

LA CARTE DES ENTREES

Terrine de foie gras de canard du chef,

Chutney de fruits secs ^{1.3.8.7}

Duck liver terrine, dry nuts chutney

Gänseleber, Trockenfrüchte-Chutney

22.00€

Cocktail de crevette, pamplemousse ^{2.3}

Shrimp and grapefruit cocktail / *Garnelen-Grapefruit-Cocktail*

10.00€

6 Escargots gratinés à l'alsacienne ^{1.3.8.7}

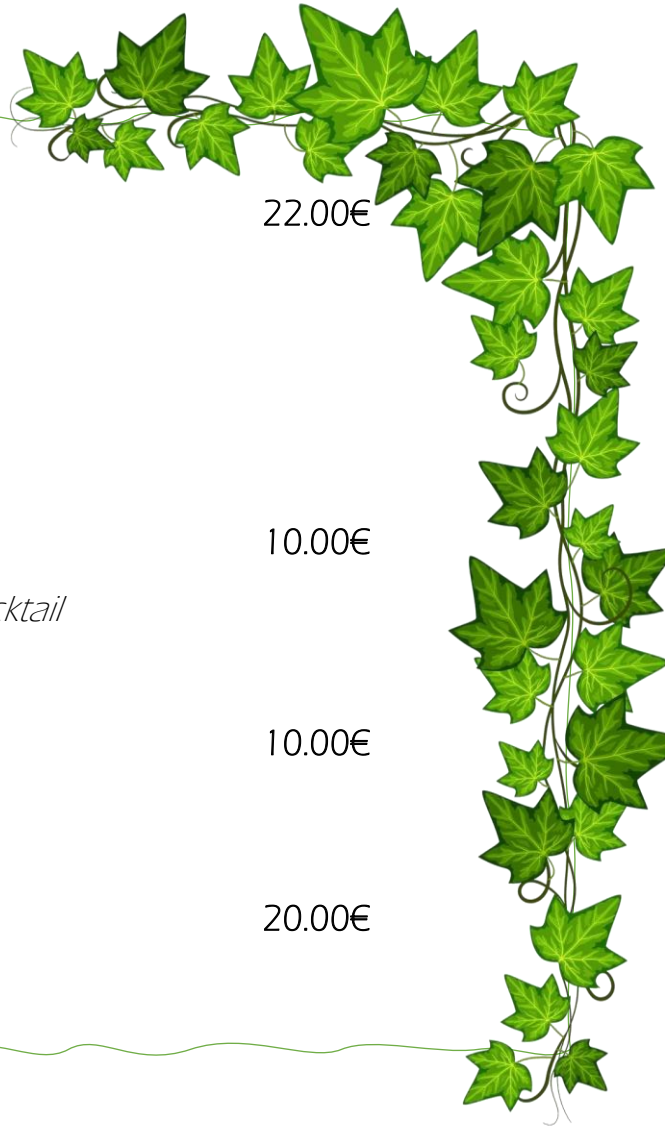
Alsatian snails / *Elsässer Schnecke*

10.00€

12 Escargots gratinés à l'alsacienne ^{1.3.8.7}

Alsatian snails / *Elsässer Schnecke*

20.00€



Chers clients, il serait compréhensible de votre part de déguster au minimum un plat principal par personne, Dans le cas contraire tous plat partagé sera facturé d'un supplément de 8 euros.

Nous vous en remercions par avance.

Dear customers, it would be understandable for you to enjoy at least one main course per person. Otherwise, all shared dishes will be charged an additional 8 euros.

We thank you in advance.

Liebe Kunden, es wäre verständlich, wenn Sie pro Person mindestens ein Hauptgericht genießen würden, ansonsten werden für alle geteilten Gerichte 8 Euro zusätzlich berechnet.

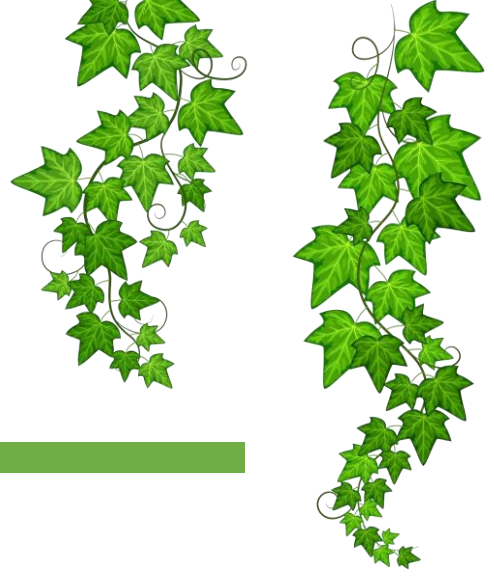
Wir danken Ihnen im Voraus.

LISTE DES ALLERGENES

1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques

LA CARTE DU BISTROT MODERNE

LES SUGGESTIONS



Cuisse de canard confite, ^{1.7}

pomme de terre grenailles confites au gros sel et roquette ^{1.7.8}

Confit duck legs, confit baby potatoes and arugula /

Confierte Entenkeulen; confierte Drillinge und Rucola

19.00€

Dos de cabillaud rôti, fricassée d'asperges d'Alsace, sauce au beurre blanc ^{4.7.12}

Roasted cod loin with Alsatian asparagus fricassée and beurre blanc sauce /

Gebratenes Kabeljaufilet mit Spargelragout aus dem Elsass und Beurre-blanc-Sauce

26.00€

Asperges d'Alsace aux deux jambons, mayonnaise maison ^{1.3.6.7.8.9.10}

Alsatian asparagus with two kinds of ham and homemade mayonnaise

Elsässer Spargel mit zweierlei Schinken und hausgemachter Mayonnaise

24.00€

Plat enfant (enfant uniquement)

Escalope panée, frites ^{7.4}

12.00€

breaded escalope and fries / *paniertes Schnitzel mit Pommes frites*

LISTE DES ALLERGENES

1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques

LA CARTE DES PLATS

Choucroute traditionnelle d'Alsace aux cinq viandes 21.00€

Traditional Alsatian sauerkraut with 5 meat /

Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten

Jarret de porc braisé à la bière ambré (environ 20 min d'attente) 22.00€

pomme de terre grenailles confites^{6.9.10}

Pork knuckle braised in amber beer with confit baby potatoes and salad (20 min)

In Bernsteinbier Geschmorte Schweinshaxe, confierte Drillinge und Salat (20 min)

Burger Black Angus, sauce cheddar et frites ^{1.3.6.7} 21.00€

Black Angus burger, cheddar sauce and French fries /

Black Angus Burger , Cheddar sauce und Pommes

Faux filet de boeuf, bio français, sauce au poivre, frites et petits légumes ^{1.7.10} 27.00€

French organic beef sirloin, pepper sauce, fries and vegetables /

Französisches Bio Rindertfilet, Pfeffer sauce, Gemüse und pommes

Röstis à l'alsacienne, lardons, Ribeaupierre et salade ^{7.10} 19.00€

Alsatian röstis with bacon, Ribeaupierre cheese and salad /

Elsässischer Röstis, mit speck, Ribeaupierre käser und salat

Croustillant de sandre, nouilles d'Alsace et sauce riesling ^{1.4.7.8} 26.00€

Crispy zander, Alsatian egg noodles, Riesling sauce /

Knuspriger Zander, elsässische Nudeln , Riesling- sauce



LA CARTE DES TARTES FLAMBEES

- Tarte flambée Classique (oignons, lardons)^{1.7} 12.00€
Classic tarte flambee (onion, bacon) / *Klassischer Flammeküchen (Zwiebeln, Speck)*
- Tarte flambée gratinée (oignons, lardons, emmental) ^{1.7} 14.00€
Gratin tarte flambee (onion, bacon, Emmental cheese) / *Gratiniertes Flammeküchen (Zwiebeln, Speck, Geriebener Emmentaler)*
- Tarte flambée au munster (oignons, munster)^{1.7} 14.00€
Munster tarte flambee (onion, munster) / *Münster Flammeküchen (Zwiebeln, Münster)*
- Tarte flambée chèvre miel (chèvres, oignons, miel, tomates, roquettes) 16,00€
Goat cheese and honey tarte flambee goat cheese, (honey, onion, tomatoes, Arugula) / *Flammkuchen Ziegenkäse und honig (Ziegenkäse, Zwiebeln Honig, Tomaten, Rucola)*



NOS SUPPLEMENTS

- | | |
|---|-------|
| Supplément : Salade, Salad, Salat : | 3,50€ |
| Supplément : Frites, French fries, Pommes : | 3,50€ |
| Supplément: Pommes de terre, Potatoes, Kartoffeln : | 3,50€ |
| Supplément Choucroute, Sauerkraut, Sauerkraut : | 3,50€ |

LISTE DES ALLERGENES

1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à Coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame
- 12 Sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques

LA CARTE DES DESSERTS

Tiramisu du bistrot moderne, chocolat blanc et fruits rouge ^{3.7.8.1} 10.00€

Bistrot moderne tiramisu with white chocolate and red fruits /

Bistrot moderne tiramisu mit weisser Schokolade und roten Früchten

Crème brûlée à la vanille, sirop d'érable, éclats de noisette ^{3.7.8.5} 10.00€

Vanilla crème brûlée with maple syrup and crushed hazelnuts /

Vanille crème-brûlée mit Ahornsirup gehackten Haselnüssen

Gâteau « Forêt Noire » ^{1.3.7} 8.00€

Blackforest cake / *Schwarzwald Kuchen*

Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer ^{3.7.1} 10.00€

Iced kougelh58Kopf with gewurztraminer marc /

Eis Kougelhopf with gewurztraminer Alkohol

NOS GLACES

2 Boules de glace 5.00€

3 Boules de glace 7.00€

Parfums de Glace

Vanille bourbon – Café – Chocolat - fraise – Pistache

Parfums de Sorbet

Poires – Pêche de vignes – Citron

NOS DIGESTIFS

Digestifs Blancs	4cl	Autres digestifs	4cl
Marc de gewurztraminer	7.00€	Chartreuse jaune	7.00€
Mirabelle	7.00€	Chartreuse verte	8.00€
Poire William	7.00€	Armagnac	10.00€
Framboise Sauvage	7.00€	Calvados	8.00€

SUGGESTIONS

Un petit verre de vin d'Alsace pour le dessert... ?

Riesling vendange tardive 10.00€

LA CARTE DES BOISSONS

Bières à la pression :



	25cl	50cl
Meteor pils	4.00€	6.50€
Wendelinus	5.00€	7.50€
Panache	4.00€	6.50€
Monaco	4.50€	7.50€
Amer Bière	5.00€	8.50€
Picon Bière	5.00€	8.50€
Cynar Bière	5.00€	8.50€

Bières en bouteille :

Chimay bleu 33cl	7.00€
Corona 35.5cl	6.00€
Meteor sans alcool 25cl	4.00€

Les Sodas :



Coca 33cl	4.00€
Coca zero 33cl	4.00€
Fuzetea 25cl	4.00€
Fanta 25cl	4.50€

Les Eaux :

	50cl	1L
Carola Bleu	3.00€	5.50€
Carola Verte	3.00€	5.50€
Carola Rouge	3.00€	5.50€

Perrier 33 cl 4.00€

Sirops : 25cl 50cl

Sirops à l'eau	3.00€	3.50€
Diabolos	3.50€	6.50€
Limonade	3.00€	5.50€

Fraise, Grenadine, Menthe, Citron

Les Jus de fruits :

Jus de pomme 25cl	4.00€
Jus d'orange 25cl	4.00€

LA CARTE DES BOISSONS CHAUDES



Les Cafés

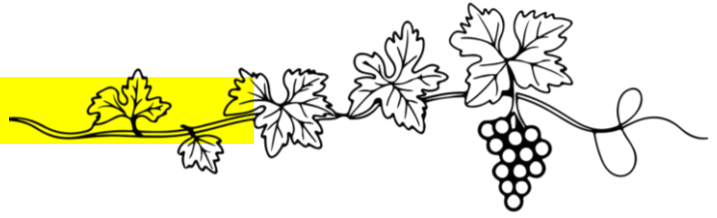
Espresso	3.00€
Café allongé	4.50€
Café crème	3.50€
Café Lait	5.50€
Double espresso	5.00€

Thé et infusions

Thé vert	4.50€
Thé blanc	4.50€
Thé noir	4.50€
Thé fruits rouges	4.50€
Camomille	4.50€
Citrus	4.50€
Verveine	4.50€
Tilleule	4.50€
Menthe poivrée	4.50€

LA CARTE DES VINS D' ALSACE

Blanc



Tous nos vins d' Alsace sont issus des vignes appartenants à la Maison
Dopff au Moulin.

	75cl
Crémant Brut d'Alsace, Cuvée Julien	24.00€
Muscat 2024	24.00€
Pinot blanc sur lies 2023	27.00€
Riesling Domaine Familial 2022	30.00€
Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2018	48.00€
Riesling Vendanges Tardives 2019	59.00€
Pinot Gris Domaine Familial 2021	36.00€
Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg 2022	48.00€
Gewurztraminer Domaine Familial 2022	39.00€
Gewurztraminer Grand Cru Sporen 2019	48.00€

LA CARTE DES VINS D' ALSACE

Rouge

	75cl
Pinot Noir Rouge des 2 cerfs 2024	27.00€
Pinot Noir Domaine Familial 2021	36.00€
Pinot Noir Coeur de Barrique 2023	52.00€

LA CARTE DES VINS HORS ALSACE

Blanc

BOURGOGNE

2023 Aoc Macon village Domaine Joseph Drouhin	32.00€
2022 Montagny Domaine Joseph Drouhin	48.00€



LA CARTE DES VINS HORS ALSACE

Rouge

75cl

VALLEE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

2023 Aoc Crozes Hermitage, la petite Ruche, Domaine Chapoutier	34.00€
--	--------

VALLEE DU RHÔNE MERIDIONALE

2015 Aoc Costières de Nîmes, Domaine Scamandre	60.00€
2019 Aoc Gigondas, Antipodes, Domaine du Pourra	70.00€

BORDEAUX

2018 Aop La Petite Hermine, Château La Blanche Hermine	48.00€
--	--------

LANGUEDOC

2019 Aoc Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès	74.00€
2022 Aoc Pic St Loup, Domaine du Château Del Ranq	39.00€

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

2023 Aop Cul-Sec, Domaine de la Réaltière	29.00€
---	--------

CORSE

2019 Aoc Patrimoine bio, Domaine Gentile	45.00€
--	--------

ITALIE

2019 Primitivo di Manduria	59.00€
----------------------------	--------

SUGGESTIONS D'APERITIF

Au verre

Crémant cuvée Julien	7.00€	Un crémant frais et élégant a fines bulles. Servi frais il sera un crémant agréable et rafraîchissant.
Muscat	4.00€	A croquer ! Très aromatique il exprime à merveille la saveur du fruit frais
Pinot Blanc	4.50€	Notre Pinot est souple et frais soutenu par une vinification « Made in Doppf »
Riesling Grand Cru	8.00€	Un Grand Cru synonyme d'exception... Le riesling Schoenenbourg provient de "La Belle Côte" il vous charmera par sa complexité et sa richesse aromatique
Riesling vendange tardive	10.00€	On touche au sublime et on aime ça ! Pas besoin de le décrire, mais une chose est sûre, vous ne serez pas déçus.
Kir vin blanc	6.00€	Crème de cassis et vin blanc
Kir crémant	8.50€	Crème de cassis et crémant

VIN D'ALSACE AU VERRE OU CARAFE

	12.5 cl	25 cl	50cl
Riesling	5.00€	10.00€	20.00€
Pinot gris	6.00€	12.00€	24.00€
Gewurztraminer	6.50€	13.00€	26.00€
Pinot Noir	6.00€	12.00€	24.00€
Côte du Rhône Méridionale, Vin de France (hors Alsace)	6.00€	12.00€	24.00€

NOS DIGESTIFS

Digestifs Blancs	4cl	Autres digestifs	4cl
Marc de gewurztraminer	7.00€	Chartreuse jaune	7.00€
Mirabelle	7.00€	Chartreuse verte	8.00€
Poire William	7.00€	Bas Armagnac	8.00€
Framboise Sauvage	7.00€	Calvados	8.00€

SUGGESTIONS

Un petit verre de vin d'Alsace pour le dessert... ?

Riesling vendange tardive 10.00€