

Pour commencer...

Menu Déjeuner

du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

23,50 €

Entrée - Plat - Dessert

21,50 €

Entrée-Plat

ou

Plat-Dessert

CONSULTER L'ARDOISE

- *Foie gras de canard au naturel, pain grillé, chutney de figues* 19,50 €
- *Bibeleskaes au saumon mariné, croûtons et citron* 12,00 €
- *Verrine de Munster aux pommes de terre et chou, sarrasin et confit de mirabelles* 10,00 €
- *Terrine de St Jacques et saumon, baies roses et aneth* 13,20 €
Chou cru - crème de raifort citronnée
- *Trois petits toasts de foie gras de canard "pour le plaisir"* 16,80 €
- *Salade verte, huile d'olive, moutarde à l'ancienne, noix* 7,90 €
- *Assiette de tapas à l'alsacienne* : 16,80 €
 - Toast de foie gras
 - pickles de chou fleur
 - emmental vinaigrette
 - bibeleskas
 - chou cru aux noix
 - salade de bœuf

Veuillez nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande

Les Plats

- *Joues de porc fondantes aux carottes - mijotées au Pinot Noir
pommes rissolées* 22,60 €
- *Fleischschnacka de bœuf aux herbes et aux cèpes - salade verte
farce de bœuf aux cèpes roulée dans une pâte à nouilles et mijotée au bouillon* 19,90 €
- *Choucroute traditionnelle aux cinq garnitures
1/2 saucisse de Montbéliard - viennoise - jambonneau - échine - lard* 24,60 €
- *Tranche de cochon fumé au Munster
pommes sautées - chou* 19,50 €
- *Cabillaud " cuisson basse température", sauce cardamome - poivre vert
polenta crémeuse à la fondue de poireau* 23,60 €
- *Choucroute aux poissons - beurre blanc
cabillaud - St Jacques - haddock - saumon mariné* 28,80 €
- *St Jacques rôties - crème d'échalotes safranées
pommes grenaille* 29,90 €

Veuillez nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande

La Note Sucrée...

- *Moelleux amandes et châtaigne - crème de fruits rouges* 9,00 €
- *Sorbet mandarine arrosé de Crémant d'Alsace* 9,00 €
- *Kougelhopf glacé* 9,00 €
un classique d'Alsace sous forme de mousse glacée aux noisettes, Kirsch, raisins ...
- *Gâteau chocolat pommes et oranges confites – caramel d'orange* 9,00 €
- *Sorbet citron au Marc de Gewurztraminer* 9,50 €
- *Confiture de " Vieux Garçon"* 11,00 €
griottes et mirabelles macérées au Kirsch servi avec glace vanille
- *Le dessert du jour* 9,00 €
- *Glaces et sorbets : 3 boules au choix* 8,00 €
vanille – caramel – nougat
cassis – mangue – poire

Le Fromage

- *Munster, miel et cumin* 7,80 €
- *Bibeleskaes salade* 6,80 €

Prix nets - Taxes et services compris -

En Alsace. . . ou presque

Menu à 35,00 €

- ♦ Foie gras de canard au naturel, aigre-doux oignons/figues, poudre d'épices
- supplément : 4,50 € -

- ♦ Terrine de St Jacques et saumon, baies roses et aneth
Chou cru – crème de raifort citronnée

- ♦ Assiette de hors d'œuvre à l'alsacienne
salade de bœuf - chou cru au cumin - bibeleskas - emmental vinaigrette



- ♦ Joes de porc fondantes mijotées au Pinot Noir
Carottes et pommes rissolées

- ♦ Petite choucroute en dégustation comme à Colmar
assortiment de cinq viandes

- ♦ Cabillaud "cuisson basse température", sauce cardamome - poivre vert
Polenta crémeuse à la fondue de poireau

- ♦ Fleischschnacka de bœuf aux herbes et aux cèpes, salade verte
farce de bœuf roulée dans une pâte à nouilles et mijotée au bouillon



- ♦ Kougelhoppf glacé
mousse glacée aux noisettes, Kirsch, raisins, biscuit...

- ♦ Sorbet mandarine arrosé de Crémant d'Alsace

- ♦ Le dessert du jour

- ♦ Gâteau chocolat pommes et oranges confites

Menu Bout'chou 12,00 €

(pour les moins de 12 ans)

- ♦ Saucisse d'Alsace, pommes sautées

- ♦ 2 boules de glace au choix

Les changements dans le menu à 35,00 € ne sont pas possibles