

Nos entrées froides

Foie gras de canard mi-cuit au Porto Blanc, chutney de rhubarbe Hausgemachte EntenleberPastete mit weissem Porto mit Rhabarberchutney	18€
Le traditionnel saumon fumé maison, mousse raifort Der traditionelle Lachsteller, Meerestischaum	15,50€
Magret de canard fumé maison aux dés de foie gras et mesclun à l'huile de Noix Hausgeräuchte Entenbrust mit kleinen Entenleberpastetenwürfeln	17€
La Belle assiette Gourmande Reich ganiertes « Bouquet Garni » Teller	18€
L'éventail de salade du maraîcher Farbige Palette vom Gemüsehändler	8,50€
Carpaccio de bœuf au Basilic et Parmesan Carpaccio vom Rind mit Basilikummarinade und Parmesan	12€
Carpaccio de saumon à l'aneth et citron vert Carpaccio vom Lachs mit Dill und grüner Zitrone	13€

Nos entrées chaudes

Escalopes de foie gras de canard poêlées sur tartelette Tatin Gebratene Entenleberschnitzel auf kleinem Apfelkuchlein	19,50€
Aumônière de chèvre chaude au miel de lavande Teigtaschengefüllt mit Ziegenkäse und Lavendelblüten auf salat	12€
La douzaine d'escargots farcis maison Ein Dutzend gefüllte Schnecken hausgemacht	14€
La demi-douzaine d'escargots farcis maison Ein halbes Dutzend gefüllte Schnecken hausgemacht	7,50€

Tarifs TTC, service compris

Nos poissons

Queues de crevettes gratinées façon sétoise, Quinoa à l'huile d'olive Gegrillte Crevetten nach Setoise Art quinoa mit olivenöl	18€
Pavé de cabillaud poêlé sur fine ratatouille, Sauce curcuma Gegrillter Dorsch auf feinem Ratatouille mit curcumasauce	18,50€
Choucroute de poissons, sauce Riesling Sauerkraut mit Fisch, Rieslingsauce	17€
Dos de brochet rôti et son jus d'écrevisses Gegrillter Hechtrücker mit Krebsjus	19€

Nos viandes

Magret de canard au gingembre confit Entenbrust mit kandiertem Ingwer	18€
Suprême de volaille farci au foie gras maison Hünnerbrust gefüllt mit hausgemachter Gänseleber	20€
Entrecôte (250g) poêlée au poivre vert Entrecôte mit grünem Pfeffer	18,50€
Filet de bœuf (180g) Rossini Rindfilet 180g « Rossini »	25,50€
Cordon bleu à la Jurassienne Cordon bleu mit Speck und Käse gefüllt	17€
T-Bone de veau et sa concassée de tomate fraîche T-Bone Steak vom Kalb mit frischen, gedämpften Tomaten	18,50€

Clin d'œil aux végétariens... Vegetarische Ecke...

Quiche aux légumes du soleil et sa Mesclun Sonnengemüsegewöhnung mit Mesclunsalat	11€
--------------------------------------------------------------------------------------	-----

Et pour les moins de 12 ans,
un menu à 8€50
(plat +coupe de glace)

Du lundi au vendredi, menu du jour à 10,50 €

Nos gourmandises alsaciennes

Pâté chaud feuilleté au Riesling, salade de saison Warme Fleischpastete mit frischem Saisonsalat	13,50€
Quenelles de foie de veau poêlées à l'Alsacienne Gebratene Kalbsleberknödel elsässische Art	13€
Tête de veau et ses garnitures, sauce gribiche Kalbskopf mit verschiedenen Garnituren Gribichesauc	15€
Choucroute aux 5 garnitures Elsässisches Sauerkraut mit fünf verschiedenen Fleischgarnituren	16€
Jarret de porc braisé, salade de pommes de terre Geschmorte Schweinshaxe mit Kartoffelsalat	15,50€
Bœuf gros sel « Traditionnel » Der Traditionnelle Siedfleisch mit Grobem Salz	17€

Tarifs TTC, service compris

Nos apéritifs

L'apéritif maison		4,50 €
La coupette de Champagne brut		8,00 €
Le Kir Royal		4,50 €
Le verre de Muscat		4,00 €
Le Kir vin blanc		3,00 €
Le Martini, Suze, Campari sec		3,00 €
Le Ricard, Pastis		3,00 €
L'Amer, Cynar, Picon bière		3,50 €
Le Demi pression	25cl	2,40 €
La Chope	50cl	4,80 €
Le Panaché	25cl	2,30 €
La Buckler	25cl	3,00 €
Le jus de tomate	25cl	3,50 €

Nos Eaux & Sodas

Jus de fruits	25cl.	3,00 €
Sodas divers	33cl.	3,00 €
Perrier	33cl	3,00 €
Limonade	25cl	2,00 €
Eau de source Lisbeth		
	50cl	2,30 €
	1 litre	3,55 €
Le café		1,80 €