

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	3,50
Bière pression du moment	25cl	4,50
Picon bière	25cl	3,80
Desperados (btl)	33cl	4,50
Erdinger Weissbier (btl)	50cl	6,00
Heineken sans alcool (0.0)	33cl	3,00

LES APÉRITIFS €

Ricard	4cl	3,50
Martini blanc/rouge, Campari	4cl	4,50
Porto, Suze	4cl	5,00
Coupe de crémant d'Alsace	12cl	5,00
Kir au crémant d'Alsace (<i>cassis-pêche-mûre-framboise</i>)	12cl	6,00
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
Assiette de crudités	7,00	12,00
Escargots à l'Ail Maison 6 ou 12	7,00	12,50
Salade mêlée, St Jacques & Gambas snackés au Pesto	19,00	
Foie Gras de Canard Français, Chutney Figues & oignons confits	19,00	
Salade Randonneur (Salade, crudités, Pâté en croûte maison , Comté)	11,00	18,50
Carpaccio de Bœuf, Tomate séchée, copeaux Parmesan, Fougasse	12,50	24,00
Salade Alsacienne (<i>Cervelas, Gruyère, Œuf, Oignons</i>)	10,00	18,00
Grumbeerekiechle (galettes pdt), Saumon fumé, Crème à l'aneth, Salade	12,50	19,00
Foies de Volaille poêlés sur lit de Salade & Croutons	12,50	19,00

NOS PLATS

Bibeleskass (fromage blanc), pommes de terre sautées Avec duo de jambons cuit & fumés	18,00
Bouchée à la Reine de tradition, Nouilles	21,00
Tête de Veau, sauce Gribiche	20,00
Filet de Bœuf Charolais Français 250 gr, sauce Poivre ou Beurre d'Herbes	28,00
Burger Maison, 180 gr Charolais haché, Bacon, Comté, Frites, Salade	20,00
Souris d'Agneau rôtie au Thym	22,00
Rognons de Veau à la Moutarde à l'ancienne	21,00
Cordon Bleu de Volaille, sauce Crème Champignons	21,00
Civet de Biche de nos Forêts, Choux rouges, Spaetzele maison	21,00
Tagliatelles aux Légumes, St Jacques & Gambas, sauce Beurre blanc	26,00
Burger « VEGE » Soja & Blé, crudités, Frites	19,00
Assiette de Fromages (Munster, Brie, Comté, Chèvre), Salade	8,00

MENU ENFANT (-12 ans) 12.00 €

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 8.00

NOS DESSERTS

Tarte aux fruits de Saisons, glace 8,00

Crème brûlée à la Vanille 7,00

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

Café Liégeois ou Dame blanche 8,00

Framboises chaudes, glace Vanille 9,00

Tranche de Vacherin glacé Maison (Vanille, Fraise, Passion), 9.00

Coulis de Framboises

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 Coffee / Café Alsacien (Marc de Gewurztraminer) 8,00