

## Les Bières - Bier - Beers

## Planchettes à partager

### ARTISANALES A LA PRESSION



	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€
• Blanche de l'III	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€

### A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Bière du moment	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€
• Fischer	3.50€	4.60€	7.00€	11.60€
• Panaché / Monaco	3.60€	4.40€	7.20€	
• Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€	

### A LA BOUTEILLE

• Heineken	33cl	4.10€
• Desperados	33cl	5.20€
• Pelforth Brune	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€
• Cidre	33cl	5.20€

## Aperitifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	5.40€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.00€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.80€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	6.10€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
• Ricard	3cl	4.40€
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	4.40€
• Campari	6cl	4.40€
• Suze	6cl	4.40€
• Jus de tomate	25cl	3.40€

## Aperitif Maison 12cl

5.60 €

Kir pétillant à la Mirabelle

### LA PLANCHETTE GOURMANDE 13.20 €

Munster, jambon fumé, cervelas

+

3 verres de bière de 15cl chacun

(Fisher, blanche et bière de saison)

### LA PLANCHETTE DEGUSTATION 17.70 €

Saumon fumé, Munster, pâté en croûte Richelieu  
jambon fumé et Tomme d'Alsace

+

5 verres de vin d'Alsace de 4cl chacun

(Edelzwicker, Riesling, Pinot Gris,  
Gewurztraminer et Pinot Noir)

## Eaux de Sources

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte	3.50€	6.00€	
• Carola Rouge	3.50€		
• Badoit Rouge	3.50€		

## Sodas & Jus de Fruits

### A LA BOUTEILLE

• Jus de fruits Pampryl/Granini	25cl	3.40€
Ananas, abricot, raisin, tomate		
• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.60€
• Orangina	25cl	3.60€

### AU VERRE

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	3.00€		5.80€
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light	3.70€		5.70€
Limonade	2.80€		5.50€
• Apfelschorle	2.80€		5.50€
• Sirop	2.50€		3.90€
• Diabolo	3.20€		5.50€

## Vins en Carafe

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker .....	3.10€	5.10€	6.20€	12.40€
• Riesling .....	3.50€	5.80€	7.00€	14.00€
• Pinot Gris .....	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Muscat .....	5.00€	8.30€	10.00€	20.00€
• Gewurztraminer .....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
• Pinot Noir .....	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€
• Côtes du Rhône .....	3.60€	6.00€	7.20€	14.40€
• Languedoc .....	4.70€	7.80€	9.70€	19.30€
• Bordeaux .....	4.80€	7.90€	9.90€	19.70€
• Rosé .....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

Vin du moment sur proposition de votre serveur

## Effervescents

- Crémant d'Alsace ..... 41.00€
- Champagne Lenoble Brut..... 72.00€

## Caféteria

- Espresso, déca ..... 2.30€
- Grand café, rallongé..... 3.30€
- Grand déca..... 3.80€
- Double espresso..... 4.30€
- Cappuccino..... 3.90€
- Latte macchiato ..... 4.90€
- Café noisette ..... 2.70€
- Thé, infusion ..... 3.10€
- Chocolat chaud au lait ..... 3.90€
- Supp. lait ..... 0.50€

## Eau-de-vie d'Alsace 4cl

- Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams ..... 7.50€

## Digestifs 4cl

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto..... 6.40€
- Cognac ..... 6.50€
- Armagnac ..... 8.00€
- Calvados..... 6.90€



## *Les Entrées - Vorpeisen - Starters*

- |   | Petite°    | Grande     |
|---|------------|------------|
| • Potage du jour .....<br><i>Suppe des Tages - Soup of the day</i>  | 7.30€ - ☺  |            |
| • Soupe à l'oignon et ses toasts gratinés .....<br><i>Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup with gratinated toast</i>  | 7.30€ - ☺  |            |
| • Véritable tarte à l'oignon "maison", salade verte .....<br><i>Hausgemachter Zwiebeltorte, grüner Salat - Homemade onion tart with green salad</i>   | 12.50€ - ☺ |            |
| • Pâté en croûte Richelieu, crudités et crème de raifort .....<br><i>"Pâté en Croûte" mit Foie Gras Mousse, Rohkost Salat und Meerrettichsahne<br/>"Pâté en croûte" with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream</i> | 11.90€     | 16.90€     |
| • Foie gras de canard "maison" et sa gelée au Marc de Gewurztraminer .....<br><i>Hausgemachte Enten Foie Gras mit Marc de Gewürztraminer Gelee<br/>Homemade duck foie gras with Marc de Gewurztraminer jelly</i>                    | 14.90€     | 23.50€ - ☺ |
| • Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* .....<br><i>Teller mit Räucherlachs, Salat und Toasts - Smoked salmon, salad and toasts</i>  | 11.90€     | 20.50€ - ☺ |
| • Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental) .....<br><i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)</i>  | 8.50€      | 14.20€ - ☺ |
| • Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais .....<br><i>Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse<br/>Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese</i>                                      | 10.00€     | 16.90€ - ☺ |
| • Salade verte .....<br><i>Grüner Salat - Green salad</i>   | 4.80€ - ☺  |            |



## *Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities*

- Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte ..... 22.00€  
*Baeckeoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeoffe terrine with three meats and green salad*
- Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles ..... 19.00€ - ☺  
*Traditionnelle "Königin Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent (chicken and veal), spaetzle*
- "Waedele" Jambonneau à la bière et choucroute ..... 20.00€  
*In Bier geschmorte Schweinshaxe und Sauerkraut - Pork knuckle braised with Beer and sauerkraut*

° Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.

LES PLATS << FAITS MAISON >> ☺ SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



## *Autour de la choucroute - Sauerkraut*

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles** ..... 15.10€ ☺  
*Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and spaetzle*
- **Choucroute strasbourgeoise**..... 17.30€ ☺  
 (5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)  
*Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schaüfele , geräucherter Speck, Elsässische geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken - "Strasbourggeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck*
- **Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé) et beurre blanc**.....25.90€ ☺  
*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce*  
*Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce*



## *Les Viandes - Fleischgerichte - Meats*

- **Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris et spaetzles** ..... 16.50€ ☺  
*"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle - Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle*
- **Pièce du Boucher, sauce poivre, légumes du moment et frites**.....20.80€ ☺  
*Gegrilltes Rindersteak, Pfeffersauce, Gemüse und Pommes*  
*Grilled beef steak, pepper sauce, vegetables, and French fries*
- **Civet de gibier des Vosges (selon la chasse), champignons des bois, spaetzles et chou rouge** ....21.90€ ☺  
*Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl*  
*Game stew with mushrooms, spaetzles and red cabbage*



## *Les Poissons - Fischgerichte - Fishes*

- **Truite saumonée en papillote, beurre blanc, spaetzle et légumes du moment** .....23.10€ ☺  
*Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse*  
*Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce, spaetzles noodles and vegetables*
- **Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles et légumes du moment**.....18.90€ ☺  
*Zanderfilet in "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse - Pike perch fillet in "beurre blanc" sauce, spaetzle and vegetables*
- **Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé) et beurre blanc** .....25.90€ ☺  
*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce*  
*Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce*







## *Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes*

- **Gratin de spaetzles au fromage et champignons de Paris, salade verte**..... 13.50€   
*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**..... 15.10€   
*Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad*
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster** ..... 12.60€   
*Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse - "Bibeleskaes" with potato pancakes and Munster cheese*



## *Les Tartes Flambées - Flammenkuchen \**

### **NOS VÉRITABLES TARTES FLAMBÉES**

- **La traditionnelle, oignons et lardons**..... 11.90€   
*Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon*
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons**..... 12.50€   
*Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and mushrooms*
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental**..... 12.50€   
*Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Emmental cheese*
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental**..... 13.90€   
*Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions, bacon, Emmental cheese and mushrooms*
- **La végétarienne, oignons, tomates et olives** ..... 12.50€   
*Vegetarische Flammenkuche mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven - Vegetarian with onions, tomatoes and olives*
- **Au Munster, oignons et lardons**..... 13.90€   
*Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Munster cheese*
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** ..... 12.50€   
*Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch- Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive*
- **Au Chèvre, miel, oignons et lardons** ..... 13.90€   
*Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck- Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon*
- **Au saumon, oignons et pesto** ..... 14.90€   
*Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln und Pesto - Tart flambée with salmon, onions, and Pesto*
- **Aux pommes, flambée au calvados** ..... 15.90€   
*Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados*

## Menu Barabli

32.00€

### Potage du jour

*Suppe des Tages - Soup of the day*



### Civet de gibier des Vosges (selon la chasse), champignons des bois, spaetzles et chou rouge

*Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl*  
*Game stew with mushrooms, spaetzle and red  
cabbage*



### Mousse au chocolat

*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*

## Menu Gruber

42.00€

### 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 "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse*  
*Pike-perch fillet with "beurre blanc" sauce, spaetzles 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 Früchte Coulis  
und Schlagsahne*  
*Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis  
and whipped cream*

## Menu Ungerer

27.00€

### 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 Enfant

Jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahren - Up to 10  
years old

9.50€

### Knack, frites

ou

nuggets de poulet et frites

+

Dessert surprise

*Knackwurst oder Nuggets Hähnchen und  
Pommes + ein «Überraschung» Nachtisch*  
*Knack sausage or chicken nuggets and French  
fries + a "surprise" dessert*





## *Les Fromages - Käse - Cheeses* ☺

accompagnés d'une salade verte - mit grüner Salat - with green salad

- **Assiette de Munster** ..... 8.90€  
*Munster Käse - Munster cheese*
- **Assortiment de fromages (Chèvre, Tomme d'Alsace, Munster)** ..... 9.50€  
*(Ziegenkäse, Tommekäse, Munster) - (Goat cheese, Tomme cheese, Munster cheese)*



## *Les Desserts - Nachtische - Desserts*

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** ..... 9.10€ ☺  
*Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Früchte Coulis und Schlagsahne*  
*Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis*
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** ..... 8.50€ ☺  
*Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream*
- **Véritable forêt noire** ..... 9.10€ ☺  
*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade Black forest cake*
- **Crème brûlée au pain d'épices** ..... 7.20€ ☺  
*Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée*
- **Tarte aux fruits** ..... 6.50€ ☺  
*Obstkuchen - Fruit pie*
- **Salade de fruits** ..... 9.50€ ☺  
*Obstsalat - Fruit salad*
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** ..... 8.90€  
*Kougelhopf mit gewurztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis*  
*Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis*
- **Mousse au chocolat** ..... 6.50€ ☺  
*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** ..... 9.20€ ☺  
*Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps*  
*Sherbet sundae (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy*
- **La coupe de glace (3boules)** ..... 7.90€ ☺  
*Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)*
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** ..... 8.70€ ☺
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** ..... 8.70€ ☺  
*Elsässischer Kaffe mit Marc Gewürztraminer und Schlagsahne - Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream*