



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
d'oignons & glace Bibeleskaes

19.95€

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.

*Alsatian sauerkraut with five types of meat
/ Elsässer Sauerkraut mit fünf Fleischsorten*

Grand Jarret de porc (Waedele)

26.95€

Servi avec pommes de terre sautées à l'ail.

*Braised pork shank & roasted potatoes
/ Geschmorte Schweinhaxe & bratkartoffeln*

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.

*Salmon fillet, lemon cream sauce & sauerkraut
/ Lachsfilet, zitronen-sahnesauce & sauerkraut*

Fleischkiechle, sauce crème aux champignons

24.95€

Galettes de viande Alsacienne (Porc & Boeuf) servies avec spaetzles.

*Alsatian meat pancake (Pork & Beef) served with spaetzles & mushroom sauce
/ Elsässer Fleischpfannkuchen (Schweine & Rindfleisch) serviert mit Spaetzles & Sahne-Pilz-Sauce*

Cuisse de canard confite sauce Picon 

25.95€

Servie avec choucroute & pommes de terre vapeur.

*Confit duck leg with Picon Beer sauce & sauerkraut
/ Confierte Entenkeule mit Picon-Bier-Sauce & Sauerkraut*

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
SERA FACTURÉ**

— NOS POÊLONS DE SPAETZLES —

Poêlon de spaetzles, sauce champignons gratiné au fromage 

19.95€

*Spaetzle skillet with mushrooms sauce & melted cheese
/ Spätzlepfanne mit Pilzesauce & Schmelzkäse*

Poêlon de Spaetzles, sauce Munster gratiné au fromage 

22.95€

*Spaetzle skillet, Munster sauce with melted cheese
/ Spätzlepfanne mit Münstersauce & Schmelzkäse*

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 panée 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, œuf 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

REMPLACEZ 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
SERA FACTURÉ**

— MENU ENFANTS (-12ANS) —

Aiguillettes de poulet panées & frites
+ Un verre de sirop à l'eau

13.95€

— ACCOMPAGNEMENTS —

Grande frites
French fries / Pommes

7.50€

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€

Baba au Rhum ♥

10.95€

Caramel beurre salé & chantilly.

Tarte Alsacienne au fromage blanc 9.95€

Caramel beurre salé & chantilly.

Gâteau forêt noire

10.95€

Tarte aux myrtilles maison

8.95€

La boule de glace

2.60€

Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron, Quetsch, Framboise, Forêt Noire, Straciatella, Pistache.

Supplément chantilly +1.50€

Supplément coulis (Chocolat, caramel, café, fruits rouges) +1.50€

Strudel aux pommes

10.95€

Servi avec glace Vanille, caramel beurre salé & chantilly.

Kougelhoppf glacé Vanille & raisins 10.95€

Arrosé au Marc de gewurztraminer.

Gauffre chantilly & sauce Nutella 10.95€

Servie avec glace vanille & copeaux de chocolat

Gauffre chantilly

11.50€

& sauce Pistache

Servie avec glace vanille, éclats de Pistache & chantilly

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 chamalows

7.95€

LE CHOCOLAT DE NOËL

Grand chocolat chaud Valrhona

Chantilly généreuse

Coulis caramel

Sirop de pain d'épices

7.95€