

STARTERS/ ENTRANTES/ VORSPEISEN

GYOZA POULET OU LEGUMES 7,90€

Gyoza chicken or vegetables dumplings served with soy sauce.
Gyoza de pollo o verduras, empanadillas servidas con salsa de soja
Huhn- oder gemüse-gyoza - Teigtaschen mit Sojasauce serviert

NEMS POULET

Pieces of chicken spring rolls served with salad and mint. 8,90€
Piezas de rollitos de primavera de pollo acompañados de ensalada y menta
Stück Hühner-Frühlingsrollen, serviert mit Salat und Minze

DYNAMITE CHICKEN 9,90€

Dynamite Chicken – Breaded chicken with dynamite sauce
Pollo Dinamita – Pollo empanado con salsa dinamita
Dynamit-Hähnchen – Paniertes Hähnchen mit Dynamitsoße

TEMPURA DE CREVETTE 9,90€

Shrimp Tempura – Breaded shrimp with spicy Japanese sauce
Tempura de Gambas – Gamba empanada con salsa japonesa picante
Garnelen-Tempura – Panierte Garnele mit scharfer japanischer Soße

BRUSCHCETTA 9,90€

Country bread served with tomatoes seasoned to the chef's taste.
Pan de campo acompañado de tomates sazonados al gusto del chef.
Landbrot serviert mit Tomaten, gewürzt nach dem Geschmack des Küchenchefs.

CARACOL/SNAILS/ Schnecke X6 12,90€

Six tasty snails topped with parsley butter.
Seis sabrosos caracoles cubiertos con mantequilla de perejil.
Sechs köstliche Schnecken, bedeckt mit Petersilienbutter.

CARPACCIO BLACK ANGUS 14,90€

Thin slices of beef, olive oil, parmesan havings, and arugula.
Finas lonjas de carne de res, aceite de oliva, lascas de parmesano y rúcula
Dünne Scheiben Rindfleisch, Olivenöl, Parmesanraspeln und Rucola.

NOS SALADES

SALADE DE FEUILLETE AU CHEVRE 14,90€

Goat Cheese Pastry Salad – Salad served with warm goat cheese toasts.
Ensalada con Hojaldre de Queso de Cabra – Ensalada acompañada de tostadas de queso de cabra caliente
Blätterteig-Ziegenkäsesalat – Salat mit warmen Ziegenkäse-Toasts.

SALADE CÉSAR

14,90€

Crispy chicken with wheat cereal, parmesan, corn, egg, cherry tomatoes, black olives.

Pollo crujiente con cereal de trigo, parmesano, maíz, huevo, tomates cherry, aceitunas negras.

Knuspriges Hähnchen in Weizencerealien, Parmesan, Mais, Ei, Kirschtomaten, schwarze Oliven.

SALADE BURRATA

14,90€

Burrata Salad – Salad, burrata, basil, olive oil, tomato, croutons

Ensalada Burrata – Ensalada, burrata, albahaca, aceite de oliva, tomate, picatostes

Burrata-Salat – Salat, Burrata, Basilikum, Olivenöl, Tomate, Croutons

SALADE DE SAUMON FUMEE

15,90€

Smoked salmon, salad, and brioche bread.

Salmón ahumado, ensalada y pan de brioche.

Räucherlachs, Salat und Brioche-Brot.

BOWL DU TREIZE

15,90€

Quinoa, avocado, grapefruit, cherry tomatoes, chickpeas, shrimp

Quinoa, aguacate, pomelo, tomates cherry, garbanzos, gambas

Quinoa, Avocado, Grapefruit, Kirschtomaten, Kichererbsen, Garnelen

REGIONAL SPECIALTIES/ REGIONAL SPEZIALITÄTEN/SPECIALIDADES REGIONALES

***Halal-Putenspeck auf Anfrage /Halal turkey bacon available on request
/ tocino de pavo halal a pedido***

TARTE FLAMBÉE TRADITIONELLE

12,00€

Eine leckere Creme mit Schweinebauchwürfeln und Zwiebeln.

A gourmet cream with pork bacon and onions.

Una crema gourmet con tocino de cerdo y cebollas

TARTE FLAMBÉE GRATINEE

13,00€

Eine leckere Creme mit Schweinebauchwürfeln, Zwiebeln und Emmental.

A gourmet cream with pork bacon and onions and Emmental cheese.

Una crema gourmet con tocino de cerdo y cebolla y Emmental.

TARTE FLAMBÉE FORESTIERE

13,50€

Eine leckere Creme mit Champignons, Zwiebeln und Emmental.

A gourmet cream with button mushrooms and onions, and Emmental.

Una crema gourmet con champiñones y cebolla y Emmental.

TARTE FLAMBÉE MUNSTER

15,00€

Eine leckere Creme mit Schweinebauchwürfeln, Zwiebeln, Emmental und Munsterkäse

A gourmet cream with pork bacon, onions, Emmental and Munster (local cheese).

Una crema gourmet con tocino de cerdo, cebolla, Emmental y Münster (queso local).

CAQUELON DE SPATZLES

19,00€

Baked fondue pot, melted in Munster (local cheese), along with bacon, onions, and spaetzle (fresh local cheese).

Fondue al horno, derretida en Munster (queso local), acompañada de tocino, cebollas, spaetzle (pasta local).

Ofengebackener Topf mit geschmolzenem Munsterkäse, Schweinebauchwürfeln, Zwiebeln, und Spätzle.

BIBALAKASS ALSACIEN

19,00€

Potatoes, fried onions, fondant Munster (local cheese), and smoked pork belly along with cream to the fine herbs.

Patatas, cebollas fritas, sabroso Munster (queso local), y panceta de cerdo ahumada acompañada de crema las finas hierbas.

Kartoffeln, gebratene Zwiebeln, geschmolzener Munsterkäse und geräucherter Schweinebauch, serviert mit einer Kräutercreme.

SAUERKRAUT/ CHUCRUT

23,00€

A delicious mixture of white cabbage cooked in Riesling wine in the oven potatoes, Strasbourg and Montbéliard sausages, with smoked bacon accompanied by old-fashioned mustard.

Una deliciosa mezcla de col blanca cocinada en Riesling vino patatas, salchichas de Estrasburgo y Montbéliard, con tocino ahumado acompañado de mostaza a la antigua.

Eine köstliche Mischung aus im Riesling gekochtem Weißkohl, Kartoffeln, Straßburger und Montbéliard-Würstchen sowie geräuchertem Schweinebauch, serviert mit traditionellem Senf.

BAECKEOFFE

24,00€

A delicious blend of three meats (pork loin, shoulder of lamb, gite of beef) marinated in Alsatian pinot, accompanied with potatoes and onions.

Una deliciosa mezcla de tres carnes (lomo de cerdo, paletilla de cordero, menudillo de ternera) marinada en pinot alsaciano acompañada con patatas y cebollas.

Eine köstliche Mischung aus drei Fleischsorten (Schweinelende, Lammschulter, Rindergräte), mariniert in elsässischem Pinot, begleitet von Kartoffeln und Zwiebeln.

BURGERS/ HAMBURGUESAS

BURGER SIGNATURE

17,00€

150 Gr. Chopped Steak, melted cheddar, crunchy onions, sliced tomato, salad and chef's sauce.

150 Gr. Filete picado, queso cheddar derretido, cebolla crujiente, tomate en rodajas, ensalada y salsa del chef.

150g Rindfleischpatty, geschmolzener Cheddar, knusprige Zwiebeln, Tomatenscheibe, Salat und Chefsoße.

BURGER VEGGY

17,00€

Plant-based patty, melted cheddar, onions, sliced tomato, lettuce, and chef's special sauce

Hamburguesa vegetal, cheddar fundido, cebolla, rodaja de tomate, lechuga y salsa del chef

Pflanzliches Patty, geschmolzener Cheddar, Zwiebeln, Tomatenscheibe, Salat und Chefsoße.

CHICKEN CRISPY

17,00€

Crispy chicken with wheat cereal, melted cheddar, crunchy onions, sliced tomato, salad and guacamole.

Pollo crujiente con cereal de trigo, queso cheddar derretido, cebolla crujiente, tomate laminado, ensalada y guacamole.

Knuspriges Hähnchen im Weizenmantel, geschmolzener Cheddar, knusprige Zwiebeln, Tomatenscheibe, Salat und Guacamole.

BURGER MONTAGNARD

19,00€

150 Gr. Chopped Steak, melted cheddar, crunchy onions, sliced tomato, potato pancake and Alpine local cheese.

150 Gr. Filete picado, queso cheddar derretido, cebolla crujiente, Tomate en rodajas, tortita de patata y queso alpino.

150g Rindfleischpatty, geschmolzener Cheddar, knusprige Zwiebeln, Tomatenscheibe, Kartoffelpuffer und Alpkäse.

BURGER ITALIEN

19,00€

150g minced beef patty, pesto, arugula, mozzarella, and thin slice of peppered beef.

Hamburguesa de 150 g de carne picada, pesto, rúcula, mozzarella y fina loncha de carne de res con pimienta.

150 g Rinderhacksteak, Pesto, Rucola, Mozzarella und dünne Scheibe pfefferiges Rindfleisch

PESCADOS/ FISHES

COD FILET/DEVOLUCIÓN CONTRA BACALAO 22,00€

Along with delicious white butter sauce and fragrant rice.

Acompañado de su deliciosa salsa de mantequilla blanca y arroz fragante.

Serviert mit köstlicher Weißbuttersoße und duftendem Reis.

TARTARE DE SAUMON 23,00€

Salmon Tartare – With a side of your choice

Tartar de Salmón – Con un acompañamiento a elección

Lachs-Tartar – Mit einer Beilage nach Wahl

SALMON STEAK/ LOSA DE SALMÓN 24,00€

Atlantic salmon cooked in the oven at low temperature along with a white butter sauce and flavored rice.

Salmón del Atlántico cocinado al horno a baja temperatura acompañado con salsa de mantequilla blanca y arroz aromatizado.

Im Ofen bei niedriger Temperatur gegarter Atlantiklachs, serviert mit Weißbuttersoße und duftendem Reis.

CARNES/ MEATS

ESCALOPE DE POLLO/CHICKEN/HÄHNCHENSCHNITZEL 220G 17,00€

A side and a sauce of your choice.

Guarnición y salsa de su elección.

Eine Beilage und eine Soße nach Wahl.

BEEF TARTAR / TARTARO BOVINO/ RINDERTATAR 200G 21,00€

A side of your choice.

Guarnición de su elección.

Eine Beilage nach Wahl.

VEAL CORD/ SAN JACOBO DE BECERRO/ KALBSKORDONBLEU 25,00€

A side and a sauce of your choice.

Guarnición y salsa de su elección.

Eine Beilage und eine Soße nach Wahl.

MAGRET DE CANARD 300 G 25,00€

Duck Breast 300g served with a side dish and sauce of your choice.

Magret de Pato 300g, servido con una guarnición y una salsa a elección

Entenbrust 300g serviert mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl.

BEEF ENTRECÔTE / ENTRECOTE DE TERNERA 350G
/RINDERENTRECÔTE

29,00€

A side and a sauce of your choice.

Guarnición y salsa de su elección.

Eine Beilage und eine Soße nach Wahl.

HOMEMADE SIDE/ GUARNICION CASERA/
HAUSGEMACHTE BEILAGEN

FRENCH FRIES/POMMES

VEGETABLES/ LEGUMBRES

GREEN SALADE/SALAT/ENSALADE

SPAETZLE

GUARNICION ADICIONAL/ ADDITIONAL SIDE/ ZUSÄTZLICHE BEILAGE
+3,00€

HOMEMADE SAUCE/ GUARNICION SALSA/
HAUSGEMACHTE SAUCEN

POIVRE VERT

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

CONFIT D'ÉCHALOTTE

BEURRE BLANC CITRONÉ

CRÊME CHAMPIGNON

SAUCE BALSAMIQUE MIEL

ZUSÄTZLICHE SAUCE /SALSA ADICIONAL/ ADDITIONAL SAUCE
+ 2,00€

POSTRES/ DESSERTS

<u>SUGAR CRÊPE / CRÊPE (TORTITA) DE AZUCAR</u>	4,00€
<u>ZUCKERPFANNKUCHEN SUGAR CRÊPE</u> Nutella supplement 1,50€	
<u>ICE CREAM/HELADO/ EISKUGEL NACH WAH</u> Vanille, Chocolat, Cafe, Fraise, Citron, Rhum-Raisin	2,5€/Scoop
<u>TARTE CITRON MERINGUÉE</u> Lemon Meringue Tart Tarta de Limón Merengada Zitronen-Baiser-Tarte	8,00€
<u>TARTE TATIN AUX POMMES</u> Apple Tarte Tatin, upside-down apple tart with a scoop of vanilla ice cream. Tarta de manzana invertida con una bola de helado de vainilla. Apfel-Tarte Tatin, umgekehrte Apfeltarte mit einer Kugel Vanilleeis	8,00€
<u>TIRAMISU HOMEMADE/CASERA</u> Boudoirs marinated in coffee with mascarpone sprinkled with chocolate. Tocadores marinados en café con mascarpone espolvoreados con chocolate. Löffelbiskuits in Kaffee getränkt mit Mascarpone und Schokoladenpulver.	8,00€
<u>CRÈME BRULÉE HOMEMADE/CASERA</u> Homemade vanilla creme brulée. Crema catalana de vainilla casera. Hausgemachte Crème Brûlée mit Vanille.	8,00€
<u>NOUGAT GLACE DE MONTELIMARD</u> Montélimar Nougat Ice Cream Helado de Nougat de Montélimar Montélimar-Nougat-Eis	8,00€
<u>CAFE GOURMAND</u> Gourmet Coffee, Indulge in our selection of desserts with a coffee. Déjese tentar por nuestra selección de postres con un café. Gourmet-Kaffee, lassen Sie sich von unserer Dessertauswahl mit einem Kaffee verführen.	9,50€

CHOCOLATE FONDANT/DULCE DE CHOCOLATE 9,00€
/SCHOKOFONDANT

Heart flowing on its custard and his scoop of ice cream.
Corazón que fluye sobre sus natillas con su bola de helado.
Flüssiger Kern auf Crème Anglaise mit einer Kugel Eis.

TARTE FLAMBÉE SUCRÉE 10,90€

Tarte Flambée with apple and cinnamon.
Tarta Flambeada de manzana y canela.
Flammkuchen mit Apfel und Zimt.

THE CHEESE PLATE /EL PLATO DE QUESO/ KÄSEPLATTE 10,90€

CRÊPE SUZETTE 12,00€

French pancake Crêpe flambée with Grand Marnier and butter served and his scoop of ice cream.
Crepe flambeada con Grand Marnier y mantequilla servida con su bola de helado.
Pfannkuchen flambiert mit Grand Marnier und Butter, serviert mit einer Kugel Eis.

Reminder: minimum consumption per person is required.

(The management reserves the right to charge an additional place setting* and carafes of water if no other consumption has been taken by the person)**

€5.00* €5.00**

Se requiere un consumo mínimo por persona.

(La dirección se reserva el derecho de cobrar un cubierto adicional* y las jarras de agua si no se ha realizado ninguna otra consumición por persona)**

€5.00* €5.00**

Es ist ein Mindestkonsum pro Person erforderlich.

(Die Leitung behält sich das Recht vor, eine zusätzliche Servicegebühr* und für Wasserkrüge zu berechnen, wenn keine andere Bestellung pro Person aufgegeben wurde)**

€5.00* €5.00**