



RESTAURANT *La Mirabelle*

Carte de Groupe - Gruppenkarte - Group card

Plus de 20 personnes - Mehr als 20 Personen - More than 20 people



Bienvenue - Willkommen - Welcome

Nos plats «fait maison» sont élaborés à partir de produits frais
«Hausgemachte» Gerichte sind 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

Formule Plancha

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Vorspeise - Hauptgericht - Nachspeise
Starter - Main course - Dessert



34,80€

ou/oder/or

ENTRÉE - PLAT

Vorspeise - Hauptgericht
Starter - Main course



26,80€

PLAT - DESSERT

Hauptgericht - Nachspeise
Main course - Dessert

Entrées

Vorspeise - Starter

GRECQUE

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

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

Plats

Hauptgericht - Main course

CŒUR DE RUMSTEAK

origine Argentine (≈ 200g)

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)

À la crème avec accompagnement au choix
Kalbsschnitzel in Rahmsauce mit Beilage
Schnitzel of calf - Cream sauce with side dish

ESCALOPE DE POULET (≈ 200g)

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

GALETTE DE LÉGUMES

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

BOUCHÉE À LA REINE «FAIT MAISON»

2 vol-au-vent avec viande de veau et de
dinde, sauce bouchée, champignons et riz
2 gefüllte, hausgemachte Königinnen-
pasteten mit Kalb- und Putenfleischfüllung,
Pilze und Reis
Stuffed pies - 2 «homemade» veal and turkey
meat stuffing and rice

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

Desserts

Nachspeise - Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

TIRAMISU AU CAFÉ

Kaffee-Tiramisu
Coffee Tiramisu

Formule au feu de bois

ENTRÉE - TARTE FLAMBÉE OU PIZZA - DESSERT

Vorspeise - Flammkuchen oder Pizza - Nachspeise

Starter - Tarte flambée or pizza - Dessert



28,50€

ENTRÉE - TARTE FLAMBÉE OU PIZZA

Vorspeise - Flammkuchen oder Pizza

Starter - Tarte flambée or pizza

ou/oder/or



21,50€

TARTE FLAMBÉE OU PIZZA - DESSERT

Flammkuchen oder Pizza - Nachspeise

Tarte flambée or pizza - Dessert

Entrées - Vorspeise - Starter

GRECQUE

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

MIXTE VÉGÉTARIENNE

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

Tartes flambées

Flammkuchen - tartes flambees

TRADITIONNELLE

Fromage blanc, lardons, oignons
Quark, Speck, Zwiebeln
Cottage cheese, bacon and onions

GRATINÉE

Fromage blanc, lardons, oignons,
emmental
Quark, Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse
Cottage cheese, bacon, onions
and emmental cheese

CHAMPIGNONS FRAIS GRATINÉE

Fromage blanc, lardons, oignons,
champignons frais, emmental
Quark, Speck, Zwiebeln, frische Pilze,
Emmentaler Käse
Cottage cheese, bacon, onions and fresh
mushrooms, emmental cheese

MÉDITÉRANÉENNE

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

VÉGÉTARIENNE

Fromage blanc, poivrons, oignons,
champignons frais, emmental
Quark, Paprika, Zwiebeln, frische Pilze,
Emmentaler Käse
Cottage cheese, peppers, onions, fresh
mushrooms, Emmental cheese

Pizzas - Pizzen - Pizzas

ALSACIENNE

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

CLASSICA

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

ROYALE

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

4 SAISONS

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

VÉGÉTARIENNE

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

Desserts - Nachspeise - Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

Schokoladenmousse - Chocolate mousse

TIRAMISU AU CAFÉ

Tiramisu im Café - Tiramisu in coffee

Nos boissons - Unsere Getränke - Our drinks

SOFT

COCA-COLA 33 cl	3,40
ORANGINA 33 cl	3,60
APFELSCHORLE 33 cl	3,40
EAU CAROLA 50cl	3,60

Plate ou pétillante
Still oder sprudelnd
Flat or sparkling

BIÈRE

METEOR PILS 25 cl	3,90
PANACHÉ RADLER 33 cl	3,90

APÉRITIFS

PICON BIÈRE 25 cl	4,90
RICARD 2 cl	4,80
COUPE DE CRÉMANT 12 cl	6,30

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,40
GRAND CAFÉ NOIR	2,90
CAFÉ AU LAIT	3,20
CAPPUCINO CHANTILLY	3,90
THÉ/INFUSION	2,60

Vins - Wein - wine

	Bouteille 75cl	Pichet carafe 1/2 50cl	Pichet 1/4 25 cl	Verre 12,5 cl
ROUGE				
CÔTES DU RHÔNE				
AU BISTROT DU COIN A.O.C.(1L)	32,80	16,90	8,60	4,40
BORDEAUX CHÂTEAUX LES TUILIERIES				
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT A.O.C.	25,10	17,30	8,80	4,50
PINOT NOIR D'ALSACE RÉSERVE				
CAVES DE TURCKHEIM A.O.P.	29,30	20,10	10,20	5,20
VACQUEYRAS BEAUMIRAIL				
CÔTES DU RHÔNE A.O.P.	36,80	/	/	/
BORDEAUX CHÂTEAU LA BERGÈRE				
MONTAGNE SAINT ÉMILION A.O.C.	39,80	/	/	/
PANACHÉ ROUGE *				
ROTWEINSCHORLE/ RED SHANDY	/	/	/	4,80
ROSÉ				
CÔTES DU RHÔNE ROSÉ				
AU BISTROT DU COIN A.O.C.....	32,80	16,90	8,60	4,40
CÔTES DE PROVENCE				
SECRET D'ESPERELLES A.O.P.	26,80	/	/	/
PINOT NOIR ROSÉ D'ALSACE				
CAVE DE TURCKHEIM A.O.P.	27,80	/	/	/
PANACHÉ ROSÉ *				
WEISHERBSTWEINSCHORLE/ROSÉ SHANDY.../	/	/	/	4,80
BLANCS				
CRÉMANT D'ALSACE BRUT				
WOLFBERGER A.O.C.	31,50	/	/	6,30
RIESLING D'ALSACE A.O.P.	25,10	17,30	8,80	4,50
PINOT GRIS D'ALSACE A.O.P	26,30	18,10	9,20	4,70
GEWURZTRAMINER D'ALSACE A.O.P	27,50	18,90	9,60	4,90
MME CHARDONNAY CONFIDENTIEL				
PAYS D'OC A.O.P.	26,90	18,50	9,40	4,80
PINOT BLANC D'ALSACE A.O.P.	22,80	/	/	/
PINOT AUXERROIS GRANDE RÉSERVE				
CAVE DE CLEEBOURG A.O.C.	27,80	/	/	/
PANACHÉ BLANC *				
WEISWEINSCHORLE/WHITE SHANDY	/	/	/	4,80

* EAU PÉTILLANTE OU LIMONADE / SAUER ODER SÜSS / SPARKLING WATER OR LEMONADE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération