



Les entrées

	Petite	Grande
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 €
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

Poêlée de légumes de saison, pommes de terre fondantes	10,50 €
Poêlée de spätzles aux cèpes	13,50 €

Les poissons

Cuisses de grenouilles à l'ail et beurre ou 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 » ou à la crème aux champignons de Paris	17,90 €
Cordon bleu de veau pané ou à la crème aux champignons de Paris	20,50 €
Cordon bleu de veau au munster pané ou 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 ou 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 ou 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 €