

NOTRE CARTE

NOS SALADES

- ☞ Alsacienne: tomates semi confites, œufs, cervelas, emmental, vinaigrette, oignon – 12.00 €
[Mixed salad: with saveloy and emmental cheese](#)
- ☞ Italienne: tomates, œufs, jambon fumé italien, parmesan, basilic - 15.50 €
[The Italian : salad, tomatoes, eggs, smoked Italian ham, parmesan, basil](#)
- ☞ Basse-cour: tomates, œufs, émincé de volaille cuit, magret de canard fumé - 16.00 €
[The barnyard : salad, tomatoes, eggs, chicken and smoked duck breast](#)
- ☞ Maraichère: tomates, œufs, assortiment de crudités du moment - 10.00 €
[Mixed vegetable salad](#)

NOS VIANDES ET SPECIALITEES

- ☞ Escargots à l'Alsacienne (Spécialités maison) par 6 : 8.00 € ou par 12 : 14.00 €
[Snails in Alsatian style by 6 or 12](#)
- ☞ La pièce du boucher (selon arrivage) maître d'hôtel, frites (entre 16.00 € - 30.00 €)
[The Piece of Beef, French fries](#)
- ☞ Rognons de veau, sauce aux choix - 18.00 €
[Veal kidneys, sauce of your choice](#)
- ☞ Escalope de volaille à la crème aux champignons de Paris - 16.00 €
[Chicken cutlet with cream, mushrooms, French fries](#)
- Carpaccio de bœuf, viande Black Angus frites (en saison d'Avril à septembre) - 14.50 €
[Carpaccio of beef with green pepper and parmesan, French fries \(April to September\)](#)
- ☞ Le steak tartare de 200g (à préparer soi-même) - 16.00 €
[200g tartare steak to prepare yourself](#)
- ☞ Pâtes à la carbonara - 14.00 €
[Pasta Carbonara](#)
- ☞ Choucroute Royale 25 min d'attente (en saison Août à Avril) - 18.00 €
[Royal sauerkraut 25 min Waiting \(August to April\)](#)
- ☞ Légumes ou Salade garnie ou salade verte (supplément + 3.50 €)
[Vegetables or salad garnished \(supplement\)](#)

☞ (Nos sauces sont confectionnées sur place sur une base de fond Professionnel)

NOS MENUS Jusqu'à 20h30

En soirée du lundi au vendredi

(In the evening from Monday to Friday)

MENU 24€

 Suggestions du chef
(Chef's)

Ou

 Salade de crudités variée
Mixed vegetable salad

Escalope de volaille à la crème, champignons,
frites

Chicken cutlet with cream, mushrooms, French
fries



ou

Bibeleskaes, pommes sautées et garniture du
moment

White cheese with ham and fried potatoes

Café liégeois

(Coffee ice cream, coffee, whipped cream)

MENU 32€

Carpaccio de bœuf, poivre vert et parmesan
Carpaccio of beef with green pepper and
parmesan

Ou

 6 Escargots à l'Alsacienne
Snails in Alsatian sauce

 Suggestion du chef
(Chef's)

Ou

 Pièce de boeuf, maitre d'hôtel, frites
Beef sirloin with herb butter, French fries

 Moelleux au chocolat
soft chocolate

Ou

Meringue glacée
Meringue with ice, whipped cream

NOS FLAM 'S Élaboration maison (hors fonds de tartes)

Uniquement en soirée

Normal (préparation fromage blanc, oignons, lardons) - 8.50 €

(Cream, onions, bacon)

Gratinée (préparation fromage blanc, oignons, lardons, emmental) - 9.50 €

(Cream, onions, bacon, Emmental cheese)

Champignons (préparation fromage blanc, oignons, lardons champignons Paris) - 9.50 €

(Cream, onions, bacon, button mushrooms)

Munster (préparation fromage blanc, oignons, lardons, Munster) - 12.00 €

(Cream, onions, bacon, Munster cheese)

Tomme à l'ail des ours (préparation fromage blanc, oignons, lardons, tomme et ail des
ours) - 12.50 €

(Cream, onions, bacon, tomme with wild garlic)

Poulet parmesan (préparation fromage blanc, oignons, poulet, parmesan) - 12.50 €

(Cream, onions, parmesan, chicken)

NOS MENUS ENFANT 9.50 €

Escalope de volaille ou pâtes carbonara ou paire de knack, frites +
1 Boule de glace aux choix

Chicken cutlet or pasta carbonara or pair of knack + 1 choice of ice cream

Prix net (Net Price)

NOS DESSERTS MAISON

Crème caramel comme autrefois – 5.00 €

(Vanilla caramel)

Crème brûlée à la vanille - 6.50 €

(Vanilla crème brûlée)

Moelleux chocolat – 7.50 €

(soft chocolate)

Tiramisu spécialité du chef (parfum du moment) – 5.50 €

(Tiramisu)

Irish Coffee - 8.50 €

*Chez
Chris
& Jo*

NOS GLACES

Meringue glacée: glace, meringue, chantilly - 7.50 €

(Meringue with ice, whipped cream)

Café liégeois: glace café, café, chantilly - 6.80 €

(Coffee ice cream, coffee, whipped cream)

Chocolat liégeois: glace chocolat, chocolat chaud, chantilly - 6.80 €

(Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream)

Dame blanche: glace vanille, chocolat fondu, chantilly - 6.80 €

(Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)

Sorbet Arrosé – 7.50 €

(Sorbet sprinkled with alcool)

Coupe Amarena: glace vanille, cerise griotte, chantilly - 7.00 €

(Vanilla ice cream, griotte cherries, whipped cream)

Coupe de Glace ou sorbet (parfum au choix) Deux boules - 5.00 €

(Ice cream or sorbet 2 scoops, flavor of your choice)

Trois Boules - 7.50 €

(Ice cream or sorbet 3 scoops, flavor of your choice)

Supplement Chantilly 0.50 €

Whipped cream supplement

Restaurant Chez Chrislène et Joël

1 rue Saint Georges

67500 HAGUENAU - 03 88 938 570

Adresse mail : chrislene.schuh@gmail.com

Fermé le mardi, mercredi soir et le samedi toute la journée

Prix net (Net Price)