

Menu Déjeuner

du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

23,50 €

Entrée - Plat - Dessert

* * * *

21,50 €

Entrée-Plat

ou

Plat-Dessert

CONSULTER L' ARDOISE

Pour commencer...

- *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 Chou cru - crème de raifort citronnée* 13,20 €
- *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



♦ *Joues 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



♦ *Kougelhopf 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