



LE VIN CHAUD MAISON AUX ÉPICES DE NOËL

Vin rouge & Jus d'orange

Arômes Vanille

Sucre cassonade & Miel

Anis étoilé & Cannelle

6.00€

L'APÉRITIF DE NOËL

Crémant d'Alsace & sirop de pain d'épices

8.95€

— ENTRÉES —

Foie gras de canard

22.95€

Servi avec pain d'épice & confit d'oignons.

Pâté en croûte Richelieu

11.95€

Servi avec de la salade verte.

French "pâté en croûte" with green salad

/ Pastete im Teigmantel mit grüner salat

Tarte à l'oignon Alsacienne

11.95€

Servi avec salade verte.

Onion Pie with bacon & green salad

/ Zwiebelkuchen mit Speck & grüner salat

Assiette de saumon fumé, pickles

19.95€

d'oignons & glace Bibeleskaes

Smoked salmon plate

/ Geräucherter Lachs

6 Escargots à l'Alsacienne

11.50€

Snails & herb butter

/ Schnecken & kräuterbutter

12 Escargots à l'Alsacienne

19.50€

Snails & herb butter

/ Schnecken & kräuterbutter



Soupe à l'oignon gratiné à l'emmental

11.50€

Onion soup with melted cheese

/ Zwiebelsuppe mit Schmelzkäse

— SPÉCIALITÉS ALSACIENNES —

Choucroute 5 viandes du Platz	25.95€
Chou de Krautergersheim préparé maison, saucisse fumée, knack alsacienne, palette, lard salé & lard fumé.	
<i>Alsatian sauerkraut with five types of meat / Elsässer Sauerkraut mit fünf Fleischsorten</i>	
Grand Jarret de porc (Waedele)	26.95€
Servi avec pommes de terre sautées à l'ail.	
<i>Braised pork shank & roasted potatoes / Geschmorte schweinhaxe & bratkartoffeln</i>	
Grand Jarret de porc au Munster	28.95€
Servi avec pommes de terre sautées à l'ail & sauce au Munster.	
Filet de saumon grillé, sauce crème au Riesling & citron	25.95€
Servie avec choucroute & pommes de terre vapeur.	
<i>Salmon fillet, lemon cream sauce & sauerkraut / Lachsfilet, zitronen-sahnesauce & sauerkraut</i>	
Fleischkiechle, sauce crème aux champignons	24.95€
Galettes de viande Alsacienne (Porc & Boeuf) servies avec spaetzles.	
<i>Alsatian meat pancake (Pork & Beef) served with spaetzles & mushroom sauce / Elsässer Fleischpfannkuchen (Schweine & Rindfleisch) serviert mit Spaetzles & Sahne-Pilz-Sauce</i>	
Cuisse de canard confite sauce Picon	25.95€
Servie avec choucroute & pommes de terre vapeur.	
<i>Confit duck leg with Picon Beer sauce & sauerkraut / Confierte Entenkeule mit Picon-Bier-Sauce & Sauerkraut</i>	

REPLACEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT SUR VOTRE PLAT +1.00€

**COMPTE TENU DE L'AFFLUENCE EXCEPTIONNELLE ENTRE 11H30 & 15H00, ET ENTRE 18H30 & 21H30,
UN PLAT PAR PERSONNE EST REQUIS, A DÉFAUT, UN DROIT DE COUVERT DE 5.00€ PAR PERSONNE
SERAS FACTURÉ**

— NOS POËLONS DE SPAETZLES —

Poêlon de spaetzles, sauce champignons gratiné au fromage	19.95€
<i>Spaetzle skillet with mushrooms sauce & melted cheese / Spätzlepfanne mit Pilzesauce & Schmelzkäse</i>	
Poêlon de Spaetzles, sauce Munster gratiné au fromage	22.95€
<i>Spaetzle skillet, Munster sauce with melted cheese / Spätzlepfanne mit Münstersauce & Schmelzkäse</i>	
SUPPLÉMENT LARDONS +2.00€	
SUPPLÉMENT SALADE VERTE +4.95€	

Prix net en euros.

— LA BRASSERIE —

Bouchée à la reine de volaille 

24.95€

Servie avec des nouilles Alsaciennes.

"Bouchée à la reine" served with Alsatian Noodles
/ Königinnenpastete serviert mit Elsässer Nudeln

Grande Schnitzel de Volaille & frites 

24.95€

Escalope de Volaille pannée nature ou sauce Champignons ou sauce Munster.

Breaded Chicken Escalope – plain, with Mushroom Sauce or with Munster Cheese Sauce & French fries
/ Paniertes Hähnchenschnitzel – natur, mit Pilzsauce oder mit Munster-Käsesauce, mit Pommes

Grande Salade César au Poulet croustillant

23.95€

Poulet croustillant, salade , tomates, œufs , croûtons, oignons , parmesan râpé & sauce césar.

Crispy chicken, green salad, tomatoes, eggs, croutons, Parmesan cheese & Caesar sauce
/ Knuspriges Hähnchen, Salat, Tomaten, Eier, Croutons, Zwiebeln, geriebener Parmesan

Grande Salade Chèvre chaud, Miel & Noix 

23.50€

Toasts de chèvre chaud, miel, noix, oeuf dur, salade verte, tomates & oignons rouges.

Warm goat cheese toast, honey, nuts, eggs, green salad, tomatoes & red onions
/ Ziegenkäse-Toast, Honig, Walnüsse, Ei, grüner Salat, tomaten & rote Zwiebeln

Fish & Chips de Cabillaud avec sauce Tartare

23.50€

Servie avec des frites.

Fish & chips with tartar sauce, served with fries
/ "Fisch & chips" mit Remoulade, serviert mit Pommes

REPLACEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT SUR VOTRE PLAT +1.00€

**COMPTE TENU DE L'AFFLUENCE EXCEPTIONNELLE ENTRE 11H30 & 15H00, ET ENTRE 18H30 & 21H30,
UN PLAT PAR PERSONNE EST REQUIS, A DÉFAUT, UN DROIT DE COUVERT DE 5.00€ PAR PERSONNE
SERAS FACTURÉ**

— MENU ENFANTS (-12ANS) —

Aiguillettes de poulet pannées & frites

+ Un verre de sirop à l'eau

13.95€

— ACCOMPAGNEMENTS —

Grande frites

7.50€

French fries / Pommes

Choucroute

6.50€

Spaetzles

7.50€

Sauce Champignons

3.50€

Pomme de terre sautées

7.50€

Roasted potatoes / Bratkartoffeln

Salade verte

4.95€

Green salad / Grüner salat

Sauce Munster

3.50€

Sauce Pinot noir

3.50€

Prix net en euros.

— DESSERTS —

Crème brûlée à la pistache	9.95€	Strudel aux pommes	10.95€
Baba au Rhum ❤️	10.95€	<i>Servi avec glace Vanille, caramel beurre salé & chantilly.</i>	
Caramel beurre salé & chantilly.			
Tarte Alsacienne au fromage blanc	9.95€	Kougelhopf glacé Vanille & raisins	10.95€
Caramel beurre salé & chantilly.		<i>Arrosé au Marc de gewurztraminer.</i>	
Gâteau forêt noire	10.95€	Gauffre chantilly & sauce Nutella	10.95€
Tarte aux myrtilles maison	8.95€	<i>Servie avec glace vanille & copeaux de chocolat</i>	
La boule de glace	2.60€	Gauffre chantilly	11.50€
<i>Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Quetsch, Framboise, Forêt Noire, Straciattella, Pistache.</i>		& sauce Pistache	
Supplément chantilly +1.50€		<i>Servie avec glace vanille, éclats de Pistache & chantilly</i>	
Supplément coulis (Chocolat, caramel, café, fruits rouges)	+1.50€		

Une eau-de-vie Alsacienne (Schnaps) avec votre dessert +7.95€

LE CHOCOLAT GOURMAND DU PLATZ

Grand chocolat chaud Valrhona
Chantilly généreuse
Coulis chocolat noir
Mini chamaillows

7.95€

LE CHOCOLAT DE NOËL

Grand chocolat chaud Valrhona
Chantilly généreuse
Coulis caramel
Sirop de pain d'épices

7.95€