

Toute l'équipe du restaurant vous souhaite la bienvenue

LES BOISSONS SANS ALCOOLS €

Carola bleue, verte ou rouge	100cl	4,50
Carola bleue, verte ou rouge, Perrier (33 cl)	50cl	3,00
Coca-cola, Coca zéro, Orangina,	33cl	3,50
Thé glacé, Diabolo	25cl	3,50
Schweppes tonic, Agrumes	25cl	3,50
Limonade	25cl	3,00
Apfelshorle	40cl	5,00
Jus de fruits Granini (<i>orange-tomate-ananas-pomme-nectar d'abricot</i>)	25cl	3,50
Sirop à l'eau (<i>citron-cerise-fraise-grenadine-pêche-menthe</i>)	25cl	2,50

LES BIÈRES €

Panaché	25cl	3,00
Monaco	25cl	3,30
Fürstenberg pression	25cl	3,30
Bière pression du moment	25cl	4,50
Picon bière	25cl	3,50
Desperados (btl)	33cl	4,50
Erdinger Weissbier (btl)	50cl	6,00
Heineken sans alcool (0.0)	33cl	3,00

LES APÉRITIFS €

Ricard	4cl	4,50
Martini blanc/rouge, Campari	4cl	4,50
Porto, Suze	4cl	5,00
Coupe de crémant d'Alsace	12cl	4,50
Kir au crémant d'Alsace (<i>cassis-pêche-mûre-framboise</i>)	12cl	5,50
Kir au vin blanc d'Alsace (<i>cassis-pêche-mûre-framboise</i>)	12cl	4,50
Apérol Spritz	25cl	8,50

NOS TARTES FLAMBÉES (Uniquement le soir)

Tarte flambée traditionnelle	9,50 €
Tarte flambée gratinée	10,00 €
Tarte flambée aux champignons	10,00 €
Tarte flambée au munster	10,50 €
Tarte flambée Campagnarde (Ail & Ciboulette)	10,50 €
Tarte flambée aux pommes, arrosée ou non au calvados	10,50 €

Prix nets

NOS ENTREES - SALADES	Entrée	Plat
Tempura de Gambas « Black Tiger » 4 pces, sauce Thaï, Salade	12,00	
Salade Paysanne, (Lardons, Croutons, Œuf poché)	10,00	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney du moment, Brioche	16,00	
Salade Randonneur (Salade, crudités, Pâté en croûte maison , Comté)	11,00	18,50
Assiette de crudités	7,00	12,00
Carpaccio de Bœuf, Tomate séchée, copeaux Parmesans, Fougasse	12,00	23,00
Salade Alsacienne (<i>Cervelas, Gruyère, Œuf, Oignons</i>)	10,00	18,00
Grumbeerekiechle (galettes pdt), Saumons, Crème à l'aneth, Salade	12,50	19,00
Escargots à l'Ail Maison 6 ou 12	7,00	12,50
Tataki de Thon au Sésame, Wakamé et crème au Wazabi doux	12,00	20,00

NOS PLATS

Boite fromagère chaude façon Vacherin, Charcuteries,		20,00
Pommes de terre Rattes, Salade 25 Min		
Tête de Veau, sauce Gribiche		20,00
Bouchée à la Reine traditionnelle, Nouilles		20,00
Côte de Veau poêlée, sauce aux Morilles		25,00
Filet de Bœuf, nature ou sauce Poivre ou Beurre Maitre d'Hôtel		28,00
Souris d'Agneau rôtie au Thym		22,00
Rognons de Veau à la Moutarde à l'ancienne		21,00
Civet de Biche, Choux rouge, Spaetzele		22,00
Waedele (Jambonneau de Porc.) braisé, nature ou Munster sur lit de Choucroute		21,00
Cordon Bleu de Volaille, sauce Crème Champignons		21,00
Choucroute au Saumon & Sandre, sauce matelote		22,00
Lasagne de Saumon aux Epinards fait Maison		20,00
Cuisse de Grenouilles à la Crème ou Provençale		20,00
Assiette de Fromages (Munster, Brie, Comté, Chèvre), Salade aux Noix		8,00

MENU ENFANT (-12 ans) 11,00 €

Escalope de volaille à la crème ou nuggets de Poulet, Spätzle ou Frites
Dessert : 2 boules de glace au choix

Assiette de Fromages (Munster, Brie, Comté, Chèvre), Salade aux Noix 8.00

NOS DESSERTS

Tarte aux fruits de Saisons, glace 8,00

Crème brûlée à la Vanille 7,00

Dampfnudle, compote de Pommes, glace Vanille 9,00

Moelleux au Chocolat Maison, glace Caramel Beurre salé, Chantilly 9,00

Tiramisu du moment 7,00

Coupe Amarena (Glace 2 boules, cerises à la liqueur) 8,00

Café/Thé gourmand 10,00

Profiteroles maison, glace Vanille, sauce Chocolat 9,00

Chocolat ou Café Liégeois, Dame blanche, ... 8,00

Coupe glacée au choix : 1bl : 3,00 2bl : 6,00 3bl : 8.00 Chantilly : 1,00

*(Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé,
Citron, Coco, Framboise, Mangue, Poire)*

Irish Coffe / Café Alsacien 8,00 / 11.00