



RESTAURANT *La Mirabelle*



Bienvenue - Willkommen - Welcome

Nos plats «fait maison» sont élaborés à partir de produits frais
Hausgemachte Gerichte werden vor Ort hergestellt mit frischen Produkten
«Home-made» dishes are prepared on site using fresh products

Cuisine chaude en continu dès 11h30
Durchgehend warme Küche ab 11:30 Uhr
hot kitchen continuously from 11:30 a.m.



Site web

Tous nos prix sont nets en euros
Alle unsere Preise verstehen sich netto in Euro
All our prices are net in euros

Carte allergènes sur demande / Allergenkarte auf Anfrage / Allergen card on request

Mardi : 11h00 - 21h00 / Mercredi : 11h00 - 21h00

Jeudi : 11h00 - 21h00 / Vendredi : 11h00 - 21h30

Samedi : 11h00 - 21h30 / Dimanche jusqu'à 15h /

Jour de repos dimanche soir et lundi (sauf exception)

Ruhetag Sonntagabend und Montag (außer in Ausnahmefällen)

Rest day Sunday evening and Monday (except in exceptional circumstances)

3 Rue du Général Leclerc, 67160 Wissembourg



Accès PMR



Salle climatisée



Jeux pour enfants



Tickets restaurants /
espèces ou CB



Nos boissons sans alcool

Unsere alkoholfreien Getränke - Our non-alcoholic drinks

Verre / Glas / Glass 33cl

COCA-COLA	3,40
COCA ZERO	3,60
JUS DE POMME	3,40
JUS D'ORANGE	3,40
ORANGINA	3,60
OASIS TROPICAL	3,40
APFELSCHORLE	3,40
ORANGESCHORLE	3,40
ICE TEA	3,40
LIMONADE	3,00
DIABOLO	3,20
Grenadine, citron, fraise, menthe, cassis, cerise, pêche	
Granatapfelsirup, Zitrone, Erdbeere, Minze, Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Pfirsich	
Grenadine, lemon, strawberry, mint blackcurrant, cherry, peach	

Bouteille / Flasche / Bottle

EAU CAROLA 50cl	3,60
Plate ou pétillante	
Still oder sprudelnd	
Flat or sparkling	
SCHWEPES TONIC 25cl	3,60
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	3,60
Ananas, pamplemousse, tomate	
Ananas, Grapefruit, Tomato	
Pineapple, grapefruit, tomato	
BIÈRE SANS ALCOOL BAUHÖFER 33cl	4,70
Alkoholfreies Bier Bauhöfer	
Alcohol-free beer Bauhöfer	
PANACHÉ SANS ALCOOL BAUHÖFER 33cl	5,40
Alkoholfreies Radler Bauhöfer	
Non-alcoholic shandy Bauhöfer	



Cocktails sans alcool «easy drinks»...8,30

Alkoholfreie Cocktails - Alcohol-free cocktails

VIRGIN COLADA 🍹

Crème chantilly, crème de coco, jus d'ananas
Schlagsahne, Kokosnusscreme, Ananassaft
Whipped cream, coconut cream, pineapple juice

SUNSHINE

Ananas, citron, maracuja, jus d'orange
Ananas, Zitrone, Maracuja, Orangensaft
Pineapple, lemon, maracuja, orange juice

SIMPLE RED

Mûre, prunelle, framboise, pomme, cerise,
prune, miel, orange amère, jus d'orange
Brombeere, Schlehe, Himbeere, Apfel, Kirsche,
Pflaume, Honig, Bitterorange, Orangensaft
Blackberry, sloe, raspberry, apple, cherry,
plum, honey, bitter orange, orange juice

Bières - Bier - Beers

Pressions 25cl 50 cl
 Fassbier / draft beer

METEOR PILS 3,90 7,60
PANACHÉ RADLER 3,90 7,60
MONACO 4,00 7,80
BIÈRE AU SIROP 4,00 7,80
BIÈRE DE SAISON (SELON SAISON)

Bouteille / Flasche / Bottle

PAULANER 50cl - Hefeweißbier ... 7,40
PAULANER AU SIROP 50cl -
 Hefeweißbier mit Sirup 7,60
DESPERADOS 33cl 6,80
WHITE LICORNE 33cl 6,80

Apéritifs - Aperitive - Appetizers

COUPE DE CRÉMANT D'ALSACE
BRUT WOLFBERGER 12,5cl 6,30
KIR ROYAL AU CRÉMANT D'ALSACE
12,5cl 6,50
 Crème de cassis, mûre ou pêche
 Johannisbeer-, Brombeer- oder
 Pfirsichcreme
 Blackcurrant, blackberry or peach cream
KIR AU VIN BLANC D'ALSACE 12,5cl 4,90
 Crème de cassis, mûre ou pêche
 Johannisbeer-, Brombeer- oder
 Pfirsichcreme
 Blackcurrant, blackberry or peach cream
PICON BIÈRE 25cl 4,90
SÉRIEUX PICON 50cl 9,60
CYNAR BIÈRE 25cl 4,90
SÉRIEUX CYNAR 50cl 9,60
 Sirop citron en supplément 25 cl : + 0,10
 50cl = +0,20

RICARD NATURE 2cl 4,80
 Tomato, perroquet ou mauresque
 Tomato, Papagei oder Maurisch
 Tomato, parrot or Moorish
 en supplément 4,90
APÉROL SPRITZ 15cl 8,70
MARTINI BLANC / ROUGE 4cl 4,90
SUZE 4cl 4,90
PORTO 4cl 4,90
GET27 4cl 4,90
BAILEYS 4cl 4,90
CAMPARI ORANGE 20cl 6,40
WHISKY CAMPBELL - COCA 20cl ... 6,40
VODKA ERISTOFF - ORANGE 20cl. 6,40
RHUM - COCA 20cl. 6,40
AMARETTO - POMME 20cl 6,40
MALIBU ORANGE 20cl 6,40

Cocktails «easy drinks» 8,80

MOJITO 🍹

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de
 canne, eau gazeuse
 Weißer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker,
 Sprudelwasser
 White rum, lime, mint, cane sugar, sparkling
 water

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, cranberries, ananas
 Vodka, Pfirsichlikör, Moosbeeren, Ananas
 Vodka, peach liqueur, cranberries, pineapple

TEQUILA SUNRISE

Tequila, citron, grenadine, jus d'orange
 Tequila, Zitronen, Granatapfelsirup,
 Orangensaft
 Tequila, lemon, grenadine, orange juice

PINA COLADA

Rhum brun, crème, crème de coco, jus d'ananas
 Brauner Rum, Rahm, Kokosnusscreme,
 Ananassaft
 Dark rum, cream, coconut cream, pineapple
 juice

VODKA TROPIC

Vodka, maracuja, papaye, banane,
 mandarine, jus d'orange
 Vodka, maracuja, Papaye, Banane,
 Mandarine, Orangensaft
 Vodka, maracuja, papaya, banana,
 tangerine, orange juice

SWIMMING POOL

Vodka, curaçao bleu, crème de coco, jus d'orange
 Vodka, blauer Curaçao, Kokosnusscreme,
 Orangensaft
 Vodka, blue curaçao, coconut cream, orange juice

PLANTERS PUNCH

Rhum blanc, rhum brun, citron, grenadine,
 ananas, jus d'orange
 Weißer Rum, brauner Rum, Zitronen,
 Granatapfelsirup, Ananas, Orangensaft
 White rum, dark rum, lemon, grenadine,
 pineapple, orange juice

Nos entrées Unsere Vorspeisen - Our starters

SOUPE «fait maison».....5,80

Hausgemachte Suppe
Homemade soup

ESCARGOTS 12 / 6 15,80 / 8,70

Escargots, beurre Maître d'hôtel
Schnecken 12 oder 6 in Kräuterbutter
Snails 12 or 6 in herb butter



Nos salades Unsere Salate - Our salads

Entrée	Plat
Vorspeise	Gericht
Starter	Dish

POULET 8,80 14,60

Émincé de poulet, salade, tomates cerises,
croûtons de pain, copeaux de parmesan
Hähnchenfleischstreifen, Salat,
Kirschtomaten, Brotwürfel, Parmesanspäne
Chicken - Sliced chicken, salad, cherry tomatoes,
croutons, Parmesan shavings

FOIE DE VOLAILLE..... 8,70 14,40

Foie de volaille, salade, tomates cerises, concombre,
maïs, crème de balsamique
Geflügelleber, Salat, Cocktailtomaten,
Gurke, Mais, Balsamico-Creme
Poultry liver, salad, cherry tomatoes, cucumber,
corn, balsamic cream

CHÈVRE CHAUD 8,50 14,00

Chèvre, miel, amandes grillées, salade
Warmer Ziegenkäsesalat, Honig, geröstete Mandeln, Salat
Hot goat cheese - Goat cheese, honey, roasted almonds, salad

GRECQUE 🍊 8,60 14,40

Fromage de Feta, tomates cerises, olives, concombre, salade
Griechischer Feta, Cocktailtomaten, Oliven, Gurke, Salat
Greek - Feta cheese, cherry tomatoes, olives, cucumber, salad

MIXTE VÉGÉTARIENNE..... 7,90 13,80

Salade, tomates cerises, concombre, poivrons, maïs, olives
Gemischter, vegetarischer Salat, Cocktailtomaten, Gurke, Paprika, Mais, Oliven
Mixed vegetarian - Salad, cherry tomatoes, cucumber, peppers, corn, olives

NIÇOISE..... 8,90 14,80

Thon, oignons rouges, tomates cerises, oeuf, maïs, olives, salade
Nizzasalat - Thunfisch, rote Zwiebeln, Cocktailtomaten, Ei, Mais, Oliven, Salat
Niçoise - Tuna, red onions, cherry tomatoes, egg, corn, olives, salad

SAUMON FUMÉ..... 8,90 15,30

Saumon fumé, salade, tomates cerises, câpres, oignons, avocat,
copeaux d'amandes, sauce aneth
Räucherlachs, Salat, Cocktailtomaten, Kapern, Zwiebeln, Avocado,
Mandelspäne, Dillsauce
Smoked salmon, salad, cherry tomatoes, capers, onions, avocado,
almond shavings, dill sauce

ROQUETTE 8,20 13,80

Mozzarella fraîche, tomates cerises et roquette
Frischer Mozzarella, Cocktailtomaten und Rucola
Fresh mozzarella, cherry tomatoes and rocket

Nos viandes à la plancha

Unsere Fleischgerichte auf der Plancha - Our meats à la plancha

CŒUR DE RUMSTEAK

origine Argentine (≈ 200g) 19,80

Maître d'hôtel, sauce chasseur ou sauce poivre vert avec accompagnement au choix
Rumpsteak argentinischer Herkunft - Maître d'hôtel, Jägersoße oder grüne Pfeffersoße mit Beilagen nach Wahl

Argentinian Rump steak- Maître d'hôtel, chasseur sauce or green pepper sauce with side dish

ESCALOPE DE VEAU (≈ 200g) 20,70

À la crème avec accompagnement au choix
Kalbsschnitzel in Rahmsauce mit Beilage

ESCALOPE DE POULET (≈ 200g) .. 17,80

Marinée avec sauce crème et pistaches
« fait maison » avec accompagnement au choix
Hähnchenschnitzel mariniert - mit Pistazien und hausgemachter Rahmsauce mit Beilage
Chicken square - Homemade cream and pistachio sauce with side dish

BROCHETTE DE POULET

OU AGNEAU (≈ 200g) 17,50

Avec accompagnement au choix
Hähnchen- oder Lammspieße mit Beilage
Skewer of chicken or lamb with side dish

CÔTES D'AGNEAU (≈ 350g) 20,50

Avec accompagnement au choix
Lammkoteletts mit Beilage
Lamb chops with side dish

KÖFTÉ (≈ 200g) 16,60

Boulettes de viande hachée de boeuf à la sauce provençale avec accompagnement au choix
Kleine Frikadelle (Rindfleisch),
Provenzalische Soße mit Beilage
Minced beef meatballs -
Provençal sauce with side dish

CHEESEBURGER (≈ 150g) 15,50

Steak haché de boeuf, pain maison, cheddar, tomates, oignons, cornichons, salade, sauce burgers, frites

Rinderhacksteak, hausgemachtes Brot, Cheddar, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat, Burgersauce, Pommes
Beef hamburger, homemade bread, cheddar cheese, tomatoes, onions, pickles, salad, burger sauce, chips

GRILL MIXTE (1 / 2 pers.) 26,80 / 49,50

Brochette de veau, côtes d'agneau, brochette de poulet, Köfté avec accompagnement
Kalbfleischspieß, Lammkoteletts, Hähnchenspieß, Köfte, mit Beilage
Veal skewer, lamb chops, chicken skewer, köfte with side dish



BURGER VÉGÉTARIEN 15,50

Galette de légumes, pain maison, tomate, salade, oignons, cornichon, sauce burger, cheddar, frites
Veggie-Burger, Brot, Gemüsepastete, Tomate, Salat, Zwiebeln, Gurke, Cheddar, Burgersauce, Pommes
Veggie burger, bread, Vegetable patty, tomato, salad, onions, pickles, burger sauce, cheddar, french fries

GALETTE DE LÉGUMES 15,50

Aneth, persil, cébette, courgette, pomme de terre, carottes, sauce aneth accompagnée de salade verte
Dill, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Zucchini, Kartoffeln, Möhren, Dillsauce, dazu grüner Salat
Dill, spring onions, parsley, zucchini, potatoes, carrots, dill sauce accompanied by green salad

MENU ENFANT -12 ANS (≈ 120g) 14,70

Steak haché de bœuf, frites et 2 boules de glaces parfums aux choix et chantilly

Kindermenü Rinderhacksteak, Pommes und 2 Kugeln Eiscreme

Children's menu - Minced beef steak, french fries and 2 scoops of ice cream



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Riz, frites, pâtes, légumes ou pomme de terre roties
Reis, Pommes, Nudeln, Gemüse oder Bratkartoffeln
Rice, french fries, pasta, vegetables or roast potatoes

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE + 4,40

Marie Leszczyńska, future épouse du roi Louis XV, aurait tellement apprécié ce plat qu'elle l'aurait baptisé "bouchée à la reine".
En 2011, la bouchée à la reine de Wissembourg est devenue "Indication Géographique Protégée" (IGP).

Marie Leszczyńska, die spätere Ehefrau von König Ludwig XV., soll dieses Gericht so sehr geschätzt haben, dass sie es «bouchée à la reine» taufte.
Im Jahr 2011 wurde die «Bouchée à la reine de Wissembourg» zur «geschützten geografischen Angabe» (GGA) erklärt.

Marie Leszczyńska, future wife of King Louis XV, is said to have appreciated this dish so much that she named it «bouchée à la reine».
In 2011, Wissembourg's bouchée à la reine became a Protected Geographical Indication (PGI).



Spécialité du pays de Wissembourg
Spezialität der Region Weissenburg
Speciality of the Wissembourg region

BOUCHÉE À LA REINE «FAIT MAISON» 🍊 19,30
 2 vol-au-vent avec viande de veau et de dinde, sauce bouchée, champignons et riz
 2 gefüllte, hausgemachte Königinnenpasteten mit Kalb- und Putenfleischfüllung, Pilze und Reis
 Bouchée à la Reine - 2 «homemade» veal and turkey meat stuffing, mushrooms and rice



Nos poissons et fruits de mer
Unsere Fische und Meeresfrüchte - Our fish and seafood

PAVÉ DE SAUMON (≈ 170g) 21,50
 Sauce crème ciboulette, riz
 Lachsfilet in Rahmschnittlauchsoße, Reis
 Salmon fillet - rice, chives-cream

FILET DE SANDRE (≈ 200g) 20,40
 Sauce à l'estragon, riz
 Zanderfilet, Reis, Estragonsoße
 Pike-perch fillet, rice, tarragon sauce

GAMBAS À LA PLANCHA (≈ 170g) 20,80
 Sauce aioli, riz
 Gambas à la Plancha, Reis, Aiolisoße
 Prawns à la plancha, rice, aioli sauce

GAMBAS ET CALAMARS À LA PLANCHA (≈ 170g) 🍊 21,40
 Sauce aioli, riz
 Gambas und Calamari à la Plancha, Reis, Aiolisoße
 Prawns and squid à la plancha, rice, aioli sauce

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Riz, frites, pâtes, légumes ou pommes de terre roties
 Reis, Pommes, Nudeln, Gemüse oder Bratkartoffeln
 Rice, french fries, pasta, vegetables or roast potatoes

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE
+ 4,40

Nos tartes flambées «fait maison» au feu de bois Unsere hausgemachten Flammkuchen aus dem Holzofen Our home-made wood-fired tartes flambees

TRADITIONNELLE	11,80
Fromage blanc, lardons, oignons	
Quark, Speck, Zwiebeln	
Cottage cheese, bacon and onions	
GRATINÉE	13,70
Fromage blanc, lardons, oignons, emmental	
Quark, Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse	
Cottage cheese, bacon, onions and emmental cheese	
CHAMPIGNONS FRAIS	12,60
Fromage blanc, lardons, oignons, champignons frais	
Quark, Speck, Zwiebeln, frische Pilze	
Cottage cheese, bacon, onions and fresh mushrooms	
CHAMPIGNONS FRAIS GRATINÉE	14,50
Fromage blanc, lardons, oignons, champignons frais, emmental	
Quark, Speck, Zwiebeln, frische Pilze, Emmentaler Käse	
Cottage cheese, bacon, onions and fresh mushrooms, emmental cheese	
MUNSTER 🍊	14,80
Fromage blanc, lardons, oignons, munster	
Quark, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse	
Cottage cheese, bacon, onions and munster cheese	
CHÈVRE	14,80
Fromage blanc, lardons, oignons, fromage de chèvre	
Quark, Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse	
Goat cheese, bacon, onions and goat cheese	
MÉDITÉRANÉENNE	14,80
Fromage blanc, sucuk (saucisse de bœuf turque), champignons frais, oignons, emmental	
Quark, Sucuk (türkische Rindswurst), frische Pilze, Zwiebeln, Emmentaler Käse	
Cottage cheese, sucuk (Turkish beef sausage), fresh mushrooms, onions, emmental cheese	
SAUMON FUMÉ 🍊	15,30
Fromage blanc, saumon fumé, oignons, ciboulette	
Quark, Räucherlachs, Zwiebeln, Schnittlauch	
Cottage cheese, smoked salmon, onions, chives	

Nos tartes flambées végétariennes Unsere vegetarischen Flammkuchen - Our vegetarian tartes flambees

ROQUEFORT	15,20
Fromage blanc, roquefort, oignons rouges, roquette	
Quark, Roquefort, rote Zwiebeln, Rucola	
Cottage cheese, Roquefort cheese, red onions, rocket salad	
VÉGÉTARIENNE 🍊	13,00
Fromage blanc, poivrons, oignons, champignons frais, emmental	
Quark, Paprika, Zwiebeln, frische Pilze, Emmentaler Käse	
Cottage cheese, peppers, onions, fresh mushrooms, Emmental cheese	

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE / ZUSÄTZLICHE ZUTAT / ADDITIONAL INGREDIENT :
 VIANDE OU FROMAGE / FLEISCH ODER KÄSE / MEAT OR CHEESE +2,00
 AUTRE / SONSTIGES / OTHER +1,00



Nous avons gardé la traditionnelle cuisson au feu de bois, ce qui donne à notre tarte flambée une saveur particulière.

Wir haben das traditionelle Backen über dem Holzfeuer beibehalten, was unserem Flammkuchen einen besonderen Geschmack verleiht.

We've kept the traditional wood-fired cooking, which gives our flambée tart a special flavor.

Nos tartes sucrées

Unsere süßen Flammkuchen - Our sweet tarte flambée

POMMES CANNELLE OU MIRABELLES CANNELLE

..... 13,70

Zimtäpfel oder Zimtmirabellen

Cinnamon apples or cinnamon plums

FLAMBÉE AU CALVADOS POMMES OU MIRABELLES

..... 16,70

Flammkuchen mit Apfel oder Mirabellen, Calvados flambiert

Tarte flambée with apple or mirabelles flambée with Calvados

Nos pizzas «fait maison» au feu de bois Unsere hausgemachten Pizzen aus dem Holzofen Our homemade wood-fired pizzas

ALSACIENNE 🍊 15,50

Sauce tomate, jambon, munster, champignons frais, mozzarella
Tomatensoße, Schinken, Münsterkäse, frische Pilze, Mozzarella
Tomato, ham, Munster cheese, fresh mushrooms, mozzarella

MEXICAINE 14,80

Sauce tomate, chorizo doux, oignons rouge, maïs, poivrons, mozzarella
Tomatensoße, süße Chorizo, rote Zwiebeln, Mais, Paprika, Mozzarella
Tomato sauce, sweet chorizo, red onions, corn, peppers, mozzarella

CARPACCIO 15,40

Sauce tomate, carpaccio de bœuf, parmesan, mozzarella, tomates cerises, roquette, mozzarella
Tomatensoße, Rindercarpaccio, Parmesan, Cocktailtomaten, Rucola, Mozzarella
Tomato sauce, beef carpaccio, parmesan, cherry tomatoes, rocket, mozzarella

POULET 14,70

Fromage blanc, poulet, champignons frais, oignons, mozzarella
Quark, Hähnchen, frische Pilze, Zwiebeln, Mozzarella
Cottage cheese, chicken, fresh mushrooms, onions, mozzarella

CLASSICA 14,20

Sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella
Tomatensoße, Schinken, frische Pilze, Mozzarella
Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, mozzarella

NAPOLITAINE 14,40

Sauce tomate, anchois, olives, câpres, mozzarella
Tomatensoße, Sardellen, Oliven, Kapern, Mozzarella
Tomato sauce, anchovies, olives, capers, mozzarella

ORIENTALE 14,80

Sauce tomate, saucisse de bœuf, champignons frais, poivron, mozzarella
Tomatensoße, Rindswurst, frische Pilze, Paprika, Mozzarella
Tomato sauce, beef sausage, fresh mushrooms, peppers, mozzarella

ROYALE 🍊 15,60

Sauce tomate, jambon, lardon, champignons frais, oignons rouges, mozzarella
Tomatensoße, Schinken, frische Pilze, Speck, rote Zwiebeln, Mozzarella
Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, bacon, red onions, mozzarella

4 SAISONS 🍊 14,90

Sauce tomate, jambon, champignons frais, poivron, artichaut, mozzarella
Tomatensoße, Schinken, frische Pilze, Paprika, Artischocken, Mozzarella
Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, peppers, artichokes, mozzarella

THUNA 14,40

Sauce tomate, thon, oignons rouges, olives, mozzarella
Tomatensoße, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Mozzarella
Tomato sauce, tuna, red onions, olives, mozzarella

HAWAÏENNE 14,70

Sauce tomate, jambon, ananas, maïs, mozzarella
Tomatensoße, Schinken, Ananas, Mais, Mozzarella
Tomato sauce, ham, pineapple, corn, mozzarella

SALAMI 13,50

Sauce tomate, salami, mozzarella
Tomatensoße, Salami, Mozzarella
Tomato sauce, salami and mozzarella

SAUMON FUMÉ 16,30

Fromage blanc, saumon fumé, oignons rouges, câpres, mozzarella
Quark, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Kapern, Mozzarella
Cottage cheese, smoked salmon, red onions, capers, mozzarella



INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE / ZUSÄTZLICHE ZUTAT / ADDITIONAL INGREDIENT :

VIANDE OU FROMAGE / FLEISCH ODER KÄSE / MEAT OR CHEESE +2,00

AUTRE / SONSTIGES / OTHER +1,00

Nos pizzas végétariennes

Unsere vegetarischen Pizzen - Our vegetarian pizzas

MARGUARITA..... 11,90

Sauce tomate, mozzarella
Tomatensoße, Mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

VÉGÉTARIENNE..... 14,30

Sauce tomate, olives, oignons rouges,
poivrons, champignons frais, mozzarella
Tomatensoße, Oliven, rote Zwiebeln,
Paprika, frische Pilze, Mozzarella
Tomato sauce, olives, red onions, peppers,
fresh mushrooms, mozzarella

4 FROMAGES 🍊..... 15,80

Sauce tomate, fromage de chèvre, mozzarella, roquefort, emmental
Tomatensoße, Ziegenkäse, Mozzarella, Roquefort, Emmentaler Käse
Tomato sauce, goat cheese, mozzarella, roquefort, emmental cheese

CAPRESE..... 14,50

Sauce tomate, mozzarella fraîche, tomates cerises, roquette
Tomatensoße, frischer Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola
Tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes, rocket

HAWAÏENNE VÉGÉTARIENNE 🍊..... 14,70

Sauce tomate, chèvre, ananas, tomate cerise, mozzarella
Tomatensoße, Ziegenkäse, Ananas, Cocktailtomaten, Mozzarella
Tomato sauce, goat cheese, pineapple, cherry tomato and mozzarella

Demi-pizza + Salade 🍊

au choix selon la carte.....15,80

Halbe Pizza + Salat, je Auswahl nach Karte

Half pizza + salad, choice according to the card

SALADE GRECQUE

Fromage de Feta, tomates cerises, olives, concombre, salade
Griechischer Feta, Cocktailtomaten, Oliven, Gurke, Salat
Greek Feta cheese, cherry tomatoes, olives, cucumber, salad

OU / ODER / OR

SALADE MIXTE VÉGÉTARIENNE

Salade, tomates cerises, concombre, poivrons, maïs, olives
Gemischter, vegetarischer Salat, Cocktailtomaten, Gurke, Paprika, Mais, Oliven
Mixed vegetarian - Salad, cherry tomatoes, cucumber, peppers, corn, olives

OU / ODER / OR

SALADE ROQUETTE

Mozzarella fraîche, tomates cerises et roquette
Frischer Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola
Fresh mozzarella, cherry tomatoes and rocket



Nos pâtes à tartes flambées et pizzas sont «faites maison»

avec des produits de qualité, sélectionnés avec soin.

La pâte est levée entre 48h à 72h !

Le diamètre des pizzas est d'environ 33 cm.

Unsere Flammkuchen- und Pizzateige sind hausgemacht mit sorgfältig ausgewählten Qualitätsprodukten. Der Teig wird 48 bis 72 Stunden gehen gelassen. Der Durchmesser der Pizzen beträgt ca. 33 cm.

Our tarte flambée and pizza doughs are "homemade" with carefully selected quality products. The dough is left to rise for 48 to 72 hours. The diameter of the pizzas is approximately 33 cm.



Nos boissons chaudes Unsere Heißgetränke - Our hot drinks

ESPRESSO	2,40	CAPPUCCINO CHANTILLY	3,90
GRAND CAFÉ	2,90	Cappuccino mit Schlagsahne	
Großes Café		Cappuccino with whipped cream	
Large coffee		CAPPUCCINO LAIT	4,80
CAFÉ AU LAIT	3,20	Cappuccino mit milch	
Milchkaffee		Milk cappuccino	
Coffee with milk		LATTE MACCHIATO	4,90
THÉ	2,60	CHOCOLAT CHAUD	3,80
Noir, vert, 4 fruits rouges		Heiße Schokolade	
Schwarz, grün, 4 rote Früchte		Hot chocolate	
Black, green, 4 red fruits		CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY	4,20
INFUSION	2,60	Heiße Schokolade mit Schlagsahne	
verveine, verveine menthe poivrée		Hot chocolate with whipped cream	
camomille		IRISH COFFEE	8,80
Eisenkraut, Pfefferminzverbene, Kamille		Expresso, whisky, sucre de canne, chantilly	
Verbena, peppermint verbena,		Expresso, Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	
chamomille		Expresso, whisky, cane sugar, whipped cream	

Nos digestifs Unsere Digestifs - Our digestives

MIRABELLE 🍷, FRAMBOISE, POIRE WILLIAM'S 2cl	3,50
MARC DE GEWÜRZTRAMINER 2cl 🍷	3,70
CALVADOS 2cl	3,40
COGNAC 2cl	3,70
AMARETTO 2cl	3,30
RHUM 2cl	2,70



Nos glaces et sorbets

Unsere Eiscrème und Sorbets - Our ice creams and sorbets

COLONEL OU COUPE 2 BOULES AU CHOIX

arrosé eau de vie7,70

Sorbet, arrosé vodka ou eau-de-vie Poire Williams, Mirabelle, Framboise

Sorbet, mit Wodka oder Brandy übergossen Williamsbirne, Mirabelle, Himbeere

Sorbet, drizzled with vodka or brandy

Williams Pear, Mirabelle Plum, Raspberry

COUPE 3 BOULES AVEC CHANTILLY ..7,70

Sorbets : Citron, mangue, framboise, cassis

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, fraise

3 Kugeln mit Schlagsahne

Sorbets: Zitrone, Mango, Himbeere,

Schwarze Johannisbeere

Eis: Vanille, Schokolade, Café, Erdbeer

3 scoops of ice with whipped cream

Sorbet: lemon, mango, raspberry, blackcurrant

Ice: Vanilla, Chocolate, coffee, strawberry

DAME BLANCHE7,80

FRAMBOISES CHAUDES.....7,70

Heiße Himbeeren

Warm raspberries

CAFÉ LIÉGOIS.....7,80

Lütticher Kaffee

Liège coffee

Nos desserts “faits-maison”

Unsere hausgemachten Nachspeisen - Our homemade desserts

TARTE FLAMBÉE SUCRÉE 13,70

FLAMBÉE AU CALVADOS..... 16,70

Süßer Flammkuchen, flambiert mit Calvados

Sweet tarte flambée with calvados

CRÈME BRULÉE 8,20

TIRAMISU 🍊 7,80

Coulis de framboise8,20

Himbeer-Coulis

Raspberry coulis

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7,80

Schokoladenmuffin

Chocolate cake



CAFÉ OU THÉ GOURMAND 🍊 9,40

Mignardises crème brûlée, tiramisu,

mousse au chocolat

Kleine Crème Brûlée, Tiramisu,

Schokoladenmousse

Crème brûlée, tiramisu, chocolate mousse

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,50

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

Anecdote populaire en Toscane, en Italie
«Tira mi su» signifie «tire-moi vers le haut»
ou «redonne-moi de la force»

Beliebte Anekdote in der Toskana, Italien:
«Tira mi su» bedeutet «Zieh mich hoch»
oder «gib mir Kraft».

Popular anecdote in Tuscany, Italy : «Tira mi su»
means "Pull me up" or "give me strength"



Vins au verre ou en carafe Wein im Glas oder in der Karaffe Wine in glass or carafe

Verre 12,5 cl	Pichet 1/4 25 cl	Pichet carafe 1/2 50cl
------------------	---------------------	---------------------------

ROUGE

COTE DU RHÔNE AU BISTROT DU COIN A.O.C.	4,40	8,60	16,90
BORDEAUX CHÂTEAUX LES TUILIERIES			
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT A.O.C.	4,50	8,80	17,30
PINOT NOIR D'ALSACE RÉSERVE			
CAVES DE TURCKHEIM A.O.P.	5,20	10,20	20,10
PANACHÉ ROUGE 33CL *			
ROTWEINSCHORLE/ RED SHANDY	4,80		

ROSÉ

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ AU BISTROT DU COIN A.O.C.	4,40	8,60	16,90
PANACHÉ ROSÉ 33CL *			
WEISSHERBSTSCHORLE ROSÉ/ROSÉ SHANDY	4,80		

BLANCS

COUPE DE CRÉMANT D'ALSACE BRUT			
WOLFBERGER A.O.C.	6,30		
RIESLING D'ALSACE A.O.P.	4,50	8,80	17,30
PINOT GRIS D'ALSACE A.O.P.	4,70	9,20	18,10
GEWURZTRAMINER D'ALSACE A.O.P.	4,90	9,60	18,90
MME CHARDONNAY CONFIDENTIEL PAYS D'OC A.O.P. ..	4,80	9,40	18,50
PANACHÉ BLANC 33CL *			
WEISWEINSCHORLE/WHITE SHANDY	4,80		



**EAU PÉTILLANTE OU LIMONADE / SPRUDELWASSER ODER LIMONADE / SPARKLING WATER OR LEMONADE*

Vins en bouteille Flaschenwein - bottled wine

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE AU BISTROT DU COIN A.O.C. 100CL	32,80
VACQUEYRAS BEAUMIRAIL COTE DU RHÔNE A.O.P- 75CL	36,80
CÔTES DU RHÔNE LA CROIX DE LA JARDINE A.O.P. 75CL	25,80
 CÔTES DU RHÔNE VIN BIOLOGIQUE A.O.P. 75CL	24,80
BORDEAUX CHÂTEAUX LES TUILIERIES PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT A.O.C. 75CL	25,10
BORDEAUX COMTE DE SENEJAC HAUT- MÉDOC A.O.C. 75CL	36,10
BORDEAUX CHÂTEAU LA BERGÈRE MONTAGNE SAINT ÉMILION A.O.C. 75CL	39,80
 BORDEAUX CROIX DE CEYSSAC VIN BIOLOGIQUE A.O.P. 75CL	24,80
PINOT NOIR D'ALSACE RÉSERVE CAVES DE TURCKHEIM A.O.P. 75CL	29,30
JONICO PRIMITIVO VIN D'ITALIE I.G.T. 75CL	26,80
LAMBRUSCO DELL'EMILIA DONNA LORENZA VIN D'ITALIE I.G.T. 75CL	23,80
CHIANTI MELINI RÉSERVE VIN D'ITALIE D.O.C. 75CL	22,80

ROSÉ

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ AU BISTROT DU COIN A.O.C. 100CL	32,80
CÔTES DE PROVENCE SECRET D'ESPERELLES A.O.P. 75CL	26,80
PINOT NOIR ROSÉ D'ALSACE CAVE DE TURCKHEIM A.O.P. 75CL	27,80
 SYRAH ROSÉ CHEVALIER DE FAUVERT PAYS D'OC VIN BIOLOGIQUE A.O.P. 75CL	24,70

BLANC

CRÉMANT D'ALSACE BRUT WOLFBERGER A.O.C. 75CL	31,50
RIESLING D'ALSACE A.O.P 75CL	25,10
PINOT GRIS D'ALSACE A.O.P 75CL	26,30
GEWURZTRAMINER D'ALSACE A.O.P 75CL	27,50
SYLVANER D'ALSACE A.O.P. 75CL	23,60
PINOT BLANC D'ALSACE A.O.P. 75CL	22,80
PINOT AUXERROIS GRANDE RÉSERVE CAVE DE CLEEBOURG A.O.C. 75CL	27,80
MME CHARDONNAY CONFIDENTIEL PAYS D'OC A.O.P. 75CL	26,90





RESTAURANT *La Mirabelle*



**Merci et à bientôt
Danke und bis bald
Thank you and see you soon**



Site web

Mardi : 11h00 - 21h00 / Mercredi : 11h00 - 21h00
Jeudi : 11h00 - 21h00 / Vendredi : 11h00 - 21h30
Samedi : 11h00 - 21h30 / Dimanche jusqu'à 15h /
Jour de repos dimanche soir et lundi (sauf exception)
Ruhetag Sonntagabend und Montag (außer in Ausnahmefällen)
Rest day Sunday evening and Monday (except in exceptional circumstances)

3 Rue du Général Leclerc, 67160 Wissembourg