

**Toute l'équipe du restaurant vous souhaite la bienvenue**

**LES BOISSONS SANS ALCOOLS** €

Lisbeth bleue, verte ou rouge	100cl	4,50
Lisbeth bleue, verte ou rouge, Perrier (33 cl)	50cl	3,00
Coca-cola, Coca zéro, Orangina,	33cl	3,50
Thé glacé, Diabolo	25cl	3,50
Schweppes tonic, Agrumes	25cl	3,50
Limonade	25cl	3,00
Apfelshorle	40cl	5,00
Jus de fruits Granini ( <i>orange-tomate-ananas-pomme- nectar d'abricot</i> )	25cl	3,50
Sirop à l'eau ( <i>citron-cerise-fraise-grenadine-pêche-menthe</i> )	25cl	2,50

**LES BIÈRES** €

Panaché	25cl	3,00
Monaco	25cl	3,30
Fürstenberg pression	25cl	3,00
Bière pression du moment	25cl	4,50
Picon bière	25cl	3,50
Desperados (btl)	33cl	4,50
Erdinger Weissbier (btl)	50cl	6,00
Heineken sans alcool (0.0)	33cl	3,00

**LES APÉRITIFS** €

Ricard	4cl	4,50
Martini blanc/rouge, Campari	4cl	4,50
Porto, Suze	4cl	5,00
Coupe de crémant d'Alsace	12cl	4,50
Kir au crémant d'Alsace ( <i>cassis-pêche-mûre-framboise</i> )	12cl	5,50
Kir au vin blanc d'Alsace ( <i>cassis-pêche-mûre-framboise</i> )	12cl	4,50
Apérol Spritz	25cl	8,50

**NOS TARTES FLAMBÉES (Uniquement le soir)**

Tarte flambée traditionnelle	9,00 €
Tarte flambée gratinée	9,50 €
Tarte flambée aux champignons	9,50 €
Tarte flambée au munster	9,50 €
Tarte flambée Campagnarde (Ail & Ciboulette)	9,50 €
Tarte flambée aux pommes, arrosée ou non au calvados	9,50 €

**Prix nets**

<b>NOS ENTREES - SALADES</b>	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
Bouillon Thaï aux Crevettes et germes de Légumes croquants	9,00	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney du moment, Brioche	15,00	
Focaccia au Chèvre chaud sur Mesclun de Salade	12,00	19,00
Salade Randonneur (Salade, crudités, <b>Pâté en croûte maison</b> , Comté)	11,00	17,50
Assiette de crudités	7,00	11,00
Carpaccio de Bœuf, Tomate séchée, copeaux Parmesans, Fougasse	11,00	21,00
Salade Alsacienne ( <i>Cervelas, Gruyère, Œuf, Oignons</i> )	10,00	16,00
Grumbeerekiechle (galettes pdt), Saumons, Crème à l'aneth, Salade	12,50	19,00
Escargots à l'Ail Maison 6 ou 12	7,00	12,50
Tataki de Thon au Sésame, Wakamé et crème au Wazabi doux	12,00	20,00

### **NOS PLATS**

Boite fromagère chaude façon Vacherin, Charcuteries,		20,00
Pommes de terre Rattes, Salade <b>25 Min</b>		
Tête de Veau, sauce Gribiche		20,00
Bouchée à la Reine traditionnelle, Nouilles		20,00
Côte de Veau poêlée, sauce aux Morilles		25,00
Filet de Bœuf, nature ou sauce Poivre ou Echalotes		28,00
Souris d'Agneau rôtie au Thym		22,00
Rognons de Veau à la Moutarde à l'ancienne		21,00
Civet de Biche, Choux rouge, Spaetzele		22,00
Jambonneau de Porc – Waedele braisé nature ou Munster sur Choucroute		21,00
Cordon Bleu de Volaille, sauce Crème Champignons		21,00
Choucroute au Saumon & Sandre, sauce matelote		22,00
Lasagne de Saumon aux Epinards fait Maison		20,00
Assiette de Fromages (Munster, Brie, Comté, Chèvre), Salade aux Noix		8,00

### **MENU ENFANT (-12 ans) 10,50 €**

Escalope de volaille à la crème ou nuggets de Poulet, Spätzle ou Frites  
Dessert : 2 boules de glace au choix

Prix nets

Assiette de Fromages (Munster, Brie, Comté, Chèvre), Salade aux Noix 8.00

## **NOS DESSERTS**

---

Tarte aux fruits de Saisons, glace	8,00
Crème brûlée à la Vanille	7,00
Dampfnudle, compote de Pommes, glace Vanille	9,00
Moelleux au Chocolat Maison, glace Caramel Beurre salé, Chantilly	9,00
Tiramisu du moment	7,00
Cheese Cake Maison au Speculos, coulis de fruits	9,00
Café/Thé gourmand	10,00
Profiteroles maison, glace Vanille, sauce Chocolat	9,00
Chocolat ou Café Liegeois, Dame blanche, ...	8,00

Coupe glacée au choix : 1bl : 3,00 2bl : 6,00 3bl : 8,00 Chantilly : 1,00  
*(Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé,  
 Citron, Coco, Framboise, Mangue, Poire)*

Irish Coffe / Café Alsacien 8,00 / 10,00