

## Nos entrées froides

<i>Foie gras de canard mi-cuit au Porto Blanc, confiture d'oignons rouges</i>	18€
<i>Hausgemachte Entenleberpaslete mit weissem Porto und feine, rote Zwibelkonfiture</i>	
<i>Le traditionnel saumon fumé maison, mousse à l'aneth et ses garnitures</i>	
<i>Unser Räucherlachs mit einer Dillcreme</i>	15,50€
<i>Magret de canard fumé maison aux dés de foie gras et mesclun à l'huile de Noix</i>	16€
<i>Hausgeräuchte Entenbrust mit kleinen Entenleberpastetenwürfeln und Blattsalat mit Nussöl</i>	
<i>La Belle assiette Gourmande</i>	18€
<i>Reich ganiertes « Bouquet Garni » Teller</i>	
<i>L'éventail de salade du maraîcher aux fruits et agrumes de saison</i>	8,50€
<i>Farbige Palette vom Gemüsehändler mit frischen Saisonfrüchten</i>	
<i>Carpaccio de bœuf au Basilic et Parmesan</i>	12,50€
<i>Carpaccio vom Rind mit Basilikummarinade und Parmesan</i>	

## Nos entrées chaudes

<i>Crème Dubarry, sommités de choux fleur</i>	5€
<i>Blumenkohlcrèmesuppe « Dubarry »</i>	
<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées sur tartelette tatin</i>	19,50€
<i>Gebratene Entenleberschnitzel auf kleinem Apfelkuchlein</i>	
<i>Aumônière au Buhlois (fromage fumé) sur salade de saison</i>	13€
<i>Geräuchter warmer Munsterkäse auf Blattsalat</i>	
<i>La douzaine d'escargots farcis maison</i>	14€
<i>Ein Dutzend gefüllte Schnecken hausgemacht</i>	
<i>La demi-douzaine d'escargots farcis maison</i>	7,50€
<i>Ein halbes Dutzend gefüllte Schnecken hausgemacht</i>	

## Nos poissons

<i>Queues de crevettes poêlées sur croustillant aux mangues, Crème infusée à la citronnelle Crevetten auf gegrillten Mangos mit Zitronengrassauce</i>	17,50€
<i>Filet d'Omble chevalier rôti, sauce pamplemousse aux œufs de lump, Spaghettis à l'encre de seiche Gebratener Saibling, Grapefruitsauce mit Fischeiern</i>	18€
<i>Filet de Rouget Barbet sur pissaladière, Sauce guacamole Rotbarbenfilet auf Zwiebelwähe mit Avocadosauce</i>	18,50€
<i>Sandre rôti sur choucroute, sauce Riesling Zanderfilets gebraten auf Sauerkraut an Rieslingsauce</i>	18€

## Nos viandes

<i>Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches Lammnierstück mit Kräuter gebraten</i>	19€
<i>Magret de canard aux griottes, sauce au Kirsch Entenbrust mit Wildkirschen , Kirschsauce</i>	18€
<i>Suprême de volaille aux girolles Geflügelbrust mit Pfifferlingen</i>	16,50€
<i>Entrecôte (250g) poêlée aux échalotes et ail confit Entrecôte mit kandierten Eschalotten und Knoblauch</i>	18,50€
<i>Filet de bœuf (180g) Rossini Rindfilet 180g « Rossini »</i>	25,50€
<i>Cordon bleu à la Jurassienne Cordon bleu mit Speck und Käse gefüllt</i>	16,50€

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

*Quiche aux légumes du soleil et sa Mesclun*

*Sonnengemüsewähe mit Mesclunsalat*

OU

*Composition de légumes de saison, salade verte*

*Farbiger Gemüseteller, Saisonsalat*

11€

## 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 €

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

## Du lundi au vendredi, menu du jour à Nos gourmandises alsaciennes

Pâté chaud feuilleté au Riesling, salade de saison	12,50€
Warme Fleischpastete mit frischem Saisonsalat	
Quenelles de foie de veau poêlées à l'Alsacienne	13€
Gebratene Kalbsleberknödel elsässische Art	
Tête de veau et ses garnitures, sauce gribiche	14, 50€
Kalbskopf mit verschiedenen Garnituren Gribichesauce	
Choucroute aux 5 garnitures	15,50€
Elsässisches Sauerkraut mit fünf verschiedenen Fleischgarnituren	
Jarret de porc braisé, sauce raifort, salade de pommes de terre	15, 50€
Geschmorte Schweinshaxe mit Meerrettschschaum auf Kartoffelsalat	
Choucroute de poissons, sauce Riesling	17€
Verschiedene Fischarten auf Sauerkraut mit feiner Rieslingsauce	

Tarifs TTC, service compris