

Apéritifs

Picon	25 cl	4.20 €	50 cl	8 €
Ricard	2 cl	3.50 €		
Kir vin blanc (cassis - mirabelle - myrtilles)		4 €		
Crémant d'Alsace Blanc ou Rosé	la coupe	6 €		
Kir Crémant d'Alsace (cassis - mirabelle - myrtilles)		6.50 €		
Martini rouge ou blanc	4 cl	5 €		
Aperol Spritz		8 €		
Campari - Suze - Porto	4cl	5 €		

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Licorne Blonde	3.50 €	6.90 €
Licorne Black	3.50 €	6.90 €
Bière du Moment	3.50 €	6.90 €
Bière sans alcool	Bouteille 33 cl	4 €
Panaché		3 €
Bière Sirop		3.60 €

Nos Boissons

Drinks

Coca, Coca Zero	33 cl	3.50 €
Schweppes, orangina, ice-tea	33 cl	3.50 €
Jus de fruits Bio	33 cl	3.50 €
Orange, abricot, pomme, tomate, multi-fruits		
Perrier	33 cl	3.50 €
Perrier Bleu fines bulles	litre	6 €
Carola Bleu eau plate	litre	5.50 €
Carola Bleu, Rouge, Verte	50 cl	3 €
Limonade		2.50 €
Diabolo		3 €
Sirops		2.50 €

Rhum

	4 cl	
Trois Rivières	Martinique	9 €
Diplomatico	Venezuela	9 €
Angostrura 1919	Trinida Tobago	9 €
Pirat XO	Réserve Caraïbes	11 €
Coloma 8 ans	Colombie	11 €
Don Papa	Philippines	9 €

Whisky

	4 cl	
Jack Daniel's		7 €
J-B		6 €
Bushmilles 10 ans		11 €
Tokinoka Japan		11 €
For Roses Bourbon		8 €

Eau de Vie

	Schnaps 4 cl	
Framboise, Mirabelle, Poire Williams		
Marc de Gewurztraminer		7 €

Nos Vins au Verre

	Verre 10 cl	25 cl	50 cl
Muscato Rolly Gassmann	8 €	16.50 €	33 €
Pinot Gris Ruhlmann	3.50 €	7.50 €	15 €
Gewurztraminer Ruhlmann	5 €	10.50 €	21 €
Muscato Ruhlmann	5 €	10.50 €	21 €
Edelzwicker Ruhlmann	3 €	6.20 €	12.40 €
Edelzwicker Rolly Gassmann	3.50 €	7.50 €	15 €
Pinot Blanc Ruhlmann	3 €	6.20 €	12.40 €
Riesling Ruhlmann	3.50 €	7.50 €	15 €
Pinot Noir Ruhlmann	3.50 €	7.50 €	15 €
Viognier Blanc	4.80 €	9.80 €	19.60 €
IGP Pays-d'Oc			
Domaine de la Baume	4.80 €	9.80 €	19.60 €
Rouge IGP Pays-d'Oc			
Côtes du Rhône Syrah	4 €	8.20 €	16.40 €
Château Troupian Haut Médoc	7 €	14 €	28 €
St Joseph Les Fagottes Syrah	7 €	14 €	28 €
Rosé IGP Pays-d'Oc	3 €	6.20 €	12.40 €

Nos Suggestions de Vins Rouges

Red Wine

Château Le Luc Regula	26 €
Vacqueyras Domaine Montvac Agriculture Biologique	33 €
Pic Saint Loup Gros Pujol	29 €
Morgon Domaine Piron	33 €
Pinot Noir Alsace Ruhlmann	27 €

Nos Suggestions de Vins Blancs

White Wine

Pinot Blanc Ruhlmann Dambach La Ville	24 €
Auxerrois Rolly Gassmann	35 €
Riesling Kritt Domaine Gresser Agriculture Biologique	33 €
Pinot Gris Domaine Gresser Agriculture Biologique	35 €
Gewurztraminer Ruhlmann	31 €
St Joseph Blanc	39 €

Nos Suggestions de Vins Rosés

Pink Wine

Côtes de Provence Pigoudet	24 €
Minuty Prestige	39 €
Bandol Rosé	31 €
Rosé du mois	19 €

COMPOSEZ VOTRE MENU À 35€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

Les Entrées

Le Foie Gras de Canard Maison <i>Home made Foie Gras</i>	16 €
Planchette de Charcuterie et Fromage de Région <i>Sausage and cheese of Alsace</i>	10 €
Saumon Gravelax, Crème de Raifort, Salade <i>Homemade salmon marinade Gravlax</i>	16 €

Les Salades Gourmandes

Salade César	17 €
Salade, poulet, parmesan, croûtons, œuf dur <i>Salad, chicken, parmesan, croutons, hard-boiled egg</i>	
Salade Charlotte	17 €
Salade, melon, ananas, filet de poulet pané au curry <i>Salad, melon, pineapple, breaded chicken filet with curry</i>	
Salade Chèvre Chaud	16 €
<i>Hot goat's cheese salad</i>	
Salade Alsacienne Cervelas, Gruyère <i>Alsatian sausage salad</i>	16 €

Le Coin Végétarien

Galettes de Pommes de Terre et Salade Verte <i>Fried potato cakes and green salad</i>	15 €
Spätzles aux Girolles et Crudités <i>Spätzle Alsatian noodles, chanterelle mushroom sauce, raw vegetables</i>	17 €
Spätzles au Munster et Crudités <i>Spätzle Alsatian noodles, Munster chees sauce, and raw vegetables</i>	17 €
Salade du Jardinier	12 €
Salade Verte, Carottes, Céleri, betteraves, tomates, concombres <i>Green Salad, Carrots, Celery, beets, tomatoes, cucumbers</i>	

La Famille BURGER

Le Burger M	16 €
Steack Haché de Boeuf 150g	Double Steack 22 €
Copeaux de légumes, Oignons, Fromage, Galette de pommes de terre	
Le Burger ELSASS	17 €
Steack Haché de Boeuf 150g	Double Steack 23 €
Galette de pommes de terre, Choucroute et Munster	

Les Tartes Flambées uniquement le soir - only at dinner

Tradition 9 €	Munster 12 €	Gratinée 10 €
Forestière 12 €	Saumon 13 €	

Les Marmots (enfants moins de 12 ans)

10 €

Nuggets Maison et Frites, Glace *Home made Nuggets and Fries, Ice Cream*
Knacks et Frites, Glace *Sausages and Fries, Ice Cream*

Les Incontournables

Accompagnés de Frites ou Spätzles <i>Served with fries or spätzles (Alsatian noodles)</i>	
Carré de Veau sauce Girolles <i>Veal with cream sauce and chanterelle mushroom</i>	20 €
Escalope de Veau Viennoise <i>Veal scalope viennise style</i>	19 €
Le Filet de Boeuf Angus, beurre Maître d'hôtel <i>Angus Beef filet, Maître d'hotel butter</i>	24 €
Entrecôte de Boeuf Simmenthal (300 Gr)	24 €
Cordon Bleu de Veau Sauce crème aux Girolles ou Munster <i>Cordon bleu (stufpe veal breast)</i> <i>Chanterelle mushroom or Munster cheese sauce</i>	24 €
Onglet de Boeuf et Echalottes Confites <i>Onglet French cut beef whit a shallot sauce</i>	19 €
Spare Ribs, salade verte <i>Spare ribs, fries, green salad</i>	19 €
Carpaccio de Boeuf et Salade verte Parmesan, olives noires, basilic	1 Assiette /pers. 12 € 2 Assiettes /pers. 16 €
Jarret de Porc Braisé à la Bière Black <i>Pork string braised in Black beer</i>	19 €
Millefeuille de galette de pommes de terre, Saumon fumé et salade	20 €

Le Coin des Spätzles

Pâtes Alsaciennes <i>Alsatian noodles</i>	
Spätzles Grand-Mère (Lardons) Jambon Fumé, salade verte <i>Spätzles, cream sauce, grilled bacon, smoked ham, green salad</i>	17 €
Spätzles Girolles Jambon Fumé, salade verte <i>Spätzle, chanterelle mushroom sauce, smoked ham, green salad</i>	17 €
Spätzles Munster Jambon Fumé, salade verte <i>Spätzle, Munster chees sauce, smoked ham, green salad</i>	17 €
Spätzles Saumon Saumon Fumé, salade verte <i>Spätzle, smoked salmon, shrimp, green salad</i>	20 €

Ma Tentation « Desserts »

Tarte du Jour	5 €
Vitrine de Desserts	8 €
La Gaufre de Liège Boule de glace et chocolat chaud maison	8 €
Dame Blanche Glace Vanille Chocolat Chaud	8 €
Hopla Glace Framboise et Marc de Gewutz.	9 €
Vacherin Glacé au Fil des Saisons	9 €
Coupe de Glace 3 boules Vanille, chocolat, café, framboise, citron, nuty	7 €
Irish Coffee	9 €