



Une affaire de famille



Menu

Restaurant

**Au Cygne
d'Abondance**



Une cuisine de saison



Bienvenue



Ici tous les
gourmets,
trouveront leur
bonheur !



Bienvenue Au Cygne d'Abondance,

Tous les plats sont préparés avec amour et il tient à cœur au chef d'utiliser des produits frais du terroir pour préserver la qualité et la saveur authentique de ses plats.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment et nous vous remercions pour votre visite.

Nous vous accueillons également pour vos événements, soirées ou fêtes de famille, n'hésitez-pas à nous consulter !

Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, sauf jeudi soir, de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h.

Notre cuisine est également à emporter,
sur réservation au ☎ 03 88 68 86 81

Bon appétit, Karen et Francis

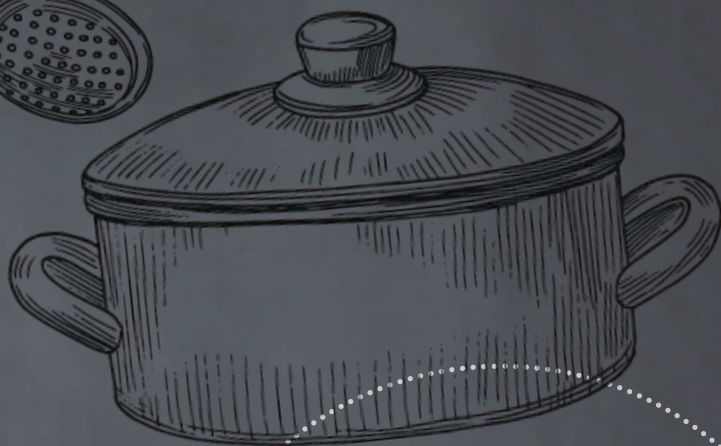
Une cuisine
au goût
authentique...
comme à la
maison !





entrées salades

	Petite	Grande
Bruschetta au saumon fumé fromage blanc aux herbes, salade	11,50 €	15,20 €
Salade mixte, cervelas, emmental râpé	9,50 €	14,20 €
Assiette de crudités	7,00 €	12,50 €
Terrine de pot-au-feu en gelée vinaigrette au raifort, crudités	9,80 €	14,50 €
Salade de chèvre au miel	9,50 €	15,00 €
Croustillant à la choucroute et saumon fumé vinaigrette au raifort	10,50 €	15,50 €



Bon appétit

tartes flambées

uniquement le soir

Traditionnelle crème, oignons, lardons	9,90 €
Gratinée crème, oignons, lardons, emmental	10,50 €
Munster crème, oignons, lardons, munster	11,00 €
«Spéciale Cygne» crème, oignons, lardons, champignons de Paris, beurre d'escargot	10,70 €
Pommes crème, pommes	10,50 €
Pommes flambée crème, pommes, Calvados	11,70 €

pizzas

uniquement le soir

Reine : tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives	12,20 €
Chèvre miel : tomate, mozzarella, chèvre, miel	12,80 €
Orientale : tomate, mozzarella, merguez, chorizo, oignons, œuf	13,00 €
4 fromages : tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, emmental	13,50 €
Mexicaine : tomate, mozzarella, poivrons, maïs, chorizo	13,00 €
Saumon : tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres	13,70 €
Indienne : tomate, mozzarella, volaille au curry, poivrons, oignons, crème	13,50 €

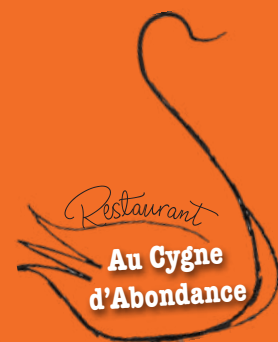


Du mercredi au vendredi midi
(sauf jour férié)

Plat	Buffet d'entrées + Plat	Plat + Dessert	Buffet d'entrées + Plat + Dessert
11,30 €	13,00 €	14,30 €	16,00 €

Buffet d'entrées, escalope de volaille sauce crème,
frites et légumes 15,00 €

plats
du jour



spécialités alsaciennes

Rosbeef de cheval maison, knepfles	17,50 €
Jarret XXL au munster, pommes de terre sautées	19,50 €
Bouchée à la Reine, tagliatelles	18,00 €
Bibelskaes, munster, pommes de terre sautées, 1/2 cervelas	16,00 €
Galettes de pommes de terre maison, salade verte	15,20 €
Galettes de pommes de terre saumon fumé, fromage blanc aux herbes	17,80 €
Filet de sandre sur choucroute, sauce vin blanc, pommes de terre vapeur	18,80 €



viandes

Faux-filet grillé

Nature	19,50 €	Beurre maître d'hôtel	20,00 €
Sauce munster	20,50 €	Sauce crème champignons	20,50 €

Cordon bleu de veau pané, à l'emmental et au jambon blanc

Nature	20,50 €	Sauce crème champignons	22,00 €
Sauce munster	22,00 €		

Araignée de veau, sauce crème aux champignons de Paris frais 19,00 €

Filet de canette, sauce miel et vinaigre balsamique 19,00 €

accompagnées
de légumes et
au choix de :
knepfles, pâtes
pommes de terre
sautées ou frites



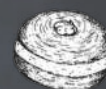
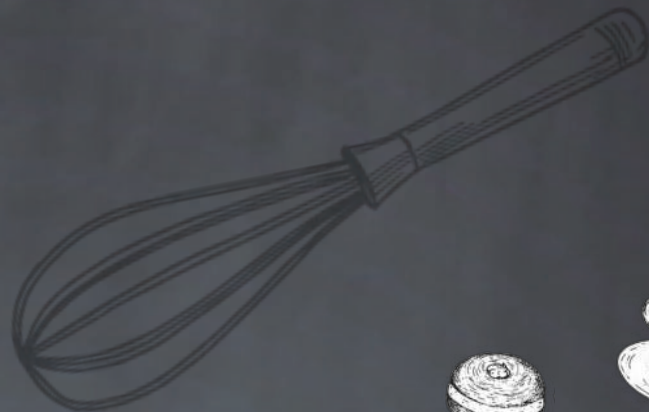
Bouchée à la Reine ou
escalope de volaille
sauce crème aux champignons
frites ou knepfles
2 boules de glace au choix
10,00 €



Menu
enfant
- 12 ans



nos desserts



Tarte du jour	6,00 €
Crème caramel	5,20 €
Crème brûlée	6,50 €
Café gourmand	8,80 €

mousse fondante au chocolat, crème brûlée,
mousse au fromage blanc, spéculoos et compotée de quetsches

Mousse fondante au chocolat et sa crème anglaise	7,20 €
Cœur coulant au chocolat et sa crème anglaise	6,80 €
Mousse au fromage blanc, spéculoos et compotée de quetsches	6,60 €
Coupe du Gloeckelsberg	7,80 €
glace vanille et cannelle, sorbet quetsche, compotée de quetsches, crème sucrée (suppl. eau de vie 1,80 €)	
Coupe Forêt Noire	
meringue, glace vanille et chocolat, griottes (alcoolisées), crème sucrée	7,80 €
Coupe blueberry : glace yaourt, myrtilles tièdes et crème sucrée	7,50 €
Coupe cookies : glace cookies et vanille, chocolat chaud, cookie et crème sucrée	7,50 €
Dame Blanche : glace vanille, chocolat chaud maison et crème sucrée	7,20 €
Café ou chocolat liégeois	7,50 €
Forêt Noire glacée	7,20 €
Meringue glacée : glace vanille, chocolat, fraise et crème sucrée	7,80 €
Kougelpopf glacé arrosé au marc de Gewurztraminer	7,80 €
Sorbet arrosé au choix	8,50 €
Irish café ou café alsacien	8,50 €



glaces sorbets

vanille, chocolat, café, yaourt
cannelle, cookies, banane,
citron, framboise, fraise,
quetsche, mirabelle,

2 boules 4,40 € / 3 boules 6,30 €
2 boules crème sucrée 5,20 €
3 boules crème sucrée 6,80 €

fabrication
artisanale



les apéritifs

Picon/Cynar bière	25 cl	3,80 €
"Birabelle" bière	25 cl	3,80 €
Martini blanc/rouge	4 cl	4,50 €
Porto	4 cl	4,00 €
Ricard	4 cl	4,50 €
Suze	4 cl	4,00 €
Whisky/Vodka	3 cl	6,00 €
Blanc cassis*	12 cl	4,00 €
Kir crémant d'Alsace*	12 cl	6,00 €
*cassis, pêche, griotte, mûre, violette, mirabelle		
Coupe de crémant	12 cl	5,50 €
Apérol spritz		7,00 €

boissons fraîches

Jus de fruits	25 cl	3,50 €
pomme, orange, ananas, tomate		
Sirop à l'eau*	25 cl	2,20 €
Diabolo*	25 cl	2,60 €
*menthe, fraise, grenadine, citron, cassis, pêche, violette		
Limonade	25 cl	2,20 €
Coca Cola	33 cl	3,60 €
Coca Cola light	33 cl	3,60 €
Orangina	25 cl	3,50 €
Miss Tonic Lisbeth	33 cl	3,50 €
Thé glacé Lisbeth	33 cl	3,50 €
Eau plate ou pétillante Lisbeth	50 cl	3,50 €
Eau plate ou pétillante Lisbeth	1 L	5,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Prix nets – Taxe et Service Compris

Bières



Licorne 100 % Elsass	25 cl	3,30 €
Bière du mois	25 cl	4,20 €
Black Licorne bouteille	33 cl	4,20 €
Bière spéciale en bouteille	33 cl	4,20 €
Bière sans alcool bouteille	33 cl	3,30 €
Panaché	25 cl	3,20 €

les digestifs

Rhum Diplômatico/Plantation	3 cl	6,50 €
Calvados	3 cl	5,80 €
Cognac et Armagnac	3 cl	6,50 €
Amaretto	3 cl	5,00 €
Grand Marnier / Whisky	3 cl	6,50 €
Baileys / Get 27	3 cl	6,00 €
Alcools blancs d'Alsace	3 cl	6,50 €
quetsche, mirabelle, framboise, poire williams, marc de gewurztraminer		

café



Expresso / Décaféiné	2,00 €
Grand café	3,00 €
Grand lait / Chocolat	3,20 €
Infusion / Thé	3,00 €
Irish café	8,50 €
Café alsacien	8,50 €
Rhumisch café	8,50 €



	Verre 12 cl	Pichet 25 cl
Edelzwicker.....	3,00 €	6,00 €
Riesling.....	3,30 €	6,60 €
Pinot blanc.....	3,00 €	6,00 €
Pinot noir.....	3,30 €	6,60 €
Pinot gris.....	3,50 €	7,00 €
Gewurztraminer.....	3,80 €	7,60 €
Crémant d'Alsace Vincent Goesel	5,50 €	
Côte du Rhône.....	3,30 €	6,60 €
Vacqueyras bio.....	5,50 €	11,00 €
Vin de Pays d'Oc.....	3,10 €	6,20 €
Grenache Rosé		



ALSACE 75 cl

Pinot blanc Joseph Fritsch - Kientzheim.....	21,00 €
Riesling Vincent Goesel - Dorlisheim.....	21,50 €
Riesling Joseph Fritsch - Kientzheim.....	21,50 €
Sylvaner vieille vigne.....	22,50 €
Vincent Goesel - Dorlisheim	
Pinot gris Joseph Fritsch - Kientzheim.....	23,00 €
Pinot gris Vincent Goesel - Dorlisheim.....	22,50 €
Pinot noir Joseph Fritsch - Kientzheim.....	22,00 €
Pinot noir Vincent Goesel - Dorlisheim élevé en barrique, fût de merisier non filtré	25,00 €
Pinot noir Joseph Fritsch - Kientzheim élevé en barrique	24,00 €
Gewurztraminer.....	23,50 €
Vincent Goesel - Dorlisheim	
Gewurztraminer.....	24,00 €
Joseph Fritsch - Kientzheim	
Crémant Vincent Goesel - Dorlisheim.....	30,00 €

BORDEAUX 75 cl

Montagne Saint-Emilion Château Negrit AOC.....	33,00 €
--	---------

BEAUJOLAIS 75 cl « Maison Pardon et Fils »

St Amour Les Diamantines.....	29,00 €
Morgon La Croix Gaillard.....	28,00 €

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl

Vacqueyras bio.....	32,00 €
Domaine Miramont	
Côte du Rhône.....	22,00 €
« l'Eclat Rouge » Domaine Le Clos des Lumières	
Costières de Nîmes.....	26,00 €
« Cuvée 70 » Domaine Diminoit AOP	
Gigondas.....	34,00 €
Domaine Notre Dame des Pallières - Les Mourres	

LANGUEDOC 75 cl

Corbières.....	23,00 €
Domaine Bertrand	

ROSÉS 75 cl

Pays d'Oc.....	20,00 €
Domaine Le Clos des Lumières	
Lubéron.....	24,50 €
« Oplézir » Domaine de Mayol Vin Bio AOP	

MINERVOIS

Le Secret de la Nuit de Parazols.....	28,00 €
---------------------------------------	---------

**Francis
et Karen ont
sélectionné
pour vous...**