



NOTRE CARTE

NOS SALADES

Alsacienne: tomates semi confites, œufs, cervelas, emmental, vinaigrette, oignon	14.00 €
Mixed salad: with saveloy and emmental cheese	
Italienne: tomates, œufs, jambon fumé italien, parmesan, basilic	15.50 €
The Italian : salad, tomatoes, eggs, smoked Italian ham, parmesan, basil	
Basse-cour: tomates, œufs, émincé de volaille cuit, magret de canard fumé	16.00 €
The barnyard : salad, tomatoes, eggs, chicken and smoked duck breast	
Maraichère: tomates, œufs, assortiment de crudités du moment	10.00 €
Mixed vegetable salad	

NOS VIANDES ET SPECIALITEES

Escargots à l'Alsacienne (Spécialités maison)	par 6 : 8.00 € ou par 12 : 14.00 €
Snails in Alsatian style by 6 or 12	
La pièce du boucher (selon arrivage) maitre d'hôtel, frites	16.00 €
The Piece of Beef, French fries	
Rognons de veau, sauce aux choix, pâtes ou frites	19.00 €
Veal kidneys, sauce of your choice	
Escalope de volaille à la crème aux champignons de Paris, frites	17.00 €
Chicken cutlet with cream, mushrooms, French fries	
Le steak tartare de 200g (à préparer soi-même), frites	16.00 €
200g tartare steak to prepare yourself, French fries	
Pâtes à la carbonara à la façon du chef (jaune d'œuf et copeaux de parmesan)	14.00 €
Pasta Carbonara (egg yolk and pamesan)	
Choucroute Royale aux 5 viandes 25 min d'attente (en saison Août à Avril)	18.00 €
Royal Sauerkraut wirth meats 25 min Wait (in season August to April)	

Légumes ou Salade garnie ou salade verte (supplément + 3.50 €)
[Vegetables or salad garnished \(supplement\)](#)

(Nos sauces sont confectionnées sur place sur une base de fond Professionnel)

Prix net (Net Price)

NOS MENUS Jusqu'à 20h30

En soirée du lundi au vendredi

(In the evening from Monday to Friday)



MENU 24€

Suggestions du chef
(Chef's)

Ou

Salade de crudités variée
Mixed vegetable salad

Escalope de volaille à la crème, champignons,
frites

Chicken cutlet with cream, mushrooms, French
fries

ou

Pâtes à la carbonara
Pasta Carbonara

Café liégeois
(Coffee ice cream, coffee, whipped cream)



MENU 32€

Suggestions du chef
(Chef's)

Ou

6 Escargots à l'Alsacienne
Snails in Alsatian sauce

Suggestion du chef
(Chef's)

Ou

Pièce de boeuf, maître d'hôtel, frites
Beef sirloin with herb butter, French fries

Moelleux au chocolat
soft chocolate

Ou

Meringue glacée
Meringue with ice, whipped cream



NOS FLAM 'S Élaboration maison (hors fonds de tartes)

Uniquement vendredi et dimanche en soirée

(Friday and Sunday evenings only)

Normal (préparation fromage blanc, oignons, lardons) 9.00 €
(Cream, onions, bacon)

Gratinée (préparation fromage blanc, oignons, lardons, emmental) 10.00 €
(Cream, onions, bacon, Emmental cheese)

Champignons (préparation fromage blanc, oignons, lardons champignons Paris) 10.00 €
(Cream, onions, bacon, button mushrooms)

Munster (préparation fromage blanc, oignons, lardons, Munster) 12.50 €
(Cream, onions, bacon, Munster cheese)

Tomme à l'ail des ours (préparation fromage blanc, oignons, lardons, tomme et ail des ours) 13.00 €
(Cream, onions, bacon, tomme with wild garlic)

Poulet parmesan (préparation fromage blanc, oignons, poulet, parmesan) 13.00 €
(Cream, onions, parmesan, chicken)



NOS MENUS ENFANT 9.50 €

Escalope de volaille ou pâtes carbonara ou paire de knack, frites +
1 Boule de glace aux choix

Chicken cutlet or pasta carbonara or pair of knack + 1 choice of ice cream

Prix net (Net Price)



NOS DESSERTS MAISON

Crème caramel comme autrefois (Vanilla caramel)	5.00 €
Crème brûlée à la vanille (Vanilla crème brûlée)	6.50 €
Moelleux chocolat (soft chocolate)	7.50 €
Tiramisu spécialité du chef (parfum du moment) (Tiramisu)	5.50 €
Irish Coffee	8.50 €

*Chez
Chris
& Jo*

NOS GLACES

Meringue glacée: glace, meringue, Chantilly (Meringue with ice, whipped cream)	8.50 €
Café liégeois: glace café, café, chantilly (Coffee ice cream, coffee, whipped cream)	6.80 €
Chocolat liégeois: glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly (Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream)	6.80 €
Dame blanche: glace vanille, chocolat fondu, Chantilly (Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream)	6.80 €
Sorbet Arrosé (Sorbet sprinkled with alcool)	7.50 €
Coupe Amarena: glace vanille, cerise griotte, chantilly (Vanilla ice cream, griotte cherries, whipped cream)	7.00 €
Coupe de Glace ou sorbet (parfum au choix) Deux boules (Ice cream or sorbet 2 scoops, flavor of your choice)	5.00 €
Trois Boules (Ice cream or sorbet 3 scoops, flavor of your choice)	7.50 €
Supplement Chantilly	0.50 €
Whipped cream supplement	

Restaurant Chez Chrislène et Joël

1 rue Saint Georges

67500 HAGUENAU - 03 88 938 570

Adresse mail : chrislene.schuh@gmail.com

Fermé le mardi, mercredi soir et le samedi toute la journée

Prix net (Net Price)