



## Nos Entrées... Vorspeisen / Starters

<b>Foie gras de canard maison et sa confiture de saison (2)</b> <i>Hausgemachte Entenleberterrinen mit Konfitüre je nach Saison/ Homemade Foie Gras terrine, seasonal chutney</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Les grenouilles façon tarte flambée sur son feuilleté</b> <i>Frohshenkel nach Flammekuchenart auf Blätterteig/Tarte flambée-style frog legs on puff pastry</i>	<b>13,50 €</b>
<b>Terrine maison de campagne au Pinot Gris et pistaches, chutney de fruits</b> <i>Hausgemachte Schweinefleischterrinen mit Pinot Gris und Pistazien/ Homemade Pork terrine with Pinot Gris and Pistachios</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Comme un avocat cocktail aux crevettes sur son toast brioché aux graines</b> <i>Wie eine Cocktail-Avocado mit Garnelen auf dem Brioche-Toast mit Samen / Like a cocktail avocado with shrimps on its brioche toast with seeds</i>	<b>11,50 €</b>

## Nos Poissons ...

<b>Filet de Dorade poêlé et ses légumes de saison rôtis, sauce juste citronnée</b> <i>Doradenfilet mit Yuzu Sosse, gebratenen Süßkartoffel, Kürbis und Kartoffeln/ Sea bream fillet and its Yuzu sauce, roasted sweet potato, squash and potato</i>	<b>21,50 €</b>
--	----------------

## Nos viandes ...

<b>Entrecôte de veau et sa crème de champignons poêlés, ratatouille maison et au choix frites ou röigabrageldi</b> <i>Kalbssteak und seine Champignons Crème mit Hausgemachte Ratatouille und Pommes oder Röigabrageldi serviert / Veal sirloin and its mushroom cream with ratatouille vegetables and French fries or röigabrageldi</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Civet de Chevreuil et ses girolles, Spätzle maison et compotée oignons et figues</b> <i>Rehragout mit Pfifferlingen, Hausgemachte Spätzle und Zwiebel und Feigenkompott/Venison stew with chanterelles, homemade spätzle and its onions and figs compote</i>	<b>20,00 €</b>
<b>La Bavette d'Aloyau (bœuf) charolaise, maturée et ses frites (1)</b> <i>Rindfleischflanke / Beef flank</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• A l'huile et graines de sésame, copeaux de parmesan, roquette <i>Sesamöl und Samen, Parmesanspäne, Rucola /sesame seeds, parmesan</i></li><li>• A l'échalote confite, fleurs de Tête de Moines (fromage suisse) <i>Kandierte Schalotten, Schweizer Käse/shallots, Swiss cheese</i></li></ul>	<b>22,00 €</b>

## Nos traditions ...

<b>La Salade vigneronne</b> <i>Wurstsalat /Sausage salad</i>	<b>(petite portion : 6,50€)</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Poulet au Riesling et ses Spätzles maison</b> <i>Hühnerbein mit Rieslingsauce / Chicken thigh with Alsatian pasta</i>		<b>15,00 €</b>
<b>L'assiette gourmande : salade vigneronne, pâté en croûte, croûtons de munster au pain d'épices</b> <i>Wurstsalat, Fleischpastete, Münstercroutons mit Lebkuchen/ sausage salad, pie, munster croutons with gingerbread</i>		<b>13,50 €</b>
<b>Cocotte de Munster aux oignons confits, salade à l'huile fumée</b> <i>Münsterkäse Kochtopf mit kandierte Zwiebeln und Kartoffeln, Salad mit Öl « geräucherter Geschmack » / Munster cheese casserole with candied onions and potato, Salad with smoked flavored oil</i>		<b>15,00 €</b>
<b>Baeckaoffa "du Chef" (bœuf, agneau, porc), salade verte (1)</b> <i>Baeckaoffa « nach Art des Chefs », grüner Salat (Rind, Lamm und Schweinefleisch) / Baeckaoffa on our way (beef, lamb and pork)</i>		<b>19,50 €</b>

## Nos Fromages... Käse / Cheese

<b>Assortiment de fromages Alsaciens de la ferme Oberlé à Stosswihr, et sa verdure (1)</b> <i>Elsässischekäse-Auswahl mit grünem Salat / Selection of local cheeses with salad</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Le Munster et son cumin (1)</b> <i>Münsterkäse und sein Kümmel / Munster cheese with caraway seed</i>	<b>4,50 €</b>

## Nos Desserts... Nachspeisen/ Desserts

<b>Nos profiteroles à la vanille, coulis choco caramel et éclats de cacahuètes</b> <i>Unsere Profiteroles mit Vanille-Eis, Schokolade-Karamell coulis, Erdnusssplitter / Our Profiteroles with Vanilla ice-cream, Chocolate and caramel sauce, peanuts</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, glace amarena</b> <i>Schwarzwälder Kirschtorte, Amarena-Eis / Black forest with Alsatian kirsch, cherry ice cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Strudel aux pommes et raisins secs marinés, glace vanille</b> <i>Apfelstrudel mit marinierten Rosinen, Vanille-Eis / Apple and raisin strudel, vanilla ice-cream</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Mi-cuit chocolat au cœur passion, glace pabana (exotique)</b> <i>Halb gekochte Schokolade Kuchen mit Exotische-Eis / Semi-cooked chocolate, exotic sorbet</i>	<b>9,00€</b>
<b>Sorbet aux fruits arrosé de son eau de vie</b> (au choix : Framboise, Poire, Citron, Griotte(1), Mirabelle(1)) <i>Obst-Sorbet, mit Brantwein übergossen (wahlweise : Himbeere, Birne, Zitrone, Kirsch(1), Mirabellen(1))</i> <i>Fruits sorbet flavored with Alsatian Brandy (Raspberry, Pear, Lemon, Morello cherry(1), Cherry plum(1))</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Café ou thé gourmand, assortiment de desserts</b> <i>Feinschmeckerkaffee, Dessert-Auswahl / Coffee served with assorted desserts</i>	<b>9,00 €</b>

(1)



(2) sans gluten  
sur demande

(3) fruits à coque

### Menu Gourmand

37 Euros

**Terrine de campagne au Pinot Gris et pistaches, chutney de fruits**  
*Homemade Pork terrine with Pinot Gris and Pistachios*

ou

**Cocotte de Munster aux oignons confits, salade à l'huile fumée**  
*Munster cheese casserole with candied onions and potato*

~

**Entrecôte de veau et sa crème de champignons poêlés, ratatouille maison, roïgabrageldi**

*Veal sirloin, mushroom cream with ratatouille vegetables, roïgabrageldi*

ou

**Filet de Dorade sauce yuzu, patate douce, courge et pomme de terre rôties, émietée de marrons**

*Sea bream fillet and its Yuzu sauce, roasted sweet potato, squash and potato*

~

**Forêt Noire au Kirsch d'Alsace, glace amarena**

*Black forest with Alsatian kirsch, cherry ice cream*

ou

**Strudel aux pommes**

*Apple and raisin strudel, vanilla ice-cream*

### Menu du Terroir

21 Euros

**Pâté en croûte, salade verte**

*Fleischpastete, grüner Salat / Crusted meat pie*

ou

**Salade vigneronne**

*Wurstsalat / Sausage salad*

~

**Poulet au Riesling Spätzle**

*Hühnerbein mit Rieslingsauce /*

*Chicken thigh with Alsatian pasta*

ou

**Filet de Truite sur lit de choux,**

**Pommes de terre vapeur(1)**

*Forellenfilet, Sauerkraut, gedämpfte Kartoffeln /*

*Trout, sauerkraut cabbage, steamed potatoes*

~

**Munster de la vallée et son cumin**

*Münsterkäse mit Kreuzkümmel / Alsatian cheese with cumin*

ou

**Sorbet aux fruits**

*Fruchtsorbet / Fruit sorbet*

Depuis maintenant 20 ans, nous avons le plaisir de vous proposer des plats faits maison avec des produits de notre région.

Nous sommes entourés de nos collaborateurs locaux comme la Maison Herrscher, Iller, Le Chalutier, Siffert... Nos viandes proviennent de France ou d'Allemagne. Les différents parfums de glaces vous sont confectionnés par notre Glacier artisanal Alsa. Toutes nos assiettes sont concoctées et dressées minute (20min d'attente pour les plats en direct)