



Les entrées

	Petite	Grande
Assiette de crudités de saison	6,50 €	7,50 €
Les escargots à la crème et à l'ail servis en cassolette	Six - 7,50 €	Douze - 15 €
Bisque de crustacés et croûtons <u>ou</u> velouté de courges		8,00 €
Méli-mélo de salades vertes assaisonnées à l'huile d'olive-citron <u>ou</u> noix		7,20 €
** Foie gras de canard de la ferme Lechner, confectionné par nos soins, kougelhopf servi tiède		17,50 €
** Tarte à l'oignon « recette de ma Grand-mère Emma », salade du moment	7,10 €	9,10 €
Pressé de gibier aux champignons, mesclun de salades aux noix caramélisées		14,10 €

Les salades

	Petite	Grande
Méli-mélo de salades aux noix de Saint-Jacques rôties, vinaigrette aux agrumes	16,60 €	19,60 €
Méli-mélo de salades au foie gras poêlé, de la maison « Rougié » et bâtonnets de cèleri, vinaigrette aux raisins confits	15,40 €	18,40 €
Mesclun de salades aux champignons des bois, vinaigrette à l'huile de cèpes	14,10 €	17,10 €
Méli-mélo de salades aux foies de volaille, sot-l'y-laisse confit, magret fumé, caramel de balsamique	14,10 €	17,10 €
**Méli-mélo de salades aux chaussons de chèvre frais d'Alsace et compotée de figues, vinaigrette au caramel balsamique	13,00 €	16,00 €
**Méli-mélo de salades, tourte à la choucroute au munster, vinaigrette à l'huile de noix	12,80 €	15,70 €

** origine Alsace

* sélection de produits du terroir

Nos viandes de bœuf sont d'origines françaises, allemandes ou E.U
et nos viandes de veau sont d'origine française.

Prix nets



Les plats végétariens

**Galettes de pommes de terre, salade verte	11,00 €
**Omelette aux champignons et ciboulette, (<u>ou</u> aux cèpes + 4 €), méli-mélo de salades	8,50 €
Poêlée de légumes de saison, pommes de terre fondantes	10,50 €
Poêlée de spätzles aux cèpes	13,50 €

Les poissons

** Truite de « Mr Kircher à Sparsbach » rôtie aux amandes, pommes de terre fondantes	14,00 €
Cuisses de grenouilles à l'ail et beurre <u>ou</u> sauce crème, accompagnées de riz	16,00 €
Sole meunière, pommes de terre fondantes	23,00 €
Pavé de saumon, sauce à l'oseille, riz et fleuron	19,50 €
Choucroute de poissons, sauce poisson au pinot blanc, pommes de terre fondantes	19,50 €

Les viandes

Escalope de veau façon « viennoise » <u>ou</u> à la crème aux champignons de Paris	17,90 €
Cordon bleu de veau pané <u>ou</u> à la crème aux champignons de Paris	20,50 €
Cordon bleu de veau au munster pané <u>ou</u> à la crème aux champignons de Paris	20,50 €
Steak façon tartare, coupé à la main, grosses frites	18,00 €
Faux-filet de bœuf maître d'hôtel <u>ou</u> sauce poivre vert	19,00 €
Onglet de bœuf, tourte de légumes, jus aux échalotes	16,10 €
Rognons de veau au cèpe, écrasé de pommes de terre aux herbes	18,30 €
Steak de cheval, sauce marchand de vin <u>ou</u> à l'ail poêlé	18,00 €
*Tête de veau blanche à notre façon, pommes de terre fondantes	16,00 €
*Choucroute traditionnelle au lard fumé et salé, jarret, saucisse de Strasbourg et Montbéliard	17,00 €
Supplément frites, légumes ou salade verte	4,00 €

Nos viandes sont accompagnées de frites fraîches sous vide.
Si vous le désirez, elles peuvent être remplacées par des légumes sur votre demande.



Desserts traditionnels

Tarte maison	4,00 €
Crème brûlée à la vanille	5,80 €
Mousse au chocolat maison	6,80 €
Salade de fruits frais du moment	6,00 €
Irish coffee ou café Alsacien	8,50 €
Banana split ou Dame blanche	7,50 €
Café ou chocolat liégeois	7,50 €
Meringue glacée chantilly	7,50 €
Sorbet maison arrosé	8,50 €
Kougelhopf glacé aux raisins au Marc de Gewurztraminer	6,50 €
Café ou thé gourmand	8,50 €
Coupe glacée maison : glace ou sorbet au choix	
Une boule - Deux boules - Trois boules	2,00 € - 4,00 € - 5,50 €

Glace : café, cannelle, miel, pistache, vanille, chocolat

Sorbet : ananas, cassis, cerise noire, citron, cocktail caraïbes, fraise, framboise, kalamansi, mangue, orange, pabana, passion, poire, griotte

Desserts de saison

Crème brûlée aux coings, glace nougat Agrimontana	9,10 €
Carpaccio d'ananas aux salpicons de kiwi, sorbet cocktail Caraïbes et sa tuile	9,10 €
Mille-feuilles revisité aux oranges confites, sorbet orange sanguine, sauce grand Marnier aux amandes caramélisées	9,10 €
Baba au bierski, glace baileys	9,10 €
Variation de sorbets confectionnés par nos soins et coques de macarons et fruits frais, coulis de fruits	9,10 €
Brownies au chocolat, mousse au chocolat de la maison Weiss, coulis de fruits exotiques, sorbet pabana	7,50 €

Desserts chauds *(à commander en début de repas)*

Tourte aux fruits d'automne, sorbet poire et golden Eight de la maison « Massenez »	9,10 €
Carpaccio d'ananas aux salpicons de kiwi, sorbet cocktail Caraïbes et sa tuile	9,10 €