



# MENU



# NOËL



## ENTRÉE

Pâté en croûte alsacien	13,00€
Escargots x6	13,50€
Terrine aux trois poissons	13,50€
Salade de Saumon fumée	19,00€
Foie Gras de canard	25,00€

## TARTE FLAMBÉE

Tarte Flambée traditionnelle	12,00€
Tarte Flambée gratinée	13,00€
Tarte Flambée forestière	13,00€
Tarte Flambée munster	15,00€
Tarte Flambée alsacienne	19,00€
(Munster, pomme de terre et saucisse de frankfurt)	

## SPÉCIALITÉS

Caquelon aux spaetzles (Munster, lardons, spatzles, salade verte)	22,00€
Bibalakass a l'Alsacienne (Pomme de terre, oignons, munster, poitrine fumée, yahourt)	22,00€
Civet de chevreuil au Pinot (Sauté de chevreuil, champignons, carottes, oignons et spatzles)	24,00€
Cuisse de canard confit (Pomme de terre, oignons, canard confit)	24,00€
Choucroute Royale au Riesling (Choux blanc, pommes de terre, saucisse de Strasbourg, de Montbéliard, lards fumé, lards salé et kassler fumé)	25,00€
Baeckeofe au Pinot (Échine de porc, épaule d'agneau, gîte de bœuf, pommes de terre et oignons)	25,00€



Couvert de 5 € appliqué par personne sans repas







# MENU



# NOËL



## VIANDES

Filet de poulet

(Spaetzle, sauce creme champignon)

Pave de saumon

(riz, sauce beurre blanc citronnée)

Magret de canard 300g

(Frites, sauce balsamique)

Entrecote 350g

(Frites, sauce creme champignon)

20,00€

23,00€

25,00€

29,00€

## BURGERS

Burger signature et frites

(Steak haché, salade, tomate, oignon, cheddar)

Burger crispy et frites

(Filet de poulet pané, salade, tomate, oignon, cheddar)

Burger Montagnard et frites

(Steak, crudités, fromage raclette et patate smash)

Burger foie gras et frites

(Steak, crudités, cheddar, tranche de foie gras)

17,00€

17,00€

19,00€

28,00€

## DESSERT

Fondant Chocolat et boule de glace

9,00€

Vacherin Glacée

9,00€

Kougelhopf Glacée

9,00€

Tarte Flambée pomme/cannelle

11,00€

Crêpe

4,00€

(Nutella+1€)

Boule de glace

2,50€/Boule

(Vanille/Rhum-Raisin/Cafe/Fraise/Chocolat)

## BOISSONS CHAUDES

Expresso

2,40€

Café rallonge

3,00€

Thé (vert / noir / menthe)

4,00€

Double expresso/Café au lait

4,80€

Macchiato /Cappuccino/Chocolat

5,00€

Supplément chantilly - +1,00 €

Irish coffee (whisky)

11,00€



Couvert de 5 € appliqué par personne sans repas.







# MENU



# NOËL



## MENU FLAM'S

**28,00€**

ENTRÉE(AU CHOIX)

Pâté en croûte alsacien/Escargots x6/Terrine aux trois poissons

PLATS (AU CHOIX)

Tarte Flambée Traditionnelle/ Gratinée/ Forestière/ Munster

DESSERT (AU CHOIX)

Crepe Sucre/Nutella/2 boule de glace

## MENU GOURMAND

**38,00€**

ENTRÉE(AU CHOIX)

Pâté en croûte alsacien/Escargots x6/Terrine aux trois poissons

PLATS (AU CHOIX)

Tarte Flambée Alsacienne/ Caquelon/Bibalakass

DESSERT (AU CHOIX)

Fondant Chocolat/Vacherin Glacée/Kougelhopf Glacée

## MENU ALSACIEN

**50,00€**

ENTRÉE(AU CHOIX)

Salade de Saumon fumée /Foie Gras de canard

PLATS (AU CHOIX)

Cuisse de canard confite /Civet de cerf/Choucroute/Baeckeofe

DESSERT (AU CHOIX)

Fondant Chocolat /Vacherin Glacée/Kougelhopf Glacée

## MENU ENFANT(-10ANS)

**12,00€**

PLATS (AU CHOIX)

Nuggets frites/Saucisse Frankfurt frites



Couvert de 5 € appliqué par personne sans repas.







# MENU



# NOËL



## BIERES PRESSIONS

	33CL	50CL
Bière blonde	5,50€	8,50€
Bière blanche	6,50€	9,00€
Bière rouge	6,50€	9,00€
Bière ambrée	6,50€	9,00€
Picon /Amer /Cynar	7,00€	9,50€
Monaco /Panaché	5,50€	8,50€

## APERITIFS


Ricard (2cl)	4,00€
Vin/Jus de pomme chaud maison	5,00€
Martini Rouge/Blanc(4cl)	6,00€
Kir alsacien (16cl)	6,50€
Coupe de crémant (12cl)	6,50€
Kir crémant (12cl)	7,50€
Mimosa (crémant & jus d'orange)	7,50€
Coupe de champagne (12cl)	10,00€

## SOFTS

Coca/Coca Zero (33cl)	4,00€
Diabolo (33cl)	4,00€
Schweppes/Ice tea(25cl)	4,00€
Perrier/Jus de fruits (25cl)	4,00€
Carola rouge/bleue (50cl)	4,00€
Redbull (25cl)	5,50€

## DIGESTIFS

Amaretto (4cl)	7,00€
Calvados (4cl)	7,00€
Baileys / Bumbu Cream (4cl)	7,50€
Get 27 (4cl)	7,50€
Cointreau/Armagnac (4cl)	8,00€
Eau-de-vie / Schnaps (4cl)	8,00€
Cognac VS (4cl)	9,00€
Hennessy (4cl)	10,00€







# MENU



# NOËL



## VINS ALSACE

	VERRE	1/2	BTE
Edelzwicker (blanc)	5,00€	18,00€	
Pinot gris (blanc)	6,00€	22,00€	32,00€
Pinot noir (rouge)	6,50€	25,00€	34,00€
Riesling (blanc)	6,50€	25,00€	34,00€
Gewurztraminer (blanc)	7,50€	28,00€	38,00€
Gewurztraminer VT	12,00€		70,00€

## VINS DE FRANCE

	VERRE	1/2	BTE
Cote du rhone(rouge)	5,00€	18,00€	26,00€
Cote de Provence (rose)	5,00€	18,00€	26,00€
St-emillion AOP (rouge)	8,00€	30,00€	42,00€
Chardonnay (blanc)	8,00€	30,00€	42,00€
Chateau ST-Marg. (rose)	8,00€		42,00€
Haute cote de nuit (rouge)	10,00€		50,00€

## GRANDES CUVES

Les Brillères de Belley Saumur 2009	60,00€
Clos du Chapitre Viré-Clessé	60,00€
Mâcon-Lugny "Saint-Pierre" 2016	60,00€
Pernand-Vergelesses 2013	100,00€
Meursault 2013 Domaine Chanson	100,00€
Condrieu "Les Mandouls" 2015	100,00€
Nuits-Saint-Georges 2013 Louis Jadot	100,00€

## VINS PÉTILLANTS

Crémant brut	35,00€
Crémant rosé	38,00€
Champagne brut	80,00€
Champagne rosé	90,00€
Rothschild blanc de blanc	110,00€
Ruinart brut	120,00€
Ruinart rosé	150,00€
Ruinart blanc de blanc	180,00€

