

COCKTAILS



NEGRONI

Martini rouge,
Campari & Gin
12cl

11.95



EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café,
sirop de sucre & espresso
15cl

11.95



PORNSTAR MARTINI

Vodka, jus de passion,
citron vert
& sirop de vanille
15cl

11.95



PINA COLADA

Rhum blanc, lait de coco,
jus d'ananas & citron vert
20cl

11.95



BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, sel
de céleri & tabasco
20cl

9.95

SPRITZ



APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco
& eau pétillante
20cl

9.95



SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco
& eau pétillante
20cl

9.95



LILLET SPRITZ

Lillet (Blanc ou rosé)
& tonic
20cl

8.95



LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco
& eau pétillante
20cl

9.95



HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau,
Prosecco & eau pétillante
20cl

9.95

MARTINI SPRITZ

Martini (Blanc ou rouge),
Prosecco & eau pétillante
20cl

9.95

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco
& eau pétillante
20cl

9.95

SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ

Sirop Spritz Monin,
tonic
& rondelle d'orange
20cl

5.95

VIRGIN HUGO

Sirop fleur de sureau
Monin, tonic
& citron vert
20cl

5.95

VIRGIN PINA COLADA

Lait de coco, jus d'ananas
& citron vert
20cl

6.95

TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle

Crème, lardons & oignons
 Cream, bacon & onions
 Sahne, speck & zwiebeln

12.95

Gratinée

Crème, lardons, oignons & emmental
Cream, bacon, onions & swiss cheese
Sahne, speck, zwiebeln & emmentaler Käse

13.95

Champignons

Crème, lardons, oignons & champignons
Cream, bacon, onions & mushrooms
Sahne, speck, zwiebeln & pilze

13.95

Champignons gratinée

Crème, lardons, oignons, emmental & champignons
Cream, bacon, onions, mushrooms & cheese
Sahne, speck, zwiebeln, emmentaler & pilze

14.95

Ail & ciboulette

Crème, lardons, oignons, ail & ciboulette
Cream, bacon, onions, garlic & chive
Sahne, speck zwiebeln, knoblauch
& schnittlauch

13.95

Chèvre & Miel

Crème, oignons, chèvre, miel & roquette
Cream, onions, goat cheese, honey & arugula
Sahne, zwiebeln, ziegenkäse, honig & rucola

15.95

Munster

Crème, oignons, munster, & graines de cumin
Cream, onions, munstercheese,
& cumin seeds
Sahne, zwiebeln, munsterkäse
& kreuzkümmelsamen

14.95

Saumon fumé

Crème, oignons, saumon fumé, roquette
& crème de raifort
Cream, onions, smoked salmon,
horseradish cream & arugula
Sahne, zwiebeln, räucherlachs, rucola
& meerrettichcreme

17.50

Beurre d'escargot

Crème, oignons, beurre d'escargot, ail,
ciboulette & lardons
Cream, onions, herb butter, garlic, chives
& bacon
Sahne, zwiebeln, kräuterbutter, knoblauch,
schnittlauch & speck

14.95

Salade verte +4.95 / Supplément lardons +2.50

ENTRÉES

Foie gras de Canard Français

Avec confit d'oignons & pain d'épices

 Duck foie gras

 Entenleber

16.95

Saumon fumé

Avec boule de glace bibeleskaes & toasts

Smoked salmon plate

Geräucherter Lachs

18.50

Tarte à l'oignon & lardons

Onion Pie with bacon

Zwiebelkuchen mit speck

9.50

Escargots à l'Alsacienne 6 ou 12

Snails & herb butter

Schnecken & kräuterbutter

9.50

15.95

Pâté en croute Richelieu

Avec confit d'oignon & éclats de pistache

French "pâté en croûte" with onion confit

Pastete im teigmantel mit Zwiebelconfit

10.95

Cromesquis de jarret de porc, sauce Munster

Pork knuckle croquette with Munster sauce

Schweinshaxenkrokette mit Munstersauce

9.50

Champignons de Paris farcis aux escargots

Avec beurre persillade & fleur de sel

Mushrooms stuffed with snails

Gefüllte Pilze mit schnecken

8.95

Buratta crémeuse

Avec roquette & huile d'olive au pesto

Creamy burrata

Cremige Burrata

9.95

PLANCHETTES

Planchette croustillante

18.95

Calamar à la Romaine, onion rings, poulet frit, potatoes & sauce tartare

Fried squid, onion rings, fried chicken, potatoes & tartar sauce

Frittierte Tintenfische, Zwiebelringe, frittiertes Hähnchen, Kartoffeln & Remoulade

Planchette fromages & charcuteries

19.50

Jambon blanc, Jambon fumé, Fromage bleu, Comté, Munster & cornichons

Cooked ham, smoked ham, Blue cheese, Comté, Munster & gherkins

Kochschinken, geräucherter Schinken, Blauschimmelkäse, Comté, Munsterkäse & Gewürzgurken

SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Choucroute 5 garnitures du Platz

22.95

Chou de Krautergersheim préparé maison, saucisse fumée, knack élue médaille d'or, palette, lard salé & lard fumé
Alsatian sauerkraut with five pieces / Elsässer Sauerkraut mit fünf stück

Filet de Saumon grillé, sauce crème au Riesling & ratatouille

25.95

Servie avec pommes de terre vapeur
Salmon fillet, wine cream sauce, ratatouille & steamed potatoes / Lachsfilet, weine-sahnesauce, ratatouille & kartoffeln

☆ Fleischkiechle, sauce champignons

17.50

Boulettes de Porc & boeuf servies avec des nouilles Alsaciennes
Pork & beef meatballs with Alsatian noodles / Schweine & Rindfleischbällchen mit elsässischen Nudeln

Grand Jarret de porc (Waedele)

23.50

Servi avec pommes de terre sautées à l'ail
Braised pork shank & roasted potatoes / Geschmorte schweinhaxe & bratkartoffeln
... Grand Jarret de porc sauce Munster +3.00

Joues de porc confites à la bière

23.50

Servie avec des nouilles Alsaciennes
Pork cheeks confit in beer & Alsatian noodles / Schweinebäckchen Confit in Bier & Elsässisch nudeln

☆ Galettes de pommes de terre, Bibeleskaes & salade verte

15.50

Potato pancakes, cottage cheese & green salad / Kartoffelpuffer, weißkäse & grüner Salat
... Aux deux Jambons (Jambon blanc & jambon fumé) 19.50
... Au Saumon fumé 21.50

☆ Paire de knacks médaille d'or & salade de pommes de terre

15.95

Pair of sausages & traditional potato salad / Zwei würstchen & traditioneller kartoffelsalat

Bibeleskaes duo de Jambon

19.50

Jambon blanc, Jambon fumé, pommes de terre sautées, Munster, bibeleskaes & salade verte
Cooked ham, smoked ham, roasted potatoes, Munster, cottage cheese & green salad
Gekochter schinken, geräucherter schinken, bratkartoffeln, Münsterkäse, weißkäse & grüner salat

Bibeleskaes Saumon fumé

24.50

Saumon fumé, pommes de terre sautées, bibeleskaes, câpres & salade verte
Smoked Salmon, roasted potatoes, cottage cheese, capers & green salad
Geräucherter Lachs, bratkartoffeln, Weißkäse, kapern & grüner salat

Remplacez votre accompagnement sur votre plat +1.00

BRASSERIE

Bouchée à la reine de volaille & nouilles Alsaciennes

19.95

"Bouchée à la reine" served with Alsatian noodles / Königinnenpastete serviert mit elsässisch nudeln

Faux-filet grillé de boeuf race à viande Française 250gr

31.50

Servi avec frites & salade verte

Grilled sirloin steak with french fries & salad / Gegrilltes Rinderfilet mit pommes & salat

... Sauce au choix, beurre maître d'hôtel, sauce champignons ou sauce Munster

Fish & Chips de Cabillaud & sauce tartare

21.50

Fish & chips with tartar sauce / "Fisch & chips" mit Remoulade

☆ Quiche aux poireaux & salade verte

17.50

Leek quiche & green salad / Lauchquiche & grüner salat

☆ Assiette de Carpaccio de boeuf Black Angus & frites

16.50

Huile d'olive au Pesto, câpres, Grana Padano & roquette

Black angus beef carpaccio plate with french fries / Black angus Rindercarpaccio-Teller mit pommes

... Supplément burrata sur votre assiette +5.00

... Assiette supplémentaire +5.00

Burger Alsacien & frites

19.95

Pain brioché, steak haché 100% pur boeuf, poêlée de champignons, jambon fumé & sauce Munster

Bun, pure beef mince, mushrooms, smoked ham & Munster sauce

Brioche-Brötchen, 100 % Rinderhacksteak, gebratene pilze, geräucherter Schinken & Munster-Sauce

Salade César au Poulet croustillant

19.50

Poulet croustillant, salade, tomates, œuf dur, croûtons, oignons, grana padano & sauce césar

Crispy chicken, green salad, tomatoes, egg, croutons, grana padano & Caesar sauce

Knuspriges Hähnchen, Salat, Tomaten, Eier, Croutons, Zwiebeln, grana padano & Caesar-Sauce

Salade Chèvre chaud, Miel & Noix

19.50

Toasts de chèvre chaud, miel, noix, oeuf dur, salade verte, tomates & oignons rouges

Warm goat cheese toast, honey, nuts, eggs, green salad, tomatoes & red onions

Ziegenkäse-Toast, Honig, Walnüsse, Ei, grüner Salat, tomaten & rote Zwiebeln

... Supplément lardons +2.50

Salade de jarret de porc

19.95

Effiloché de jarret de Porc, salade de pomme de terre, tomates, oeuf dur, oignons rouges & salade verte

Pulled pork knuckle, potato salad, tomatoes, egg, onions & green salad

Schweinshaxe, kartoffelsalat, tomaten, ei, rote zwiebeln & grüner salat

Remplacez votre accompagnement sur votre plat +1.00

Prix net en euros, service compris.

MENU ENFANT (-12ANS)

Aiguillettes de poulet panées & frites
+ Un verre de sirop à l'eau
+ Une boule de glace au choix (Chocolat, Vanille ou Fraise)

13.95

ACCOMPAGNEMENTS

Grande frites
French fries / Pommes

6.95

Choucroute

6.50

Spaetzle

7.50

Ratatouille

5.95

Pomme de terre sautées
Roasted potatoes / Bratkartoffeln

6.95

Salade verte
Green salad / Grüner salat

4.95

Sauce Munster

3.50

Sauce Champignons

3.50

DESSERTS

Baba au Rhum
Caramel beurre salé & chantilly

9.95

Tarte aux fruits du moment
Chantilly

7.95

Gâteau forêt noire

10.95

La boule de glace
Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Quetsch, Framboise,
Forêt Noire, Straciatella, Pistache.
Supplément chantilly +1.50
Supplément coulis +1.50
(Chocolat, caramel, café, fruits rouges)

2.60

Strudel aux pommes
Servi avec glace Vanille, caramel beurre salé & chantilly

10.95

Kougellopf glacé au Kirsch Vanille & raisins
Arrosé au Kirsch

9.95

Le fondant au chocolat
Servi avec crème Anglaise & chantilly

9.95

Gauffre chantilly & sauce Nutella
Servie avec glace vanille & copeaux de chocolat

10.95

Crème brûlée à la pistache & éclats de pistache
Servie avec glace vanille, éclats de Pistache & chantilly

9.95

Café gourmand
Assortiment de 3 desserts & espresso
Supplément autre boisson chaude +1.00

10.95

Une eau-de-vie Alsacienne (Schnaps) avec votre dessert +7.95

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Lisbeth Bleue / Rouge 50cl/1l	3.90	7.60
Perrier 33cl		4.50
Supplément sirop +0.40		
Coca-cola, Coca zéro 33cl		4.50
Coca cherry 33cl		4.60
Limonade 25cl (Le verre)		3.20
Fanta 25cl		4.20
Schweppes agrumes 25cl		4.20
Thé glacé 25cl		3.80
Sirop de thé glacé servi au verre.		
Tonic 33cl		4.20
Sirop à l'eau 25cl		3.00
Diabolo 25cl		3.60
Jus & nectar de fruit 25cl		4.20
Tomate, pomme, orange, ananas.		

APÉRITIFS

Kir Alsacien vin blanc 12cl	6.50
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise.	
Kir royal crémant 12cl	8.50
Coupe de Crémant 12cl	7.95
Rosé Piscine 20cl	7.50
Lillet Blanc / Rouge / Rosé 6cl	6.50
Ricard 2cl	4.50
Martini Blanc / Rouge 6cl	6.00
Campari 6cl	6.00

DIGESTIFS

Eau-de-vie Alsacienne 4cl	7.95
Framboise, vieille Prune, Kirsch, Poire, Mirabelle, Marc de gewurz.	
Bailey's original 4cl	6.00
Rhum diplomatico 4cl	9.00
Rhum Don Papa 4cl	9.00
Cognac 4cl	6.00
Get 27, Limoncello 4cl	6.00
Whisky 4cl	6.00

BIÈRES

	25cl	50cl	1l
Bière blonde Ancre	4.00	7.50	14.50
Bière blanche	4.20	7.90	14.90
Bière du moment	4.50	8.50	16.50
Picon bière	4.60	8.60	16.90
Supplément sirop +0.40			
Panaché	4.20	7.90	14.90
Monaco	4.50	8.50	16.50
Heineken 0 (33cl)	4.60		

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca / Crème	2.60	2.90
Double expresso		4.90
Grand café / Viennois	3.90	5.00
Cappuccino		5.00
Grand crème		4.50
Latte Macchiato		5.50
Chocolat chaud		5.00
Infusion / Thé Damann		3.90
Earl grey, Ceylan, Fruits rouges, Thé menthe, Thé vert, Camomille, Verveine ou Tilleul.		
Irish coffee ou Café Alsacien		9.95

BOISSONS CHAUDES GOURMANDES

Latte Macchiato avec sirop	5.95
Caramel, Vanille, Noisette ou Pistache	
Chocolat Viennois	6.00
Chocolat chaud & chantilly généreuse.	
Chocolat gourmand	7.95
Chocolat chaud, chantilly généreuse, mini chamallow & coulis chocolat.	
Chocolat chaud pain d'épices	7.95
Chocolat chaud, chantilly généreuse, sirop pain d'épices & coulis caramel.	

Prix net en euros, service compris. La maison met gratuitement de l'eau potable en carafe à votre disposition.

VINS

BLANCS

	VERRE (12CL)	1/4 (25CL)	1/2 (50CL)	BOUTEILLE (75CL)
Pinot gris - Domaine Eugene Klipfel Charpenté, rond & long en bouche. Arômes de sous bois.	5.95	10.95	19.95	-
Pinot gris - Wolfberger "Signature" Frais, équilibré, avec des notes de fruits jaunes.	-	-	-	27.50
Pinot gris Steinert grand cru - Domaine Paul Schneider Vin demi-sec. L'élégance subtile d'un vin envoûtant, riche & soyeux.	-	-	-	36.50
Muscat - Wolfberger "Signature" Sec, floral & vif.	6.00	11.50	20.50	29.50
Riesling - Domaine Eugene Klipfel Sec & minéral, notes de fruits.	5.95	10.95	19.95	-
Riesling - Wolfberger "Signature" Sec, élégant & fin.	-	-	-	26.50
Riesling Kaefferkopf grand cru - Domaine Maurice Schoech Vin droit avec une belle minéralité & arômes d'agrumes.	-	-	-	39.50
Gewurztraminer - Domaine Eugene Klipfel Moelleux, arômes de litchi & fruits exotiques.	5.95	10.95	19.95	-
Gewurztraminer - Wolfberger "Signature" Moelleux, arômes de fruits exotiques, expressif.	-	-	-	28.50
Chardonnay - "Le coquillier" Frais, élégant & minéral.	5.95	10.95	19.95	27.50

ROSÉS

À l'ombre de l'Olivier (2022) : Terre du Midi (IGP) Aromatique avec douceur acidulée.	5.00	9.50	17.50	25.50
---	------	------	-------	-------

ROUGES

Pinot noir - Domaine Eugene Klipfel Sec, arômes de fruits rouges comme la framboise & cerise.	5.50	10.50	19.50	-
Pinot noir - Wolfberger "Signature" Fruité, léger, convivial.	-	-	-	28.50
Bourgogne- Cave des hautes côtes Racé & minéral.	7.50	14.50	27.50	35.50
Côtes du Rhône - Domaine Aubert Arômes de fruits rouges & notes épicées.	5.95	10.95	19.95	27.50
Bordeaux - Les Mercadières Élégant, souple & fruité.	5.95	10.95	19.95	27.50
Bordeaux Saint-Emilion grand cru - La Croix de Montlabert Bouche suave et intense. Parfums de fruits cuits & de noisette.	-	-	-	46.50
Syrah - Cave de Tain Élégant, souple & fruité.	5.95	10.95	19.95	27.50

BULLES

Crémant d'Alsace AOP - Domaine Arthur Metz	7.95	-	-	37.50
--	------	---	---	-------