Bières - Bier - Beers

ARTISANALES À LA PRESSION	Verre 25 cl	33 cl	50 cl	1L
• Ambrée St Guillaume	4.8	6.3	9.5	17.6
• Blanche de l'Ill	4.8	6.3	9.5	17.6
BIÈRE DE NOËL	5	6.6	9.9	17.8

À LA PRESSION	Verre 25 cl	33 cl	50 cl	1L
• Licorne Blonde	4.3	5.6	8.5	15
• Panaché / Monaco	4.2	5.5	8.3	
• Picon bière	4.7	6.1	9.3	

À LA BOUTEILLE

- Desperados 33 cl 6.3
- Pelforth Brune 33 cl 5.6
- Leffe Blonde 33 cl 5.6
- Bière sans alcool 33 cl 4.8

- Cidre 33 cl 6.3

Vin chaud 25 cl 4.2

Apéritif maison

Kir pétillant au pain d'épices 12 cl 7.7

Apéritifs classiques

- Crémant d'Alsace 12 cl 7.1
- Muscat d'Alsace 12 cl 5.4
- Gewurztraminer 12 cl 5.7
- Gewurztraminer Vendanges Tardives 12 cl 10.9
- Blanc cassis 12 cl 5
- Kir au Crémant d'Alsace 12 cl 7.4
- Ricard 3 cl 5.1
- Martini blanc ou rouge 6 cl 5.2
- Porto blanc ou rouge 6 cl 5.5
- Campari 6 cl 6.2
- Suze 6 cl 5.2
- Vodka, Gin 4 cl 7.1
- Rhum, Whisky 4 cl 7.1

Eaux de source

	33 cl	50 cl	1L
• Carola bleue et verte		4.2	8
• Carola rouge		4.2	
• Badoit rouge	4.2		

Jus de fruits

	25 cl	50 cl
À LA BOUTEILLE		
• Ananas, abricot, tomate	4.2	
AU VERRE		
• Orange, pomme	3.7	7.2

Sodas

À LA BOUTEILLE

- Miss Tonic 25 cl 4.2
- T'Glacé 25 cl 4.2
- Orangina 25 cl 4.2

AU VERRE	25 cl	33 cl	50 cl
• Sodas pression Pepsi, Pepsi Max Limonade	3.7	4.4	7.8 7.2
• Apfelschorle	3.7		7.2
• Sirop	2.9		4.8
• Diabolo	4.3		7.7

Vins au pichet

	12 cl	20 cl	25 cl	50 cl
ALSACE				
• Pinot Noir (rouge)	5.4	8.4	10.5	20.8
Edelzwicker (blanc)	4.6	7.3	9	18.2
Riesling (blanc)	4.8	7.6	9.5	18.8
Pinot Gris (blanc)	5.2	8.2	10.2	20.2
Muscat (blanc)	5.4	8.5	10.6	21.1
Gewurztraminer (blanc)	5.7	9	11.1	22
AUTRES RÉGIONS				
• Côtes du Rhône (rouge)	4.3	6.7	8.2	16.4
• Bordeaux (rouge)	4.3	6.7	8.2	16.4
• Rosé	4.9	7.7	9.6	18.9

Vins blancs Alsaciens

	37.5 cl	75 cl
PINOT BLANC AOP		
Cattin à Voegtlinshoffen		31.7
RIESLING AOP		
Cattin à Vœgtlinshoffen		32.6
Lorentz à Bergheim	24.1	35.9
Grand Cru Altenberg Lorentz	38	60.6
PINOT GRIS AOP		
Cattin à Voegtlinshoffen		35.6
Lorentz à Bergheim	24.1	35.9
GEWURZTRAMINER AOP		
Lorentz à Bergheim	26.1	38.9
Vendanges Tardives, Cattin à Voegtlinshoffen		64.8

Vins rouges Alsaciens

	37.5 cl	75 cl
PINOT NOIR AOP		
• Rouge d'Ottrott Vieilles Vignes, Les Côteaux de Sainte-Odile		46.7
• Lorentz à Bergheim	24.6	36.7
• Cattin à Voegtlinshoffen		36.9

Vins d'autres régions françaises

	75 cl
• Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (rouge)	48.8
• Beaujolais Saint Amour (rouge)	46.7
• Côtes du Rhône (rouge)	27.8
• Languedoc (rouge)	27.4
• Bordeaux (rouge)	27.4
• Rosé du moment	34

Effervescents

	75 cl
• Crémant	42.4
• Champagne Lenoble	71.1

- Vins blancs *Weißweine White wines*
- Vins rouges *Rotweine Red wines*
- Vins rosés *Rosé-Weine Rosé wines*

Eaux-de-vie d'Alsace

	4 cl
• Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams	9.3

Digestifs et liqueurs

	4 cl
• Cointreau, Grand Marnier	8.6
• Get 27, Baileys, Amaretto	8.6
• Calvados	8.6
• Cognac	8.6
• Armagnac	9.3

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Le Gruber

La Brasserie Alsacienne



Entrées - Vorpeisen - Starters

- **Potage du jour** / *Suppe des Tages* / *Soup of the day* 10.9
- **Soupe à l'oignon et toast gratiné** 10.9
  Zwiebelsuppe und überbackener Toastbrot / *French onion soup with gratined toast*
- **Véritable tarte à l'oignon «maison», salade verte** 13.4
  Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat / *Homemade onion tart with green salad*
- **Pâté en croûte Richelieu et ses crudités du moment, crème de raifort** 15.5
  «Pâté en Croûte» mit Foie Gras Mousse, Rohkost Salat und Meerrettichsahne
  «Pâté en croûte» with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream
- **Foie gras de canard «maison» et sa gelée au Marc de Gewurztraminer** 25.1
  Hausgemachte Enten Foie Gras mit Marc de Gewürztraminer Gelee
  Homemade duck foie gras with Marc de Gewürztraminer jelly
- **Assiette de saumon fumé, bouquet de salade et ses toasts grillés** 23.9
  Räucherlachs mit Salat und Toastbrot / *Smoked salmon, salad and toasts*
- **Salade mixte alsacienne (cervelas et emmental)** 16
  Elsässischer Salat (Fleischwurst und Emmentaler) / *Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)*
- **Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais** 18.4
  Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse
  Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese
- **Salade verte** / *Grüner Salat* / *Green salad* 6.4

Plats végétariens - Vegetarisch - Vegetarian

- **Gratin de spaetzle au fromage et champignons de Paris, salade verte** 19.6
  Spätzle-Auflauf mit Käse, Pilzen und grüner Salat / *Spaetzle gratin with cheese and mushrooms, green salad*
- **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte** 19.6
  Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat / *Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad*
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster** 19.5
  Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse / *«Bibeleskaes» with potato pancakes and Munster cheese*

Poissons - Fischgerichte - Fishes

- **Truite saumonée, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment** 24.8
  Lachsforelle im Ganzen, «beurre blanc» Sauce, Spätzle und Gemüse
  Salmon trout, «beurre blanc» sauce, spaetzle and vegetables
- **Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment** 24.2
  Zanderfilet in «beurre blanc» Sauce, Spätzle und Gemüse
  Pike perch fillet in «beurre blanc» sauce, spaetzle and vegetables
- **Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, lieu noir fumé) et beurre blanc** 26.7
  Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Köhler) und «beurre blanc» Sauce
  Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked pollock) and «beurre blanc» sauce

Viandes - Fleishgerichte - Meats

- **Cuisse de poulet, sauce au Riesling et champignons, légumes du moment, spaetzles** 21.4
  Hähnchenkeule in Riesling- und Champignonsauce, Gemüse und Spätzle
  Chicken leg in Riesling and mushrooms sauce, vegetables and spaetzle
- **Pièce du Boucher, sauce poivre, légumes du moment et frites** 23.7
  Gegrilltes Rindersteak, Pfeffersauce, Gemüse und Pommes / *Grilled beef steak, pepper sauce, vegetables and French fries*
- **Civet de gibier de notre région, champignons des bois, spaetzles et chou rouge** 23.6
  Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl / *Game stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage*
- **Faux-filet de bœuf, sauce au choix*, frites** 27.9
  Rumpsteak vom Rind, Sauce nach Wahl, Pommes frites / *Beef sirloin steak, choice of sauce, fries*

* Choix sauce: beurre Maître d'Hôtel, Poivre ou Crème-Champignons.

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Spécialités - Spezialitäten - Specialities

- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** 25.6
  Baeckeoffe in Weißwein gegart mit dreierlei Fleisch, Salat / *Baeckeoffe terrine with three meats and green salad*
- **Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles** 23.1
  Traditionnelle «Königin» Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle / *The traditional vol-au-vent (chicken and veal), spaetzle*
- **Waedele (Jambonneau) à la bière et choucroute** 23.9
  In Bier geschmorte Schweinshaxe und Sauerkraut / *Pork knuckle braised with Beer and sauerkraut*
- **Fleischkiechles, sauce crème et champignons, spaetzles** 22.5
  Fleischkiechle, Rahmsoße mit Pilzen, Spätzle / *Fleischkiechles (Alsatian meat patties), cream and mushroom sauce, spaetzle*

Autour de la choucroute - Sauerkraut - Sauerkraut

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles** 19.8
  Bratpfanne mit Sauerkraut, geräuchtem Fleisch und Spätzle / *Sauerkraut cassolette with smoked meats and spaetzle*
- **Choucroute strasbourgeoise** 24.1
  (5 garnitures: knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
  Sauerkraut «strasbourgeoise» mit fünf Beilagen, Knack Wurst, Schaüfele, geräuchter Speck, Elsässische geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken / *«Strasbourgeoise» sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Alsatian smoked sausage and salted pork neck*
- **Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, lieu noir fumé) et beurre blanc** 26.7
  Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Köhler) und «beurre blanc» Sauce
  Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked pollock) and «beurre blanc» sauce

Menu Marché de Noël - 38

Potage du jour / *Suppe des Tages* / *Soup of the day*

★ ★ ★

Civet de gibier de notre région, champignons des bois, spaetzles et chou rouge
Wildfleischragout mit Pilze, Spätzle und Rotkohl / *Game stew with mushrooms, spaetzle and red cabbage*

★ ★ ★

Mousse au chocolat / *Schokoladenmousse* / *Chocolate mousse*

Menu Terroir - 33.5

Tarte à l'oignon / *Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat* / *Homemade onion tart with green salad*

★ ★ ★

Choucroute strasbourgeoise (5 garnitures: knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
Sauerkraut «strasbourgeoise» mit 5 Beilagen / *«Strasbourgeoise» sauerkraut with 5 sides*

Menu Histoire de Noël - 51

Apéritif maison

★ ★ ★

Pâté en croûte Richelieu et ses crudités du moment, crème de raifort
«Pâté en Croûte» mit Foie Gras Mousse, Rohkost Salat und Meerrettichsahne
«Pâté en croûte» with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream

★ ★ ★

Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles et légumes
Zanderfilet in «beurre blanc» Sauce, Spätzle und Gemüse
Pike-perch fillet with «beurre blanc» sauce, spaetzle and vegetables

★ ★ ★

Munster au cumin / *Munsterkäse mit Kummel* / *Munster cheese with cumin*

Ou / *Oder* / *Or*

Tranche de vacherin «maison» (glace vanille et fraise, coulis de fruits rouges et chantilly)
Geeiste Baisertorte, Vanille und Erdbeereis, rote Früchtecoulis und Schlagsahne
Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis and whipped cream

Menu enfant - 12.4

Jusqu'à 10 ans / *Bis 10 Jahren* / *Up to 10 years old*

Knack ou nuggets de poulet, accompagnés de frites et d'un dessert «surprise»
Knackwurst oder Nuggets Hähnchen und Pommes Frites und ein «Überraschung» Nachtisch
Knack sausage or chicken nuggets and French fries and a «surprise» dessert

Fromages - Käse - Cheeses

Accompagnés d'une salade verte / *Mit grüner Salat* / *With green salad*

- **Assiette de Munster** / *Munster Käse* / *Munster cheese* 10.2
- **Assortiment de fromages (Chèvre, Tomme d'Alsace, Munster)** 10.8
  Ziegenkäse, Tommekäse, Munster / *Goat cheese, Tomme cheese, Munster cheese*

Desserts - Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 10.8
  Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Beeren Coulis
  Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 10.8
  Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis / *Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream*
- **Véritable Forêt-Noire** 10.8
  Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte / *Slice of traditional homemade Black forest cake*
- **Crème brûlée au pain d'épices** 10.8
  Lebkuchen Creme brulee / *Gingerbread-flavored crème brûlée*
- **Tarte aux fruits** / *Obstkuchen* / *Fruit pie* 9.7
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 10.8
  Geeister Gugelhupf mit Marc de Gewurztraminer, roten Beeren Coulis
  Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer brandy, red fruits coulis
- **Mousse au chocolat** / *Schokoladenmousse* / *Chocolate mousse* 9.3
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés: citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** 10.2
  Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps
  Sherbet cup (3 scoops) : lemon, raspberry or pear with Alsatian brandy
- **La coupe de glace (3 boules)** / *Eisbecher (3 Kugeln)* / *Ice cream (3 scoops)* 9.2
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** 10.7
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 10.7
  Elsässischer Kaffe mit Marc de Gewürztraminer und Schlagsahne
  Alsatian coffee, Marc de Gewurztraminer brandy and whipped cream
- **Dame Blanche** / *Weiße Dame* / *White Lady* 10.7
- **Café ou Chocolat Liégeois** / *Café oder Chocolat Liégeois* / *Café or Chocolate Liégeois* 10.7

Caféterie

- Expresso 2.8
- Grand café 3.9
- Double expresso 4.8
- Cappuccino 4.5
- Thé, infusion 3.7
- Chocolat chaud au lait 4.8
  - Supp. lait 1
  - Supp. citron 1