

RESTAURANT LA MARNE - SAVERNE

NOS ENTREES MAISON

Petite planchette de charcuterie 10.00€

Small charcuterie platter

Kleine Wurstplatte

Les 6 escargots 9.00€ les 12 escargots 18.00€

6 or 12 Snails

6 oder 12 Schnecken

Petite salade Alsacienne 9.00€

Small Elsassich Salad (cheese and ham)

Kleine Elsassich Salat (käse und schinken)

Assiette du jardinier 3 crudités 8.00€

Plate of 3 raw vegetables

Teller mit 3 rohem Gemüse

Saumon fumé maison 16.00€

Homemade smoked salmon

Hausgemachter Räucherlachs

NOS SPATZLES MAISON

Spätzles Maison Jambon fumé et salade, sauce au choix: crème & lardons ou Girolles ou Munster 18.00€

Homemade Elsassich pasta with smoked ham & salad, sauce : cream & bacon or chanterelles or Munster

Hausgemacht Spätzles Rohschinken und Salat, Sauce: Sahne und Speckstücke oder Pfifferlinge oder Münster

Spätzles Maison Saumon fumé, salade verte & sauce Girolles 24.00€

Homemade Elsassich pasta with smoked salmon & salad, sauce chanterelles

Hausgemacht Spätzles Lachs und Salat, Sauce Pfifferlinge

NOS INCONTOURNABLES MAISON

accompagnés de frites ou spätzles with fries or spätzles mit pommes oder spätzles

Pièce de Veau (Grenadin) sauce crème ou Girolles 21.00€

Piece of Veal (Grenadin) cream sauce or Chanterelles

Kalbfleisch (Grenadin) Sahnesauce oder Pfifferlinge

Rognons de Veau sauce moutarde 21.00€

Veal kidneys with mustard sauce

Kalbsnieren mit Senfsauce

Cordon bleu de veau 350gr sauce poivre ou munster 25.00€

Cordon bleu of veal 350gr pepper or munster sauce

Cordon bleu vom Kalb 350gr Pfeffer- oder Münstersauce

Escalope de veau Viennoise 20.00€

Viennese veal cutlet

Wiener Kalbsschnitzel

Entrecôte de boeuf charolais 300gr sauce poivre ou beurre maître d'hôtel 26.00€

Charolais beef rib steak 300gr pepper sauce or Maître d'hôtel butter

Charolais-Rinderrippensteak 300gr Pfeffersauce oder Maître d'hôtel-Butter

Onglet de Boeuf sauce échalotes ou munster 21.00€

Onglet with shallots or munster sauce

Onglet mit Schalotten oder Münstersauce

Spare ribs avec salade verte 21.00€

Jarret de porc braisé à la bière et choucroute 19.00€

Braised pork knuckle with beer and sauerkraut

Geschmorte Schweinshaxe mit Bier und Sauerkraut

Assiette de Carpaccio, frites & salade 1 assiette 15.00€ / 2 assiettes 19.00€

Plate of Carpaccio, fries and salad 1 plate 15.00€ / 2 plates 19.00€

Teller mit Carpaccio, Pommes und Salat 1 Teller 15,00 € / 2 Teller 19,00 €

Galettes de pommes de terre, saumon fumé maison & salade 24.00€

Potato pancakes, homemade smoked salmon & salad

Kartoffelpuffer, hausgemachter Räucherlachs & Salat

Bibeleskaes : Galette de pommes de terre, charcuterie, Munster & fromage blanc 19.00€

Bibeleskaes: Potato pancake, charcuterie, Munster and cottage cheese

Bibeleskäs: Kartoffelpuffer, Wurstwaren, Münster und Hüttenkäse

Supplément : Portion de légumes ou frites ou Spätzles ou Galette de pommes de terre 4.00€

Supplement: Portion of vegetables or fries or Spätzles or Potato pancake

Aufpreis: Portion Gemüse oder Pommes oder Spätzle oder Kartoffelpuffer

NOS BURGERS MAISON

accompagnés de frites ou de spätzles with fries or spätzles mit pommes oder spätzles

Le Rustique : steak haché de boeuf, poitrine fumé, oignons confits, fromage de la ferme, sauce barbecue 18.00€

*Minced beef steak, smoked breast, candied onions, farmhouse cheese, barbecue sauce
Rinderhacksteak, geräucherte Brust, kandierte Zwiebeln, Bauernkäse, Barbecuesauce*

Le Pané : poulet pané maison, salade verte, cornichons, fromage de la ferme, sauce cocktail maison 17.00€

*Homemade breaded chicken, green salad, pickles, farm cheese, homemade cocktail sauce
Hausgemachtes paniertes Hühnchen, grüner Salat, Gewürzgurken, Bauernkäse,
hausgemachte Cocktailsauce*

Le Champi (végétarien) : gros champignon de Paris, fromage de la ferme, tomates séchées, sauce cocktail maison 16.00€

*Big mushroom, farm cheese, sun-dried tomatoes, homemade cocktail sauce
Großer Champignon, Bauernkäse, sonnengetrocknete Tomaten, hausgemachte
Cocktailsauce*

Le Elsass : steak haché, galette de pommes de terre, choucroute, munster et poitrine fumé 19.00€

*Minced steak, potato pancake, sauerkraut, munster cheese and smoked breast
Hacksteak, Kartoffelpuffer, Sauerkraut, Münsterkäse und geräucherte Brust*

VEGGIE MAISON

Bibeleskaes : Fromage blanc, galette de pommes de terre et salade 17.00€

*Cottage cheese, potato pancake and salad
Hüttenkäse, Kartoffelpuffer und Salat*

Spätzles Maison sauce Girolles ou Munster avec crudités 17.00€

*Homemade Spätzles with Chanterelles or Munster sauce and raw vegetables
Hausgemachte Spätzle mit Pfifferlingen oder Münstersauce und rohem Gemüse*

Le Champi (végétarien) : gros champignon de Paris, fromage de la ferme, tomates séchées, sauce cocktail maison 16.00€

*Big mushroom, farm cheese, sun-dried tomatoes, homemade cocktail sauce
Großer Champignon, Bauernkäse, sonnengetrocknete Tomaten, hausgemachte
Cocktailsauce*

Grumbeerekiechle : galette de pommes de terre et salade verte 15.00€

*Potato pancake and green salad
Kartoffelpuffer und grüner Salat*

NOS SALADES GOURMANDES MAISON

César : salade, poulet, parmesan, croûtons et oeuf dur 18.00€

Salad, chicken, parmesan, croutons and hard-boiled egg

Salat, Hähnchen, Parmesan, Croutons und hartgekochtes Ei

Charlotte : salade, melon, ananas, filet de poulet panés maison 17.00€

Salad, melon, pineapple, homemade breaded chicken fillet

Salat, Melone, Ananas, hausgemachtes paniertes Hähnchenfilet

Chèvre chaud : salade, chèvre chaud sur toasts grillés 15.00€

Warm goat cheese: salad, warm goat cheese on grilled toast

Salat, warmer Ziegenkäse auf gegrilltem Toast

Alsacienne : cervelas, gruyère, salade 17.00€

MENU À 35.00€

Entrée / Starter / Vorspeise

- Escargots / Snails / Schnecken
- Alsacienne / Elsassich Salad / Elsassich Salat
- Planchette de charcuterie / Small charcuterie platter / Kleine Wurstplatte

Plat / Main course / Hauptgericht

- Cordon bleu +4€
- Grumbeerekiechle
- Galette et saumon fumé +3€
- Spare Ribs
- Viennoise
- Pièce de veau (Grenadin)
- Onglet échalotes ou Munster

Dessert

- crème brûlée
- dame blanche
- tarte du jour
- irish coffee

NOS TARTES FLAMBÉES uniquement le soir / only at dinner / nur abend

Apéro : ⅓ gratinée, ⅓ tradition, ⅓ forestière 13.00€

Tradition : crème, lardons, oignons 11.00€

cream, bacon, onions

sahne, speck, zwiebeln

Gratinée : crème, lardons, oignons, fromage râpé 12.00€

cream, bacon, onions, cheese

sahne, speck, zwiebeln, käse

Forestière : crème, lardons, oignons, champignons de paris, aïoli 13.00€

cream, bacon, onions, mushrooms, garlic

sahne, speck, zwiebeln, champignons, knoblauch

Munster : crème, lardons, oignons, munster 13.00€

cream, bacon, onions, munster

sahne, speck, zwiebeln, munster

Chausson au munster 15.00€

Salade verte 4.00€