



APERITIFS

salés

Pain surprise long (10-12 pers) 34,50 €

Pain au noix (10-12 pers) 41,50 €

Mauricette farcies 3,50 € la pièce

Toast sur mauricette 2,00 € la pièce

Toast sur pain 1,80 € pièce

Mini hamburger 2,50 € pièce

Mini feuilletés salés 0,60 € la pièce

Mini pizza ou tarte flambée 0,70 € pc

Mini Knacks 18,50 €

le kg

Verrines 3,00 € la piece

sucrés

Mignardise sucrée 1,60 e la pièce

Brochettes de fruit maison 3,00 € la pc

Melon au jambon fumé 1,60 € la pièce

Melon au jambon seché 1,60 € la pièce

Mini Dampfknepfle nature ou lardons 0,60 € la pièce

Tarte façon linzer 20,00 € la pièce

Ropfkuiche 16,00 € la pièce

Streussel 16,00 €

la pièce

Kougeloff sucré 16,00 €

la pièce

Kougeloff salé 17,00 € la

pièce

ENTREES FROIDES

Salade gourmande 10,50 € la pers

Tomate mozzarella 9,50 € la pers

Assortiment de crudités 5,00 € la

pers

Charcuterie crudités 11,00 € la pers

Charcuterie, viande froide, crudités

12,00 €

la pers

Charcuterie, viande froide, saumon

farcé maison, crudités 13,50 €

la pers

Inspiration de chez nous

Truite fumée maison, raifort	Velouté de haricots, Soupe à l'oignon
13,00 € la pers	Potage quenelles à la moelle
Darne de saumon farcie maison,	
crudités 13,00 €	Supéments pour Montbéliards ou
la pers	saucisses lorraine
Saumon garni maison, crudités	4,00 € la portion
13,00 € la pers	
Plateau de poisson, crudités	
23,00 € la pers	
(saumon fumé, saumon garni, salade	
de fruits de mer, lieu maitre d'hotel et	
provençal, truite fumée)	

Les préféres du chef

Salade alsacienne 10,00 € la
pers

Salade charcutière 10,00 € la pers

Presskopf, vinaigrette au Raifort et ses
crudités 10,00 € la pers

LES POISSONS

Bouchées aux fruits de mer

11,00 € la pers

Filet de sôle gratiné 15,00 € la pers

Escalope de saumon à la fondue de
poireaux 14,00 € la pers

Escalope de saumon sauce au
confettis de légumes

14,00 € la pers

Tresse au 2 poissons 17,00 €
la pers

LES POTAGES

4,00 € la pers au choix

Crème de riz, Velouté de volaille

Velouté de veau, Velouté de pois

Corolle de sole moussede la mer	Osso bocco de veau	10,00 €
15,00 € la pers	la pers	

Nos plats sont garnis de riz, fleurons,
persil, citron, crevettes

Filet de veau en croûte
(façonwellington)
11,00 € la pers

Escalope de veau farcie à la duxelle
de champignons 10,00 € la pers

LES VIANDES

salade verte et sa vinaigrette

0,60 € la pers

Pommes gratinées ou spätzle

3,50 € la pers

Trio de legumes

5,00 € la pers

(fagot de haricots, tomate provençale,
flan au legumes)

Le veau

Médallions de veau 12,50 € la pers

Carré de veau au girolles 10,00 € la
pers

Carré de veau à la crème 10,00 € la
pers

Le bœuf

Bœuf mariné 8,50 € la pers

Goulasch de bœuf 8,50 € la
pers

Goulasch de bf hongrois 8,50 € la
pers

Fillet Wellington 11,50 € la pers

Le Porc

Palette à la diable ou provençale

8,00 € la pers

Kassler braisé 8,00 € la pers

Escalope vosgienne (façon cordon
bleu) 8,50 € la pers

Roulé au fines herbes 8,00 € la
pers

Ou champignons	Cordon bleu de dinde (jambon, gruyère)	8,50 € la pers
Ou jurassienne		
Joues de porc braisées		9,00 € la pers
Médallions de porc sauce champignon	Cuisse de canard à l'orange	
10,00 € la pers		10,00 € la pers
Filet de porc farci (haché, champignons et oignons frits)	Cuisse de canard forestière	
10,00 € la pers		10,00 € la pers
Filet mignon de porc en croûte	Magret de canard à l'orange	
10,00 € la pers		11,00 € la pers

Magret de canard forestier	
	11,00 € la pers

Le Agneau

Souris d'agneau	10,00 € la pers	Suprême de pintade farcie	
Gigot d'agneau	10,00 €		11,00 € la pers
la pers		Emincé de dinde	7,50 € la pers
Epaule d'agneau à l'ancienne (façon baekeoffe)	14,50 € la pers	Emincé de poulet	7,50 € la pers

Gibier

La volaille

		Ragôut de biche	10,00€ la pers
Poulet au riesling	7,50 € la pers		
Poulet sauce chasseur	7,50 € la pers	Gigot de chevreuil	11,00 € la pers
Cuisses de poulet chasseur	7,50 € la pers		
		Gigot de marcassin	10,50 € la pers
Escalope de dinde farcie, duxelle de champignons	8,50 € la pers	Selle de biche	11,00 € la pers

SPECIALITES DE CHEZ NOUS

Bouchées à la reine	11,50 € la pers	Paella (poisson, porc, lapin, chorizo, crevettes, moules)	16,50 € la pers
Boulettes de viande	11,00 € la pers	Chili con carne	10,00 € la pers
Baekeoffe, salade verte	13,00 € la pers	Spaghettis bolognaise,	10,50 € la pers
Choucroute garnie	13,00 € la pers	Spaghettis carbonara	10,50 € la pers
Pot au feu	14,00 € la pers	Lasagne maison	11,00 € la pers
Cochonaille	9,50 € la pers		

Jarret de porc, salade de pommes de terre

terre	9,00 € la pers	Duo de fromage (brie et Munster)
Jambon en crôte	7,00 € la pers	4,00 € la pers
Jambon au Riesling ou braisé		Trio de fromages(brie, munster, reblochon)
		4,50 € la pers
	7,00 € la pers	Fromage à la coupe (divers sortes)
Cochon de lait farci	10,50 € la pers	5,50 € la pers

Estomac de porc farci

Langue de bœuf	7,50 € la pers	Iles flottantes	4,00 € la pers
Rossbif de cheval	8,50 € la pers	Salade de fruit	3,50 € la pers

AUTOUR DU MONDE

Couscous (agneau, bœuf, poulet, merguez)	16,00 € la pers	Tarte Maison (selon saison)	4,00 € la pers
		Vacherin glacé maison	5,00 € la pers

Eclair garni au fruits 4,00 € la pièce

NOS BUFFETS

Buffet campagnard

22,50 € par pers Rossbif saignant

Pâté en croûte, Jambon cuit

Terrine de porc maison

Jambon fumé

Carottes, céleris, tomates, salade de pommes

de terre, choux blanc

Plateau de fromages

Salade de fruit, cake

Buffet amandine

25,50 € par pers

Tranche de saumon garni avec sa mousse maison, saumon fumé

Poulet froid, bœuf séché

Jambon cuit et cru

Charcuteries, salami maison

Pâté en croûte

Carottes, céleris, tomates, macédoine, riz, pommes de terre

Plateau de fromage

Vacherin glacé

Buffet Concorde

35,00 € la pers

Saumon garni et sa mousse de poisson maison

saumon fumé, saumon mariné

Kassler, Jambon cru

Jambon de dinde

Terrine

Chaud :

**filet de porc farci, pommes
gratinées ou**

Filet de dinde farci, spätzle

Carottes, céleris, tomates mozzarella, choux, macédoine, riz

Plateau de fromages

Vacherin glacé



Vacherin glacé

Buffet royal

42,00 € la pers

Saumon garni,

Salade de fruits de mer,

Saumon fumé, saumon mariné

Mousse de poisson au agrumes

Dinde cuite, jambon fumé,

Terrine de saison, pâté en croûte

Chaud

**Supreme de pintade farci, pommes
gratinées, tomate provençale**

**Carré de veau, Spätzle, tomate
provençale**

Carottes, céleris, tomate mozzarella,
macédoine, taboulé, riz

Plateau de fromage

Nos formules Gyros

Viande emincée ou sur tige

16,00 € le Kg

crudités au choix

7,50 € le Kg

Supplément pour la bouteille de gaz
si besoin

Selon consommation et cours du gaz