



NOUVEAUTÉ À EMPORTER

– Livraison possible avec  –

- Tarte flambée : midi et soir
 - Nos formules « Plat du jour à midi »
- Veillez réserver au 03 88 32 13 56*

PLAT DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE

10,50 €

*Entrée
+
Plat
ou Tarte flambée
(normale ou champignon ou gratinée)
ou Plat végétarien
+
Boisson**

10,50 €

*Plat
ou Tarte flambée
(normale ou champignon ou gratinée)
ou Plat végétarien
+
Dessert
+
Boisson**

13,50 €

*Entrée
+
Plat
ou Tarte flambée
(normale ou champignon ou gratinée)
ou Plat végétarien
+
Dessert
+
Boisson**

** (25 cl de bière / 1 Verre de vin blanc Edelzwicker
1 Verre de vin rouge Côtes-du-Rhône / 1 Verre de Pinot noir / Carola 50 cl)*

OU LA FORMULE « PIÈCE DU BOUCHER » : 11,50 €

Pièces de bœuf (environ 200 g), frites et salade verte

HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert tous les jours : 12h00 - 14h00 / 18h30 - 22h30 / Fermé le dimanche midi

Ouvert 7/7 jours midi et soir pendant le Marché de Noël



MENU « DÉCOUVERTE »

29,00 €



Amuse-bouche

Demi tarte flambée Traditionnelle

Halbe Flammenkuchen / Half flammkuchen



Entrée

Demi douzaine d'escargots à l'Alsacienne

Halbe Dutzend Schnecken / Half a dozen Snails Alsace style

Plat

Choucroute Garnie à l'Alsacienne.

(choux, pomme de terre, lard fumé, lard salé,

palette fumée, saucisse de Montbéliard et saucisse de Strasbourg)

Sauerkraut, Kartoffeln, gerauchter Speck, gesalzenen Speck, Montbeliard Wurst und Strasburger Wurst

Cabbage, potatoes, salted bacon, smoked bacon, Montbéliard sausage and Strasbourg sausage



Dessert

Sorbet Alsacien (sorbet citron arrosé de Marc de Gewurztraminer)

Elsässer Sorbet (Zitronensorbet beträufelt mit Marc de Gewürztraminer)

Alsace style sorbet (Lemon sorbet drizzled with Marc de Gewurztraminer)



Entrées - Vorspeisen - Starter

- **Salade Verte ail** «V» 4,50 €
Grüner Salat
Green salad
- **Petite Salade verte aux lardons** 6,50 €
Klein Grüner Salat mit Speckwürfel
Small Green salad, strips of bacon
- **Petite Crudités de Saison** «V» 6,50 €
Kleiner Rohkoststeller
Small Raw vegetables plate
- **Petite Assiette «Tête de Lard»** 8,50 €
(Cervelas, gruyère, oeuf, tomate, oignon, Presskopf,)
Klein Teller «Tête de Lard» :
Fleischwurst, Schweizerkäse, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Presskopf
Salad, cheese pork sausage, with raw vegetable, egg, tomato, onion, Presskopf
- **Petite Assiette de Presskopf Maison et crudités** 8,00 €
Kleiner Hausgemachter Presskopf und Rohkost
Small Home made Presskopf and raw vegetable
- **Petite Tourte Vigneronne, salade verte** 8,50 €
Kleiner Winzerpastete mit grünem Salat
A small crust made wine grower and green salad
- **Une demi-douzaine d'escargots à l'Alsacienne** 7,00 €
Halbes Dutzend Schnecken - *Half a dozen snails, Alsace style*
- **Une douzaine d'escargots à l'Alsacienne** 13,00 €
Ein Dutzend Schnecken - *A dozen snails, Alsace style*

Petits Plats - Kleine Gerichte - Light dishes

- **Salade verte aux lardons et Oeuf Poché** 11,50 €
Grüner Salat mit Speckwürfel und ein pochiertes Ei
Green salad, strips of bacon and poached egg
- **Galettes de Pommes de Terre, salade verte** «V» 11,50 €
Kartoffelpfannkuchen mit grünem Salat
Plain round flat cake of potatoes and salad
- **Chèvre chaud sur Toast, salade verte** «V» 10,00 €
Warmer Ziegenkäse auf Toast mit grüner salat
Hot goat's cheese on toast and green salad
- **Crudités de Saison** «V» 9,50 €
Rohkoststeller
Raw vegetables plate
- **Salade Alsacienne** (cervelas, gruyère, oeuf, tomate, oignon) 13,00 €
Elsässischer Salat, Fleischwurst, Schweizerkäse, Ei, Tomaten, Zwiebeln
Alsace style Salade, sausage, cheese, egg, tomato and onion
- **Assiette «Tête de Lard»** 15,50 €
(Cervelas, gruyère, oignon, Presskopf)
Teller «Tête de Lard» : Fleischwurst, Schweizerkäse, Zwiebeln, Presskopf
Salas, cheese, pork sausage, onion, Presskopf
- **Presskopf Maison et crudités** 13,50 €
Hausgemachter Presskopf und Rohkost
A crust made wine grower and green salad
- **Tourte Vigneronne, salade verte** 13,50 €
Winzerpastete mit grünem Salat
A crust made wine grower and green salad
- **Pommes au four au Munster + Fromage blanc aux Herbes** «V» 13,50 €
Kartoffel überbacken mit Münsterkäse, Quark und Kraut
Potatoes browned with munster cheese and white cheese with herb
- **Bibelskæs aux 2 jambons et Munster** 15,00 €
Quark mit Dampfkartoffeln und Zwiebeln bis 2 Schinken und Munster
White cheese with potatoes, onion, with 2 hams and Munster
- **Foie Gras Maison avec sa Gelée au Riesling avec sa confiture de Figs** 16,50 €
Entenleber mit Riesling Gelee mit Feigenmarmelade
Wedge of duck liver and his aspic with fig jam

Plats Enfants - Kindergerichte - Children's dish

Menu enfant 9,50 € jusqu'à 10 ans

Au choix knack ou petite escaloppe à la crème avec spaetzle ou pommes sautées ou frites
+ 1 sirop à l'eau (citron, grenadine ou menthe)
+ 1 boule de glace chantilly

«V» = Plats Végétariens / Vegetarisches / Vegetarian dish



Carte des Mets



Viandes - Fleisch - Meats

- **Rognons de Porc à la Moutarde à l'Ancienne*** spaetzel 14,50 €
Schweinenieren mit Senssauce und Röstkartoffeln, Spaetzle
Kidneys of pork with sauce mustard old made spaetzel
- **Salade de Pot-au-feu aux petits légumes*** 15,50 €
Pommes de terre sautées
Lauwarmer Rindfleischsalat und Gemüse, Bratkartoffeln
Salad of boiled beef and vegetables, fried potatoes
- **Lewerknefle à la crème (Quenelle de foie de porc)*** 16,00 €
Pommes de terre sautées
Leberklösschen und Röstkartoffeln, Bratkartoffeln
Liver quenelles with potatoes, fried potatoes
- **Jarret grillé (20 min) environ 750 g*** Choucroute pomme vapeur .. 17,00 €
Gegrillte Schweinshaxe und Röstkartoffeln Sauerkraut
Braised pork knuckle with potatoes, Sauerkraut
- **Jarret au Munster (20 min)*** Pommes de terre sautées 18,00 €
Gegrillte Schweinshaxe mit Munsterkäse und Bratkartoffeln
Braised pork knuckle and Munster with fried potatoes
- **Tartiflette au Munster, salade verte (15 min)** 15,50 €
Kartoffeln überbacken mit Münsterkäse und grünem Salat
Potatoes browned with munster cheese and green salad
- **Bæckeoffe aux 3 viandes, salade verte (20 min)** 18,50 €
Bæckeoffe, 3 Sorten Fleisch und Kartoffeln, gekocht in Weinsauce
Potatoes, lamb, beef, pork and onions, cooked in a local wine
- **Choucroute garnie à l'Alsacienne (5 viandes)** 18,50 €
(Choux, patates, saucisse Montbéliard, lard fumé, porc, saucisse de Strasbourg)
Garniertes Sauerkraut mit Kartoffeln, Wurst, Speck, Schweinefleisch,
Straßburg Wurst
Sauerkraut, sausages, bacon, pork, potatoes, Strasbourg sausage
- **Choucroute Garnie Royale (7 viandes)** 22,50 €
Choux, patates, saucisse de Montbéliard, lard fumé, porc, saucisse de Strasbourg,
quenelle de foie, jarret de porc)
Garniertes Sauerkraut mit Kartoffeln, Wurst, Speck, Schweinefleisch, Wurst,
Leber quenelle, Eisbein
*Sauerkraut, sausages, bacon, pork, potatoes, Strasbourg sausage, liver quenelle,
and pork knuckle*
- **Palette fumée, sauce Moutarde *** spaetzel 16,00 €
Gekochte Palette mit Senssauce und Röstkartoffeln, Spaetzle
Smoked shoulder with potatoes, spaetzel
- **Confit de Canard grillé*** pommes de terre sautées salade 16,50 €
Gegrilltes Enten Confit und Bratkartoffeln
Glazed duck grilled with fried potatoes
- **Onglet à l'Échalotte*** Frites 17,50 €
Ongletfleisch mit Schalotten und Französisch frites
Prime cut of beef, sauce shalot and fries
- **Escalope de Volaille à la Crème*** Frites 17,00 €
Schnitzel mit Rahmsauce Spätzle oder Französisch frites
Slice of with creamy sauce and fries or spaetzel
- **Faux-Filet (Maître d'hôtel)*** frites 18,00 €
Lendenstück gebraten, Französisch frites
Sirloin with potatoes,
- **Faux-Filet avec sauce*** 19,00 €
(Poivre vert / Moutarde / Roquefort), frites
Lendenstück mit sauce, (Pfeffer / Roquefort / Senf), Französisch frites
Sirloin sauce (green pepper or roquefort or mustard), fries
- **Cordon Bleu de Volaille à la Crème frites*** 19,50 €
Cordon Bleu mit Rahmsauce
Breaded ham with cheese inside, sauce cream and potatoes
- **Magret de Canard au Miel** pomme de terre sautées (20 min)* ... 20,50 €
Magret de canard mit Äpfeln und Honigsauce
Breast of duck filet, compote of apple and potatoes
- **Cordon Bleu de Volaille au Munster,** frites 20,00 €
Cordon Bleu mit Munstersauce
Breaded ham with cheese inside, Munster cream and potatoes
- **Spiegelmühle (gratin de Spaetzle, lardons, oignons, champignons) (15 min)** 17,00 €
Spätzle überbacken mit Käse, Zwiebeln und Speckwürfel
Browned spaetzel with onions and strips of bacon

Poisson - Fisch - Fish

- **Choucroute aux 2 poissons (saumon, cabillaud)** 18,00 €
Kabeljaufilet mit Sauerkraut
Cod fillet with sauerkraut

*Avec les différentes viandes, sont servis :

Pommes de terres sautées, Spätzle, ou Choucroute. Toutes les viandes bovines sont issues d'élevages Français.
Das Fleisch ist mit Röstkartoffeln, Spätzle, oder Sauerkraut begleitet. Meats are served with sauté potatoes, Spätzle or Sauerkraut



Tartes Flambées



Tartes Flambées - Flammenkuchen - Thin tart

- **Normale** (oignons, lardons) 8,50 €
Flammenkuchen, Rahm mit Zwiebeln und Speckwürfel
A thin tart with cream, onion and strips of bacon
- **Gratinée** (oignons, lardons, gruyère) 9,50 €
Flammenkuchen, Rahm mit Zwiebel, Speckwürfel, Schweitzerkäse überbacken
A thin tart with cream, onion, strips of bacon, cheese gruyère, all browned
- **Champignons** (oignons, lardons, champignons) 9,50 €
Flammenkuchen, Rahm mit Zwiebeln, Speckwürfel und Pilzen
A thin tart with cream, onion, strips of bacon, mushroom
- **Munster** (oignons, lardons, Munster) 11,50 €
Flammenkuchen, Rahm mit Zwiebeln, Speckwürfel und Münsterkäse
A thin tart with cream, onion, strips of bacon, cheese munster, all browned
- **Champignons Gratinée** (oignons, lardons, champignons, gruyère) .. 11,00 €
Flammenkuchen, Rahm mit Zwiebeln, Speckwürfel, Pilzen und Käse
A thin tart with cream, onion, strips of bacon, mushroom, cheese, all browned
- **Découverte** (4 saveurs) 11,00 €
Flammenkuchen, Entdeckung mit 4 Geschmücken
A thin tart with cream and 4 flavour
- **Végétarienne** (8 légumes) «V» 11,00 €
Flammenkuchen, Vegetarisch mit 8 Gemüsen
A thin tart with cream and 8 vegetable
- **Tête de Lard** (oignons, lardons, ail, ciboulette) 11,00 €
Flammenkuchen, Rahm mit Zwiebeln, Speckwürfel, Knoblauch und Schnittlauch
A thin tart with cream, onion, strips of bacon, garlic and chives



Fromages - Käse - Cheeses

- **Munster au Lait Cru** 5,50 €
Münsterkäse
Munster made with unpasteurized milk
- **Roquefort, ou Fromage de Chèvre** 5,50 €
Roquefort oder Ziegenkäse
Roquefort or goat cheese
- **Assortiment de Fromages** 9,00 €
Käse-Teller
Assortment of cheese



SUCRÉS Sucrés et Café

SES SUCRÉS ET BOISSONS CHAUDES

Flambées Sucrées - Süßer Flammenkuchen - Sweetened thin tart

- **Pommes et pain d'épice cannelle** 13,00 €
Apfel und Lebkuchen mit Zimt
Apple and cinnamon gingerbread
- **Pommes arrosée Calvados** 13,50 €
Flammenkuchen mit Äpfeln (mit Calvados flambiert)
Sweet pastry with apples and calvados

Desserts Maison et Glaces - Dessert und Eis - Home desserts and ice cream

- **Glace : vanille ou café ou chocolat** (la boule) 2,00 €
Supplément chantilly 1€
Eiskugel
Scoop of ice cream
- **Charlotte au chocolat, Crème Anglaise** 7,00 €
Schokolade charlotte mit Sahne
Chocolate charlotte with custard
- **Nougat glacé au coulis de framboise** 6,80 €
Nougat mit Himbeeren coulis
Frozen Nougat with raspberry coulis
- **Meringue glacé Maison** 7,30 €
Eisiges Meringue
Chef's frozen ice-cream cake
- **Crème Brulée** 6,30 €
Crème Brulée
Crème Brulée
- **Île flottante et sa crème anglaise** 6,50 €
- **Strudel aux pommes et sa boule de glace** 7,00 €
Apfelstrudel
Apple strudel
- **Glace : vanille ou café ou chocolat** (la boule) 2,00 €
Supplément chantilly 1€
Eiskugel
Scoop of ice cream
- **Tarte du jour Maison** 5,50 €
Tageskuchen
Chef's cake
- **Soufflé glacé au Marc de Gewurztraminer** 6,30 €
Eiskalter Soufflé mit Marc de Gewurztraminer
Frozen soufflé with Marc de Gewurztraminer
- **Sorbet citron / mirabelle / framboise / poire** (3 boules) 6,00 €
Sorbet Zitrone / Mirabelle / Himbeere / Birne (3 Eiskugel)
Sorbet Lemon / Mirabelle Plum / Raspberry / Pear (3 ice ball)
- **Sorbet arrosé** 8,00 €
Begossener Sorbet
Sorbet with liqueurs
- **Café Gourmand ou Thé Gourmand** 8,50 €
Île flottante, crème brulée, Tiramisu, glace et dessert du chef



 Sauf Glaces

Boissons Chaudes - Warme Getränke - Coffee

- **Café / Déca** 2,00 €
- **Infusion / Thé** 2,50 €
- **Double Café / Déca** 3,60 €
- **Irish Coffee** 8,50 €
- **Cappuccino** 3,00 €
- **Café Alsacien** 8,50 €



Cave Cave à Vins

*Sélection Alsace AOP**

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
	€	€	€	€
Pinot Blanc	3,90	7,80	15,60	23,00
Riesling	4,50	9,00	18,00	26,00
Grand Cru Riesling	6,00	12,00	22,00	34,00
Pinot Gris	4,50	9,00	18,00	26,00
Muscat traditionnel	4,30	8,60	17,20	26,00
Gewürztraminer Vieilles Vignes	4,90	9,80	19,60	28,00
Gewürztraminer Vendanges Tardives blanc	7,80	15,60	31,20	46,00
Crémant d'Alsace	5,00			26,00
Rouge d'Ottrott	4,50	9,00	18,00	27,00
Pinot Noir (rouge)	4,10	8,20	16,40	24,00

*Sélection autres régions de France AOP**

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
	€	€	€	€
Côtes du Rhône	4,10	8,20	16,40	24,00
Vacqueyras rouge	5,00	10,00	19,00	26,00
(IGP) Pays d'Oc	4,50	9,00	18,00	27,00
Corbières	5,20	10,40	20,00	29,00
Haut Médoc	6,50	13,00	26,00	38,00
Bordeaux	4,50	9,00	18,00	27,00
Côtes de Provence	3,50	7,00	14,00	21,00
Bourgogne Chardonnay Blanc	4,50	9,00	18,00	27,00
Champagne				75,00

*Vins de table AOP**

	12 cl	25 cl	50 cl
	€	€	€
Edelzwicker	3,00	5,50	10,50
Pinot Noir	3,00	5,50	10,50
Côtes du Rhône	3,00	5,50	10,50

* Les domaines et Les millésimes des vins varient selon la disponibilité. Merci de consulter le personnel de service.

WOD Boissons

Apéritifs divers

- Apérol Spritz.....	18 cl.....	7,50 €
- Martini / Porto / Campari / Vodka / Suze / Américano.....	4 cl.....	3,90 €
- Ricard.....	4 cl.....	3,90 €
- Whisky Alsacien.....	4 cl.....	7,00 €
- Whisky 12 ans.....	4 cl.....	8,00 €
- Picon Bière / Cynar Bière.....	25 cl.....	3,90 €
- Kir au crémant d'Alsace (Cassis).....	12,5 cl.....	5,50 €
- Kir maison au vin blanc d'Alsace (Cassis / Mûre / Pêche).....	12,5 cl.....	3,90 €
- Crémant d'Alsace.....	12,5 cl.....	5,00 €
- Gewurztraminer Vendanges Tardives.....	12,5 cl.....	7,80 €
- Bourgogne Chardonnay.....	12,5 cl.....	4,50 €

Boissons - Getränke - Drinks

- Jus d'orange / pomme / tomate.....	25 cl.....	2,80 €
- Fuze Tea / Apfel Schorle.....	25 cl.....	2,80 €
- Coca Cola / Coca Zéro / Fanta.....	33 cl.....	2,80 €
- Perrier.....	33 cl.....	3,60 €
- Carola Bleue / Verte.....	50 cl : 2,60 €.....	100 cl : 5,20 €
- Bière Pils (Météor).....	25 cl : 3,20 €.....	50 cl : 6,00 €
- Bière du mois.....	25 cl : 3,60 €.....	50 cl : 6,80 €
- Bière sans alcool.....	25 cl : 3,20 €.....	

Digestifs

3 cl..... 6,00 €

Régions Alsace

- Framboise
- Poire Williams
- Kirsch
- Mirabelle
- Quetsch
- Vieille prune
- Fleurs de bière



Sans oublier le Marc de Gewürztraminer

Autres régions

- Cointreau
- Cognac
- Calvados
- Armagnac

