



La créativité par le rythme des saisons

Regardez nos ardoises ! Nous vous avons élaboré des plats avec les produits de saison. Nous aimons inventer et varier les recettes en fonction du marché, laissez-vous tenter !

Nos plats sont élaborés dans notre cuisine avec des produits de 1^{er} choix.

Nos fournisseurs :

<i>Choucroute :</i>	<i>Adès Weber à Krautergersheim</i>
<i>Pain :</i>	<i>Boulangerie Didier Husser à Turckheim</i>
<i>Charcuterie :</i>	<i>Geismar Traiteur à Turckheim</i>
<i>Fruits et légumes :</i>	<i>Maraîcher Siffert à Colmar</i>
<i>Produits laitiers :</i>	<i>Pierre Michel à Ste Croix en Plaine</i>
<i>Munster fermier :</i>	<i>Ferme du Christlesgut à Breitenbach</i>
<i>Carpes :</i>	<i>Pisciculture Kohler à Friesen</i>
<i>Farine :</i>	<i>Moulin Peterschmitt à Niederhergheim</i>
<i>Croûtage :</i>	<i>Boulangerie Alain Rebert à Andolsheim</i>

*Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.
Une liste est disponible sur simple demande.*

Pour accompagner vos mets une sélection de vins vous est proposée.

Et comme disait Paul Bocuse

*Bon Appétit
et large soif*



Nos Menus Terroir

Menu St Martin

25.50 €

Salade Paysanne

Bauernsalat

Farmer salad

Joues de porc braisées au Pinot Noir

Schweinbäckchen in Pinot noir Sosse

Porc cheek in Pinot noir sauce

Spätzles

Soupe de quetsches

Zwetsche suppe

Plum soup

Pour accompagner ce menu nous vous proposons :

1 verre Pinot Blanc / Cave Vinicole Turckheim

1 verre de Pinot Noir / Cave Vinicole Turckheim

Menu avec vins : 29.30 €

Menu Flory

25.00 €

Assortiment de crudités

Rohkostteller

Assortment raw vegetables

Ou

Potage

Suppe

Soup

Choucroute garnie

Sauerkraut garniert

Sauerkraut with meat and sausage

Verrine Forêt Noire revisitée

Schwartzwald verrine

Black forest verrine

Pour accompagner ce menu nous vous proposons :

1 verre Pinot Blanc / Cave Vinicole Turckheim

1 verre Riesling / Wolfberger

Menu avec vins : 28.30 €

Menu enfant

8.50 €

Nuggets de volaille, frites

Klömpchen mit Pommes Frites

Nuggets, French Fries

ou

Knack, frites

Wienerle mit Pommes Frites

Sausage French Fries

ou

Poisson pané, frites

Fisch paniert mit Pommes Frites

Breaded fish with French Fries or and chips

Cornet glacé

Eis

Ice cream



Spécialité Alsacienne



Végétarien

avril 2020

Les Tartes flambées



Flammenkuchen / *Tart with cream, onions, sliced bacon*



- ❖ Nature 9.10 €
- ❖ Gratinée (*gatiniert, with grated cheese*) 9.30 €
- ❖ Au Munster (*mit Munsterkäse, with Munster cheese*) 12.00 €
- ❖ Forestière 11.70 €

Les Entrées

- Potage (*Suppe, Soup*) 5.80 €
- Foie gras de canard Maison, chutney de Berawaeca 20.10 €
Hausegemachte Entenleber / Home-made fatted duck liver
- ❖ Avec son verre de Gewurtztraminer 24.00€

Escargots (*Schnecken, snails with garlic sauce*)

- ◆ Les six 7.90 €
- ◆ La douzaine 14.20 €

Salades

- ❖ Salade verte (*grüner salat, green salad*)
- ◆ Petite (*klein, small*) 3.00 €
- ◆ Grande (*groß, large*) 4.50 €
- ❖ Assiette de crudités (*rohes gemüse, grated raw vegetables*)
- ◆ Petite (*klein, small*) 5.30 €
- ◆ Grande (*groß, large*) 8.90 €
- ❖ Paysanne (*lardons, croutons, œuf dur*) - (*Bauernsalat, Farmer salad*)
- ◆ Petite (*klein, small*) 5.50 €
- ◆ Grande (*groß, large*) 9.30 €
- ❖ Aux toasts de chèvre chauds
- mit warmem Ziegenkäse Klein, with hot goat cheese* 11.80 €
- ❖ Aux toasts de munster chauds
- mit warmem Munsterkäse, with hot Munster cheese* 11.80 €
- ❖ Vigneronne (*cervelas, emmental*)
- mit zervelatwerst und, Emmentaler, with cervelat and emmental*
- ◆ Petite (*klein, small*) 7.80 €
- ◆ Grande (*groß, large*) 12.80 €
- ❖ Ganzaliesel (*Magret, foie gras de canard, cuisse de caille fumée*)
- Entenbrust, Entenstopfleber, Wachtelschenkel / Duckliver, smoked duck, breast, Quail thigh* 16.50 €



Les Poissons



<i>Carpes frites, salade verte, pommes frites</i> 	19.90 €
<i>Fritierter Karpfen, grüner Salat, Pommes frites</i> <i>Fried Carp, green salad, french-fries</i>	
<i>Cuisses de grenouilles au Riesling, riz</i>	21.80 €
<i>Froschschenkel in Rieslingsosse</i> <i>Frogs Legs in a Riesling sauce</i>	
<i>Escalope de saumon au basilic, riz</i>	18.60 €
<i>Lachsschnitzel an Basilikum mit Reis</i> <i>Salmon filet in a basil sauce</i>	
<i>Filet de sandre sur lit de choucroute, chips de lard</i> 	20.80 €
<i>Zanderfilet auf Sauerkraut, Speck Chips</i> <i>Pike-perch filet on Sauerkraut, bacon crisps</i>	

Les Plats

<i>Bibalaskas (fromage blanc et herbes), munster, pommes sautées</i>  	14.40 €
<i>Frischer Quark mit Kräutern, Munsterkäse und Bratkartoffeln</i> <i>Fresh cow's milk cheese with herbs munster cheese and sauted potatoes</i>	
<i>Choucroute (Sauerkraut, Sauerkraut)</i> 	
❖ <i>Garnie aux 5 garnitures (Garniert, with meat and sausage)</i>	18.80 €
❖ <i>Royale pour deux personnes</i>	43.90 €
<i>("Royale" für zwei Personen, « Royale » for two persons)</i>	
<i>Baeckeoffe, salade verte</i> 	19.80 €
<i>Kartoffeleintopf mit Lamm, Rind, Schweinefleisch und grüner Salat</i> <i>Alsacien Stew and green salad</i>	
<i>Fleischnackas, salade verte</i> 	18.20 €
<i>Fleischroulade in Teig und grüner Salat</i> <i>Fleischnackas with green salad</i>	
<i>Tête de veau, sauce gribiche, pommes vapeur</i>	19.90 €
<i>Kalskopf, Sauce Gribiche, gedünstete Kartoffeln</i> <i>Head of veal, sauce gribiche, steamed potatoes</i>	

Les Viandes

Origine France ou CE (voir affiche)

Herkunftsland Frankreich oder C.E.



Accompagnées de légumes ou frites ou spaetzles ou salade verte (un au choix) -

Accompagnement supplémentaire : 3.00 €

Beilagen : Gemüse oder Pommes Frites oder Spätzle oder grüner salat (eine Ihrer Wahl)

zusätzliche Beilagen : 3.00 €

With vegetables or french-fries or spaetzles or green salad (one of your choice)


Additional side dishes : 3.00 €

Entrecôte Maître d'hôtel 22.20 €

Entrecote mit Kräuterbutter / Sirloin steak with Herb butter art

Boeuf gros sel crudités  16.80 €

Gekochtes Rindfleisch mit großem Salz, rohes gemüse / Boiled beef with coarse salt, grated raw vegetables

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute sauce à la bière  19.50 €

Schweinsaxe auf Sauerkraut Bier Soße / Pork shin on Sauerkraut sauce with beer

Joues de porc braisées au Pinot Noir  19.80 €

Schweinebäckchen in Pinot Noir Soße / Pork cheek in Pinot Noir sauce

Emincé de veau à la graine de moutarde 20.20 €

Kalbsgeschnitzeltes mit Senfsoße, Pilzcremesauce / Sliced veal with grain mustard seed, mushroom cream sauce

Cordon bleu de veau, sauce crème aux champignons 22.80 €

Kalbs Cordon bleu / Veal cutlet with cheese and ham,

Escalope de veau à la crème 20.80 €

Kalbsschnitzel mit Sahnsoße / Veal cutlet with cream sauce

Rognons de veau à la moutarde 18.40 €

Kalbsnieren mit Senfsoße / Kidneys with mustard sauce

Tartare du Boucher (viande de bœuf coupée au couteau), frites

❖ Classique - 200g de viande 19.80 €

❖ XXL - 400g de viande 27.10 €

Metzger tartar (Rindfleisch am Hang geschnitten), Pommes frites /

Butcher's tartare (beef cut out the hillside) French fries

Araignée de bœuf, sauce Pinot Noir 19.80 €

Spinne Rinderkugel, Pinot Noir sauce / Beef "spidersteak", Pinot Noir sauce

Les Desserts



<i>Ile flottante</i> <i>Vanillecreme mit Eiweiss-schaum</i> <i>Floating island</i>	6.00 €
<i>Flan caramel</i> <i>Flan Karamelle</i> <i>Caramel pudding</i>	5.80 €
<i>Crème brûlée et sa boule de glace</i> <i>Crème brûlée Eiskugel</i> <i>Burn custard, scoop of ice cream</i>	7.20 €
<i>Tarte aux fruits du moment</i> <i>Obstkuchen</i> <i>Tart with Fruits</i>	6.00 €
<i>Moelleux au chocolat sur crème anglaise</i> <i>Schokoladenhäppchen an Crème Anglaise</i> <i>Chocolat softness cake</i>	7.00 €

Les glacés

<i>Kougelhopf glacé</i>  <i>Eiskugelhupf</i> <i>Iced Kugelhopf</i>	8.20 €
<i>Dessert de l'Avent</i>  <i>Glace Bérawaeckka, sorbet orange, biscuit moelleux chocolat, marmelade d'orange glacée</i> <i>Dessert Advent : Berawaeckka Eis, Orangensorbet, weische Schokoladenbiskuit, gekühlt Orangenmarmelade</i> <i>Dessert Advent : Berawaeckka ice, orange sorbet, soft chocolate biscuit, chilled orange marmelade</i>	7.20 €
<i>Vacherin glacé au coulis de framboises</i>  <i>Eismeringe mit Himbeercoulis</i> <i>Iced Vacherin with raspberry coulis</i>	7.50 €
<i>Coupe de glace (eis becher, coup ice cream)</i> <ul style="list-style-type: none">❖ 1 boule (1 Kugeln, 1 ice cream)❖ 2 boules (2 Kugeln, 2 ice cream)❖ 3 boules (3 Kugeln, 3 ice cream)	2.50 € 4.50 € 6.50 €
<i>Coupe prohibition au choix (sorbet arrosé)</i> <i>Alkoholisierete Sorbets nach Wahl</i> <i>Prohibition icebowl to your choice (alcohol)</i>	9.00 €