



Entrées



Salade vigneronne traditionnelle

Salade, tomates, cervelas, emmental, oignons, cornichons

10,20 €

Assiette charcutière




14,80 €

Assiette de saumon fumé

16,50 €

Escargots beurre persillé
demi-douzaine ou douzaine

9,40 € / 17,90 €





Salades



Salade Paysanne

Lardons, salade verte, crudités, pommes de terre, emmental et œuf dur

18,30 €



Salade de Poulet façon César

Aiguillettes de poulet panées, salade verte, crudités, croûtons, parmesan

18,30 €



Salade Végétarienne

Beignets de chèvre fondant au miel et au romarin, salade verte, crudités

18,50 €

Salade Vigneronne

Salade verte, tomates, cervelas, emmental, oignons et cornichons

18,50€





Plats



Entrecôte française beurre maître d'hôtel

Frites et légumes

29,50 €



Burger de bœuf Angus, galette de pommes de terre, reblochon, sauce tartare



Frites et légumes

24,80 €

Jarret au munster fondant et carvi

Frites ou Spaetzle

24,00 €



Pizzas traditionnelles

*** TOUTES LES PIZZAS PEUVENT ÊTRE SUR BASE CRÈME OU TOMATE ***

MARGHERITA
sauce tomate, mozzarella, olives, origan 10,40 €

ROMANA
sauce tomate, mozzarella, jambon, olives 12,40 €

REGINA
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives 13,40 €

HAWAÏ
sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas 13,40 €

CHÈVRE MIEL
crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises 13,60 €

VERONESE
sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oeuf 13,90 €

4 FROMAGES
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan 14,40 €

NAPOLITAINE
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpre, roquette 14,40 €

CALZONE
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, origan 14,40 €

ESPAGNOLE
sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, œuf 14,40 €

ORIENTALE
sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, olives, œuf 14,40 €

SAVOYARDE
sauce tomate, mozzarella, lardons, pommes de terre, oignons, reblochon 14,90 €

NORDIQUE
crème, mozzarella, saumon, oignons, roquette 15,50 €

STAMM
sauce tomate, mozzarella, merguez, lardons, champignons, œuf 15,50 €

PARMA
sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, burrata, roquette, crème de balsamique 16,40 €

Tartes flambées

*** TOUTES LES TARTES FLAMBÉES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE SALADE VERTE ***

NATURE crème, lardons, oignons 10,20 €

GRATINÉE crème, lardons, oignons, emmental 11,20 €

FORESTIÈRE crème, lardons, oignons, champignons, emmental 11,70 €

MUNSTER crème, lardons, oignons, munster 12,50 €

CHÈVRE MIEL crème, lardons, oignons, chèvre, miel 13,10 €

SAUMON crème, saumon, oignons, aneth 13,40 €

Menu enfant

(Jusqu'à 8 ans)

Mini pizza Romana
Sauce tomate, mozzarella, jambon

“ou”

Assiette de Jambon, frites

1 boule de glace chantilly

10,00 €

Fromages

Portion de munster

7,10 €

Assiette de fromages

13,00 €

Desserts et Glaces

| | |
|--|---------|
| Crème brûlée | 8,00 € |
| Tiramisu | 8,20 € |
| Kougelhopf glacé au marc de gewürztraminer | 8,90 € |
| Fondant au chocolat, glace vanille | 8,90 € |
| Café gourmand | 9,30 € |
| Thé gourmand | 10,20 € |
| Chocolat ou Café Liégeois | 8,20 € |
| Dame blanche | 8,10 € |
| Coupe Amarena | 8,50 € |
| Sorbet arrosé | 8,70 € |
| Coupe de glace chantilly (2 boules) * | 6,10€ |

* Les parfums :

vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, pistache et caramel beurre salé

BOISSONS

BIÈRES EN PRESSION

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Bière blonde 25 cl / 50 cl | 3,70 € / 7,40 € |
| Bière du mois 25 cl / 50 cl | 4,70 € / 9,40 € |
| Panaché 25 cl / 50 cl | 3,70 € / 7,40 € |
| Monaco 25 cl / 50 cl | 3,90 € / 7,80 € |
| Bière sirop 25 cl / 50 cl | 3,90 € / 7,80 € |
| Amer / Picon / Cynar 25 cl / 50 cl | 4,50 € / 9,00 € |

BIÈRES EN BOUTEILLE

| | |
|-------------------------|--------|
| Desperados 33 cl | 5,50 € |
| Duvel 33 cl | 5,70 € |
| Maredsous brune 33 cl | 5,90 € |
| Kriek 25 cl | 6,00 € |
| Bière sans alcool 25 cl | 4,50 € |

SOFTS ET SODAS

| | |
|--|-----------------|
| Carola bleu ou verte 50 cl / 1L | 3,40 € / 6,80 € |
| Perrier 33 cl | 4,30 € |
| Sirop à l'eau 25 cl | 2,70 € |
| Limonade 25 cl | 2,90 € |
| Diabolo / Radeau 25 cl | 3,20 € |
| Jus de fruits 25 cl (pomme, orange, ananas, tomate, abricot) | 4,40 € |
| Coca-Cola / Coca Zéro 33 cl | 4,50 € |
| Schweppes Tonic / Agrumes 25 cl | 4,40 € |
| Orangina 25 cl | 4,40 € |
| Ice Tea 25 cl | 4,40 € |
| Supplément sirop ou rondelle | 0,30 € |

Apéritifs

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Kir 12.5 cl | 4,70 € |
| Kir Crémant 12.5 cl | 6,30 € |
| Crémant d'Alsace 12.5 cl | 5,80 € |
| Apérol Spritz 12.5 cl | 7,90 € |
| Campari / Porto / Suze 4 cl | 4,70 € |
| Jack Daniel's | 7,40 € |
| Martini blanc ou rouge 4 cl | 4,80 € |
| Whisky 4 cl | 6,20 € |
| Ricard 2 cl | 3,70 € |
| Tomate / Perroquet / Mauresque 2 cl | 3,90 € |
| Gin / Vodka 4 cl | 6,30 € |

Vins d'Alsace

CAVE DE TURCKHEIM

| | |
|----------------------------------|---------|
| Pinot Blanc | 24,50 € |
| Riesling Réserve | 24,50 € |
| Pinot Gris Réserve | 24,50 € |
| Gewürztraminer Réserve | 25,50 € |
| Muscat | 25,50 € |
| Crémant brut Mayerling | 26,50 € |
| Pinot Noir Réserve | 24,50 € |
| Pinot Noir élevé en fût de chêne | 28,50 € |

Vins rouges

BEAUJOLAIS

Saint Amour, Domaine Piron
25,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône villages, Plan de Dieu
24,00 €
Lierac Bio, Rés. Saint Dominique
27,00 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Corbières, Château Gléon
25,00 €
Faugères Bio "La Closeraie", Domaine Sylva Plana
27,00 €
Côtes du Roussillon-V "Fût fr Chêne, Dom. Brial
28,00 €

ITALIE

Lambrusco DOC
19,00 €

Vins de comptoir

ROUGE

| | verres 12,5 cl | 25 cl | 50 cl |
|---------------------|----------------|--------|---------|
| Pinot Noir d'Alsace | 4,60 € | 9,20 € | 18,40 € |
| Côtes du Rhône | 4,00 € | 8,00 € | 16,00 € |
| Lambrusco | 3,90 € | 7,80 € | 15,60 € |

ROSÉ

| | verres 12,5 cl | 25 cl | 50 cl |
|----------------------------------|----------------|--------|---------|
| IGP Côtes Catalanes Dom Brial | 3,90 € | 7,80 € | 15,60 € |

BLANC

| | verres 12,5 cl | 25 cl | 50 cl |
|---------------------|----------------|--------|---------|
| Edelwicker | 3,70 € | 7,40 € | 14,80 € |
| Pinot Blanc | 4,20 € | 8,40 € | 16,80 € |
| Riesling/Pinot Gris | 4,70 € | 9,40 € | 18,80 € |
| Muscat | 4,70 € | 9,40 € | 18,80 € |
| Gewürztraminer | 4,70 € | 9,40 € | 18,80 € |

Cafés et Digestifs

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Expresso | 2,30 € |
| Double Espresso | 4,20 € |
| Café crème | 3,90 € |
| Chocolat chaud | 4,50 € |
| Café viennois / Chocolat viennois | 4,70 € |
| Thé et Infusion | 3,40 € |
| Cappuccino | 4,30 € |
| Décaféiné | 2,80 € |
| Double décaféiné | 4,90 € |
| Café Américain | 2,80 € |
| Irish Coffee | 9,50 € |
| Café Alsacien | 9,50 € |

DIGESTIFS

| | |
|------------------------------|--------|
| Get 27 / Vodka 4 cl | 6,30 € |
| Jack Daniel's 4 cl | 7,40 € |
| Diplomatico 4 cl | 8,30 € |
| Cognac 4 cl | 7,00 € |
| Bas Armagnac 4 cl | 8,30 € |
| Calvados 8 ans d'âge 4 cl | 8,30 € |
| Schnaps / Eaux de vie * 4 cl | 8,30 € |

* (Marc de Gewürztraminer, Framboise sauvage, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)

LIQUEURS

| | |
|--------------------|--------|
| Limoncello 4cl | 6,30 € |
| Amaretto 4 cl | 6,30 € |
| Grand Marnier 4 cl | 6,30 € |
| Bailey's 4 cl | 6,30 € |

Information

Par respect pour notre service et le confort de chacun,
toute personne attablée est considérée comme cliente du restaurant.

Ainsi, en cas d'absence de commande de repas, un menu minimal ou un droit de couvert de
3 € sera facturé par personne.

Ce montant couvre la mise à disposition de la table, le service, le pain et l'eau.
En cas de partage d'un plat principal, un supplément de 5 € sera appliqué, correspondant
aux frais de service et de présentation.

Merci de votre compréhension et de votre confiance.

Out of respect for our service and the comfort of all guests,
every person seated at a table is considered a restaurant guest.

If no meal is ordered, a minimum menu or a cover charge of €3 per person will be applied.

This amount covers the table, service, bread, and water.

If a main course is shared, an additional charge of €5 will be added to cover service and
presentation costs.

We thank you for your understanding and trust.

Aus Respekt vor unserem Service und dem Komfort aller Gäste wird jede am Tisch sitzende
Person als Restaurantgast betrachtet.

Wenn keine Mahlzeit bestellt wird, wird ein Mindestmenü oder ein Gedeck von 3 € pro
Person berechnet. Dieser Betrag deckt den Tisch, den Service, Brot und Wasser ab.

Beim Teilen eines Hauptgerichts wird ein Aufpreis von 5 € für Service und Präsentation
berechnet.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihr Vertrauen.