

RESTAURANT L'AUTREFOIS

BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT TRADITIONNEL.
NOUS ESPÉRONS QUE VOUS Y PASSEREZ UN AGREABLE MOMENT.



LES HORAIRES DE SERVICE :

12H00 - 13H30 (DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE)

FERMETURE À 15H15

18H30- 20H15 (DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE)

FERMETURE À 22H15

NOS ENTRÉES



DEMI-DOUZAINE D'ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL ET AUX HERBES

6 Schnecken mit Kräuterbutter — 6 snails with herb butter

11.50€

TARTE À L'OIGNON ALSACIENNE AUX DÉS DE MUNSTER AOP, SALADE VERTE

Zwiebeltarte mit Münsterkäse, grüner Salat — Onion tart with Munster cheese, green salad

11.00€

MUFFIN SALÉ AUX NOIX, OLIVES, LARDONS FUMÉS ET EMMENTAL RÂPÉ, SALADE VERTE

Herzhafter Muffin mit Nüssen, Oliven, geräuchertem Speck und geriebener Käse; grüner Salat

Savory muffin with walnuts, olives, smoked bacon and grated cheese; green salad

10.70€

BOL DE SALADE, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE MAISON

Grüner Salat mit Kirschtomaten und hausgemachter Vinaigrette

Green salad with cherry tomatoes and homemade vinaigrette

6.50€

NOS PLATS DE RÉSISTANCE

CHOUCROUTE AU RIESLING GARNIE DE SES 5 VIANDES, POMMES VAPEUR
(SAUCISSE DE STRASBOURG, SAUCISSE FUMÉE, POITRINE SALÉE, POITRINE FUMÉE, COLLET FUMÉ)

Garniertes Sauerkraut im Riesling mit 5 Fleischsorten, Salzkartoffeln

Sauerkraut cooked with Riesling wine, 5 kinds of meat, boiled potatoes

22.50€

JARRET DE PORC BRAISÉ SUR LIT DE CHOUCROUTE AU RIESLING, POMMES VAPEUR



30 MINUTES DE PRÉPARATION

Geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut im Riesling und Salzkartoffeln

Braised pork shank with Sauerkraut cooked with Riesling wine, boiled potatoes

26.80€

FLEISCHNAKA « ESCARGOTS DE VIANDE », SAUCE ÉCHALOTE AU VIN ROUGE

Fleischnaka mit Schalottensoße

Fleischnaka with shallot and red wine sauce

20.90€



LASAGNES ALSACIENNES, JUS CORSÉ

(PÂTES LASAGNE, VIANDE DE BŒUF HACHÉE, CHOUCROUTE AU RIESLING,
BÉCHAMEL ONCTUEUSE, EMMENTAL RÂPÉ)

Lasagneplatten, Rinderhackfleisch, Sauerkraut, cremige Béchamel, geriebener Käse
Lasagna pasta, minced beef, sauerkraut, creamy béchamel, grated cheese

24.40€

COCOTTE DE SOT L'Y LAISSE DE POULET À LA SAUCE CRÈME AU MUNSTER AOP, SPÄTZLE AUX HERBES ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Spätzleauflauf mit Hähnchen, Pilz und Münsterkäse Soße
Spätzle with mushrooms, chicken and creamy Munster cheese sauce

22.50€

FILET DE TRUITE SAUMONÉE, SAUCE CRÈME AU RIESLING, AMANDES GRILLÉES, POMMES VAPEUR



Forellenfilet mit Rieslingsoße, geröstete Mandeln und Salzkartoffeln
Trout fillet with Riesling cream sauce, toasted almonds and boiled potatoes

25.20€

SALADE GOURMANDE

(SALADE VERTE, SOT L'Y LAISSE DE POULET, CONCOMBRE, TOMATES CERISES,
OIGNONS FRITS, COPEAUX DE PARMESAN, VINAIGRETTE MAISON)

Grüner Salat, Hähnchen, Gurke, Kirschtomaten, Röstzwiebeln, Parmesan, hausgemachtes Dressing
Green salad, chicken, cucumber, cherry tomatoes, fried onions, parmesan, homemade vinaigrette

18.50€

NOTRE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

PAIRE DE SAUCISSE DE STRASBOURG, SPÄTZLE AUX HERBES

BOULE VANILLE, CHANTILLY, SMARTIES

14.50€

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE ET PEUT ÊTRE CONSULTÉE SUR DEMANDE

NOS DESSERTS

TARTE DU MOMENT, CHANTILLY

Früchtetörtchen, Schlagsahne — Tart of the moment, whipped cream

8.50€

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR, CHANTILLY

Schokoladenmousse, Schlagsahne — Chocolate mousse, whipped cream

9.90€

KOUGELHOPF GLACÉ ARTISANAL

ARROSÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER, CHANTILLY

Eis-Kugelhof mit Marc de Gewurztraminer, Schlagsahne

Iced Kougelhof with Marc de Gewurztraminer, whipped cream

10.40€

SORBET ARROSÉ

(2 BOULES CITRON OU FRAMBOISE ARROSÉES AU MARC DE GEWURZTRAMINER.)

2 Kugeln Zitronensorbet oder Himbeersorbet mit Marc de Gewurztraminer

2 scoops of lemon sorbet or raspberry sorbet with Marc de Gewurztraminer

9.50€

DOUCEUR AUX GRAINES DE CHIA ET LAIT DE COCO, PURÉE DE MANGUE, CHANTILLY

Pudding mit Chiasamen und Kokosmilch, Mangopüree, Schlagsahne

Chia pudding with coconut milk, mango puree, whipped cream

10.50€

PARFAIT GLACÉ PRALINÉ, GANACHE CHOCOLAT, CHANTILLY

9.70€