

NOS ENTRÉES

ESCARGOT À L'ALSACIENNE

Escargots par six (6) ou par (12) cuisinés au beurre d'ail

Escargots – 6 or 12 pieces, cooked in garlic butter

Weinbergsschnecken – 6 oder 12 Stück, in Knoblauchbutter zubereitet

PAR 6 9.50 €

PAR 12 15.95 €

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU

Pâté en croûte forestier avec mousse de foie servi avec salade verte

Forest-style pâté en croûte with liver mousse, served with a green salad

Wald-Pâté im Teigmantel mit Lebermousse, serviert mit grünem Salat

10.95 €

TARTE À L'OIGNON & LARDONS

Servi avec salade verte

Onion pie with green salad

Zwiebelkuchen mit grüner salat

9.50 €

TOASTS DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé sur toasts de pain grillés, crème aux herbes et salade verte

Smoked salmon on toasted bread, herb cream, pickles and green salad

Räucherlachs auf geröstetem Brot, Kräutercreme, Pickles und grünem Salat

17.50 €

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS

Pain d'épice & confit d'oignons

Foie gras, gingerbread & onion confit

Foie gras, Lebkuchen & Zwiebelconfit

16.95 €

SOUPE À L'OIGNON

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental

French onion soup gratinated with Emmental

Überbackene Zwiebelsuppe mit Emmentaler

7.95 €

NOS TARTES FLAMBÉES *Et si on partageait une flambée avec l'apéro ... ?*

TRADITIONNELLE

11.95 €

Crème, oignons, lardons

Cream, bacon & onions

GRATINÉE

12.95 €

Crème, oignons, lardons, emmental

Cream, bacon, onions & emmental cheese

CHAMPIGNONS

13.50 €

Crème, oignons, lardons, champignons

Cream, bacon, onions and mushrooms

CHAMPIGNONS GRATINÉE

13.95 €

Crème, oignons, lardons, champignons & emmental

Cream, bacon, onions, mushrooms & cheese

VÉGÉTARIENNE

13.95 €

Crème, oignons, légumes du moment, emmental

Cream, onions, vegetables of the moment & emmental

SAUMON FUMÉ

16.50 €

**Crème, oignons rouges, saumon fumé, roquette
& crème de raifort**

Cream, onions, smoked salmon & arugula

AIL & CIBOULETTE

12.95 €

Crème, ail, lardons, ciboulette

Cream, bacon, garlic & chive

CHÈVRE & MIEL

14.95 €

Crème, oignons, chèvre, miel & roquette

Cream, onions, goat cheese, honey & arugula

MUNSTER

14.95 €

Crème, oignons, lardons, munster

Cream, bacon, onions & munster cheese



NOS PLATS

CHOUCROUTE ALSACIENNE 5 GARNITURES

Chou de Krautergersheim, lard salé, lard fumé, palette, saucisse fumée & knack médaille d'or

Alsatian choucroute with 5 pieces

Elsässisches sauerkraut mit 5 stück

22.95 €

GRAND JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE (WAEDELE)

Servi sur lit de choucroute. Supp. sauce munster + 3€

Big braised pork shank & sauerkraut

Groß Geschmorte schweinshaxe & sauerkraut

23.95 €

FILET DE SAUMON GRILLÉ SAUCE CRÈME AU RIESLING & CITRON

Servi avec choucroute & pommes de terre vapeur

Salmon filet with steamed potatoes, sauerkraut, riesling & lemon cream sauce

Lachsfilet mit gedämpfte Kartoffeln, sauerkraut & Riesling-Zitronenrahmsauce

25.95 €

QUICHE LORRAINE

Servie avec de la salade verte

Quiche Lorraine served with a green salad

Quiche Lorraine mit grünem Salat

16.95 €

MUNSTER FRIT

Servi avec des pommes de terre rustiques à l'ail, ou frites au choix

Fried Munster cheese served with rustic garlic potatoes or french fries

Frittierter Munsterkäse mit rustikalen Knoblauchkartoffeln oder pommes

21.50 €

FLEISCHKISCHLE (PORC & BOEUF), SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS OU SAUCE PINOT NOIR

Boulettes de viande traditionnelles, servies avec des nouilles Alsaciennes

Pork & beef meatballs, cream sauce with mushroom or red wine sauce & Alsatian noodles

Fleischbällchen vom Schwein & Rind, Sahne & Pilzsauce oder rot wein sauce mit Elsässer Nudeln **19.95 €**

JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE

Servies avec des nouilles Alsaciennes

Pork cheeks with beer sauce & Alsatian noodles

Schweinebacken mit Biersoße & Elsässer nudeln

23.50 €

CUISSE DE CANARD CONFITE & SAUCE PINOT NOIR

Servie avec choucroute & pommes de terre vapeur

Duck confit leg, red wine sauce with sauerkraut & steamed potatoes

Entenkeulenconfit, Rotweinsauce mit sauerkraut & gedämpfte Kartoffeln

25.50 €

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

Prix net en euro, service compris.



ENTRECÔTE DE BOEUF 250GR, FRITES & SALADE VERTE

Sauce au choix (beurre maitre d'hôtel, champignons ou Munster)

Grilled beef rib steak served with fries & green salad

Gegrilltes Rinder-Rippensteak serviert mit pommes & grüner salat

31.50 €

POT-AU-FEU TRADITIONNEL

Légumes d'hiver longuement cuits au bouillon avec du paleron de boeuf

Slow-cooked winter vegetables in broth with beef chuck

Langsam in Brühe geschmortes Wintergemüse mit Rinderschulter

24.50 €

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, parmesan, tomates, oeuf dur, oignons rouges, croutons & sauce césar

Crispy chicken, grana padano cheese, green salad, tomatoes, eggs, red onions & césar sauce

Knuspriges Hähnchen, grana padano käse, grüner salat, tomaten, ei, rote zwiebeln & caesarsauce

19.95 €

POËLON DE SPAETZLE GRATINÉ AU FROMAGE

Sauce munster ou sauce champignon au choix. Supp. lardons +2.50€. Supp. salade +4.95€.

Cheese-gratinated spaetzle skillet with mushroom sauce or Munster cheese sauce

Überbackene Spätzlepfännchen mit Pilzsauce oder Munstersauce

19.95 €

GRAND CORDON BLEU DE VOLAILLE

Nature, sauce munster ou sauce champignon au choix. Servi avec des frites.

Large chicken cordon bleu, plain or with Munster cheese sauce or mushroom sauce. Served with French fries.

Großes Hähnchen-Cordon Bleu, wahlweise natur, mit Munstersauce oder Pilzsauce. Serviert mit Pommes frites.

26.95 €

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

NOS MENUS



**Menu Cathédrale disponible le midi et le soir du Dimanche soir au vendredi soir, hors jours fériés et jours de fêtes.
Non cumulable avec toute autres promotions ou offres spéciales.*

SUPPLÉMENTS

SALADE VERTE

Green salad

Grüner Salat

4.95 €

SPAETZLES

Spaetzle

Spätzle

7.50 €

GRANDE FRITES

Large portion of French fries

Grosse Portion Pommes frites

6.95 €

RATATOUILLE

Ratatouille

Ratatouille

5.95 €

POMMES DE TERRE RUSTIQUES À L'AIL

Sautéed potatoes

Bratkartoffeln

6.95 €

CHOUCROUTE

Sauerkraut

Sauerkraut

5.95 €

NOUILLES D'ALSACE

Alsatian noodles

Elsässische Nudeln

6.95 €

SAUCE CHAMPIGNONS, PINOT NOIR OU MUNSTER

Mushroom & Pinot Noir sauce

Pilz-Pinot-Noir-Sauce

3.50 €

NOS DOUCEURS

BABA AU RHUM 9.95 €

Avec chantilly

FORÊT NOIRE AU KIRSCH 10.95 €

TARTE AUX FRUITS MAISON 8.95 €

Avec chantilly

Pour les indécis ...

LE CAFÉ GOURMAND 11.50 €

Tarte chocolat, macaron glacé,
tarte pommes & noix avec un espresso

Supplément autre boisson chaude + 1 €

STRUDEL AUX POMMES

Accompagné de sa boule de glace vanille 10.95 €

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE 9.95 €

LE CÉLÈBRE KOUGELHOPF GLACÉ 10.95 €

Arrosé à l'eau de vie Marc de gewurztraminer

LE FONDANT AU CHOCOLAT 9.95 €

Crème anglaise, amandes éfilées & chantilly

NOS GLACES

COUPE DU VIGNERON 9.50 €

2 boules citron

Arrosé au Marc de Gewurztraminer

GLACE ARTISANALE - LA BOULE 2.60 €

Vanille	Fraise
Chocolat	Citron
Straciatella	Noix de coco
Café	...
Pistache	
Framboise	

SUPPLÉMENT AU CHOIX : 1.50 €

Coulis chocolat
Coulis caramel beurre salé
Coulis fruits rouges
Chantilly