

LA CARTE DES ENTREES



Terrine de foie gras de canard du chef, 22.00€

Chutney de fruits secs et gewurztraminer^{1.3.8.7}

Duck liver terrine, dry nuts and gewurztraminer chutney

Gänseleber, Trockenfrüchte-Chutney mit gewurztraminer

Saumon gravlax, aux baies roses et aneth, crème aux agrumes^{7.4} 21.00€

Gravlax salmon, pink berries, citrus cream / *Gravel-Lachs, Rosa Beeren, Zitruscreme*



LA CARTE DES PLATS

Choucroute traditionnelle d'Alsace aux cinq viandes 21.00€

Traditional Alsatian sauerkraut with 5 meat / *Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten*

Jarret de porc Braisé, sauce à la bière ambrée, 22.00€

Frites et salade^{1.6.9.10}

Braised pork knuckle with fried fries and biere sauce and salad / *Geschmorte Schweinshaxe, Pommes Bieresauce und Salat*

Röstis à l'alsacienne, lardons, Ribeaupierre et salade^{7.10} 19.00€

Alsatian röstis with bacon, Ribeaupierre cheese and salad / *Elsässischer Röstis, mit speck, Ribeaupierre käser und salat*

LISTE DES ALLERGENES

*1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques*

LA CARTE DES SUGGESTIONS



6 Escargots à l'alsacienne

Alsatian snails / *Elsässer Schnecke* ^{1.3.8.7}

10.00€

12 Escargots à l'alsacienne

Alsatian snails / *Elsässer Schnecke* ^{1.3.8.7}

20.00€



Dans la limite des stocks disponible

LISTE DES ALLERGENES

1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques

LA CARTE DES PLATS



Burger Black Angus, sauce cheddar et frites ^{1.3.6.7} 21.00€

Black Angus burger, cheddar sauce and French fries / *Black Angus Burger, Cheddar sauce und Pommes*

Faux filet de boeuf, sauce au poivre vert, frites et salade ^{1.7.10} 27.00€

Sirloin of beef, green pepper sauce, fries and salad / *Rindertfilet, Pfeffer sauce, Pommes und Salat*

Grenadin de veau, jus de veau, champignons et marrons, purée de panais ^{1.7.8} 32.00€

Veal grenadin, mushrooms and chestnut, parsnippuree
Kalbsgrenadin, pilze und Kastanien, pastinakenpüree

Cabillaud doré, risotto crémeux aux carottes, sauce riesling ^{1.4.7.12} 26.00€

Golden cod, carrot risotto, Riesling sauce / *Goldener Kabeljau, Karottenrisotto, Rieslingsosse*

Plat enfant (enfant uniquement)

Escalope panée, frites ^{7.4} 12.00€

breaded escalope and fries / *paniertes Schnitzel mit Pommes frites*

LISTE DES ALLERGENES

*1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques*

LA CARTE DES TARTES FLAMBEES

Tarte flambée Classique (oignons, lardons)^{1.7} 12.00€

Classic tarte flambee (onion, bacon) / *Klassischer Flammeküchen (Zwiebeln, Speck)*

Tarte flambée gratinée (oignons, lardons, emmental)^{1.7} 14.00€

Gratin tarte flambee (onion, bacon, Emmental cheese) / *Gratinierter Flammeküchen (Zwiebeln, Speck, Geriebener Emmentaler)*

Tarte flambée au munster (oignons, munster)^{1.7} 14.00€

Munster tarte flambee (onion, munster) / *Münster Flammeküchen (Zwiebeln, Münster)*

Tarte flambée chèvre miel (chèvres, oignons, miel, tomates, roquettes) 16,00€

Goat cheese and honey tarte flambee goat cheese, (honey, onion, tomatoes, Arugula) / *Flammkuchen Ziegenkäse und honig (Ziegenkäse, Zwiebeln Honig, Tomaten, Rucola)*



NOS SUPPLEMENTS

Supplément : Salade, Salad, <i>Salat</i> :	3,50€
Supplément : Frites, French fries, <i>Pommes</i> :	3,50€
Supplément: Pommes de terre, Potatoes, <i>Kartoffeln</i> :	3,50€
Supplément Choucroute, Sauerkraut, <i>Sauerkraut</i> :	3,50€

Chers clients, il serait compréhensible de votre part de déguster au minimum un plat principal par personne. Dans le cas contraire tous plat partagé sera facturé d'un supplément de 8 euros. Nous vous en remercions par avance.

Dear customers, it would be understandable for you to enjoy at least one main course per person. Otherwise, all shared dishes will be charged an additional 8 euros. We thank you in advance.

Liebe Kunden, es wäre verständlich, wenn Sie pro Person mindestens ein Hauptgericht genießen würden, ansonsten werden für alle geteilten Gerichte 8 Euro zusätzlich berechnet. Wir danken Ihnen im Voraus.

LA CARTE

DES DESSERTS

Torche aux marrons ^{3.7} 8.00€

Chestnuts puree, meringue base and whipped cream / Kastanien fackel,
Meringue, Kastanien Cream and Sprühnsahne

Crème brûlée du bistrot moderne ^{3.7.8} 10.00€

Creame brulee of Bistrot moderne / *Crème brûlée aus dem Bistrot moderne*

Gâteau « Forêt Noire » ^{1.3.7} 8.00€

Blackforest cake / *Schwarzwald Kuchen*

Moelleux à la clémentine, ganache au chocolat, cacahuète ^{1.3.7t} 11.00€

Soft clementine cake chocolate ganache, peanut

Weicher Clementinenküchen, Schokoladenganache, Erdnuss

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer ^{3.7.1} 10.00€

Iced kougelhopf with gewurztraminer marc / *Eis Kougelhopf with gewurztraminer Alkohol*

NOS DIGESTIFS

Digestifs Blancs	4cl	Autres digestifs	4cl
Marc de gewurztraminer	7.00€	Chartreuse jaune	7.00€
Mirabelle	7.00€	Chartreuse verte	8.00€
Poire William	7.00€	Bas Armagnac	8.00€
Framboise Sauvage	7.00€	Calvados	8.00€

SUGGESTIONS

Un petit verre de vin d'Alsace pour le dessert... ?

Riesling vendange tardive 10.00€

LISTE DES ALLERGENES

1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques

