

Entrées

« Verdurette » (salade verte, persillade, oignons frits) 4.50€

Velouté de saison 5€

Tartare de « Matjes » (harengs, avocat, pomme, fromage frais, raifort) 8€

« Crousti biquette » (chèvre en feuille de brick, salade verte) 7€

« Schnackas persillade » • 7 escargots 10€ • 14 escargots 20€

« Schnackas x 7 à l'alsacienne (sauce pinot noir, lardons, oignons) 11,50€

(seul ou à partager !!) Planche « Crispy » (panés de poulet, munster et tomme sauce raifort) 12€

Plats végétariens

« Liege Burger » (pavé de tomme de chèvre panée, moutarde, oignon, cornichon, sauce raifort, salade, pain burger) salade verte, frites 18€

Spaetzles au pesto maison (pignons de pin, parmesan, herbes du moment, ail) , salade verte 16€

Kebab grillé de seitan maison aux épices, crudités, frites, crémeux de noix de cajou à l'ail 18€

Omelette aux champignons de nos forêts , salade verte 13€

Bibeleskaas /munster (servi avec roigabrageldis aux oignons et salade verte) 15€

Plats

Assiette alsacienne 20€ (Pinot Noir d'Albé domaine Klein 5.50€/verre)

(lard grillé, jambon forêt noire, bibeleskaas, roigabrageldis, munster, salade verte)

Tendres joues Grand-Mère (mijotées, avec lardons, champignons, carottes) 21€

Rognon de veau émincé, saisi, flambé au cognac, spaetzles 23€ (Oppidum 6€/verre)

Cordon bleu de volaille à la Tomme, sauce crème, frites 23€ (Côtes du Rhône Martin 4.60€/verre)

Cocotte d'aiguillettes de canard du Sud-Ouest à la forestière, spaetzles 24€ (Oppidum 6€/verre)

« Coul'Burger » frites, salade 19,80€

(Steack haché Angus, moutarde, salade, cornichon, oignon, sauce cheddar chaude)

Entrecôte de bœuf (origine France), frites, salade verte 20.50€ (avec beurre d'ail + 1.50€)

Poêlon Voyageur, salade verte 21€ (Pinot gris 5.60/verre)

(Spaetzles rôtis, aiguillettes de volaille laquées, sauce soja, miel, magret de canard fumé maison)

Pulled pork : porc aux épices sur lit de choucroute cuite au beurre et sa cocotte de roigabrageldis 21€

Waedela sauce munster, roigabrageldis, salade verte 22€

Les desserts

Crème brûlée maison	7.50€	Crumble de fruits du moment à ma façon	6.50€
Moelleux chocolat maison	10€	Irish Coffee	9.50€
Café gourmand 5 mignardises	10€	Tisane ou thé gourmand	11.50€
Café « extra gourmand » + shot de Baileys ou Jet 27	13€	Tisane ou thé « extra gourmand »	14.50€

Les desserts glacés

« Kirschala »	9.50€	(glace vanille, cerises « trempées », kirsch, chantilly)
« Heidelbeer »	8€	(sorbet cassis, myrtilles « trempées », chantilly)
« Exotique »	8,50€	(sorbet passion, sorbet ananas, fleur d'hibiscus, sirop d'hibiscus)
Liégeois chocolat, liégeois café ou dame blanche	7.50€	
Colonel ou sorbet arrosé (mirabelle, quetsches, framboise, poire)	9€	
Tasse vanille café	6€	(grand café servi sur glace vanille)
Boule de glace ou sorbet	2.50€	

Apéritifs

Bière Pression Fischer Tradition 3.70€ 25cl

Bière Miel Harmony (Brasserie Artisanale Bendorf) bouteille 33cl 6.50€

Bière Buffle (bière pression, liqueur pêche et rose Massenez) 5€

« Papapa » (bière pression, liqueur de pain d'épices) 5.20€

« Mamily » (crémant, liqueur Golden Eight Massenez) 7.20€

Picon ou Cynar 4€ Panaché 3.50€ Monaco 3.80€

Martini / Porto / Guze 3cl 3.80€ Ricard 3 cl 3.70€

Whisky Oban 14 ans 3cl 12€

Coupe de crémant 12,5cl 6.50€ Apérol Spritz 7€ Limoncello spritz 7€

Kir royal cassis ou griotte 7.50€ Kir vin blanc cassis ou griotte 5.50€

« Hibiscus » (crémant, fleur d'hibiscus confite à croquer) 9€

« Hugo » (crémant, liqueur de sureau, rondelle citron, menthe fraîche) 9€

Les « Zéro Degré » (sans alcool)

« Le Ohne » 6€ (Crodino bianco, citron, orange, feuille de menthe)

Sirop à l'eau 2€ (menthe, fraise, grenadine, pêche, violette, citron)

Diabolo, coca, thé glacé, schweppes 33cl, Orangina 33cl 3.50€

Jus de fruits Bio Sauter 25cl 3.50€ (pomme, orange, tomate)

Limonade artisanale La Petillante Vosgienne (sucrosité douce) 33cl 4.80€

Nature citronnée ou Myrtille

Cola de La Pétillante Vosgienne (50% de sucre en moins) 4.50€

Les eaux

Carola verte ou bleue 50 cl 3€ Carola verte ou bleue 100cl 6€ Perrier 33cl 3.50€

Les boissons chaudes

Expresso 2€ Grand café 3.50€ Café rallongé 3€

Thé ou tisane 3€ Cappuccino 3.90€ Café viennois 4€

Les vins au verre ou au pichet

	Verre	25cl	50cl
Edelzwicker	4€	8€	16€
Sylvaner	4.50€	9€	18€
Muscat	5.50€	11€	22€
Auxerrois	5€	10€	20€
Pinot Gris	5.60€	11.20€	22.40€
Pinot Noir	5.50€	11€	22€
Côtes du Rhône	4.60€	9.20€	18.40€
Syrah IGP	5.60€	11.20€	22.40€
Oppidum	6€	12€	24€

Préambule

Il n'y a pas de plus belle histoire que celle qui est vécue avec passion. Et c'est comme ça qu'est née la Fourchette, avec ma cuisine.... Je suis tombée petite, dans celle de ma grand-mère, où mijotaient des mélanges savants dans les cocottes, où levaient les pâtes à brioche qui humaient « tellement bon » à vous en faire saliver, à faire travailler vos « naseaux » pour finir en bouche et vous ravir les papilles. Alors oui.... Je touille, j'assaisonne, j'accomode, et je sélectionne avec passion et conviction les ingrédients issus au maximum « du local » pour créer ma recette que j'appelle :

« Bon appétit la vie » et que je souhaite partager avec vous à travers ma carte.

Si vous avez une allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous la (ou les) transmettre.