

CÔTÉ CAVE

10 CL | 25 CL | 50 CL | BTL

PINOT GRIS

Maison Ruhlmann 3,50 | 7,50 | 15€

PINOT BLANC

Maison Ruhlmann 3,50 | 7,50 | 15€

EDELZWICKER

Maison Ruhlmann 3,50 | 7,50 | 15€

RIESLING

Maison Ruhlmann 3,50 | 7,50 | 15€

MUSCAT

Maison Ruhlmann 6,00 | 12,50 | 25€

EDELZWICKER

Maison Rolly Gassmann 4,00 | 8,50 | 17€

PINOT NOIR

Maison Ruhlmann 3,50 | 7,50 | 15€

VIIGNIER BLANC

IGP Pays d'OC 5,00 | 10,50 | 21€

BOURGOGNE BLANC

Chardonnay 5,00 | 10,50 | 21€

ROSÉ

IGP Pays d'OC 3,50 | 7,50 | 15€

HAUT MÉDOC

Château Troupian 7,00 | 14,50 | 29 | 35€

SYRAH

ST JOSEPH LES FAGOTTES 7,00 | 14,50 | 29 | 35€

IGP PAYS D'OC

Domaine de la Baume 5,00 | 10,50 | 21 | 29€

NOS BIÈRES

PRESSION 25 | 50 CL

Licorne
Blonde

3,50 | 6,90

Licorne
Black

3,50 | 6,90

Bière du
moment

3,50 | 6,90

Picon bière

4,20 | 8,00

Pils

3,80 | 6,90

Panaché

3,00 | 5,90

Bière
Sirop

3,60 | 7,00

Bière
Sans alcool btl

4,00

LES SOFTS

SODAS

Schweppes - Orangina - Ice Tea 25 CL

Coca - Coca Zero - Perrier 33 CL 3,50€

JUS DE FRUIT

Orange, Ananas, Pomme,
Fraise, Tomate

3,50€

PERRIER BLEU

FINES BULLES 1L

6,00€

CAROLA BLEUE

EAU PLATE 1L

5,50€

CAROLA

ROUGE - VERTE - BLEUE 50 CL

3,00€

LIMONADE PRESSION

2,50€

SIROP - DIABOLO

Fraise, Citron, Grenadine,
Menthe, Pêche

2,50 | 3,00€

LES APÉRITIFS

RICARD

3,50

KIR VIN BLANC

Cassis | Mûre
Mirabelle | Myrtille

4,00

SPRITZ

Apérol

9,00

MARTINI

Rouge ou Blanc

5,00

KIR CRÉMANT

Cassis | Mûre
Mirabelle | Myrtille

7,00

CAMPARI, SUZE, PORTO

5,00

MUSCAT

Rolly Gassmann

9,00

CRÉMANT D'ALSACE

blanc ou rosé

6,00

GEWURTZ VT

Rolly Gassmann

10,00



Nos ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	14€
<i>HOME MADE FOIE GRAS HAUSGEMACHTE ENTENLEBER</i>	
PETITE ALSACIENNE - CERVELAS & GRUYÈRE	8€
<i>ALSATIAN SAUSAGE AND CHEESE SALAD ELSÄSSISCHER WURST UND KÄSE SALAT</i>	
PETIT FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS	9€
<i>SMALL SNAIL PUFF PASTRY KLEINER SCHNECKEN BLÄTTERTEIG</i>	
ASSIETTE DU JARDINIER - 3 CRUDITÉS	8€
<i>3 RAW VEGETABLE SALAD</i>	

LES SPÄTZLES

SPÄTZLES MAISON JAMBON FUMÉ & SALADE	17€
<i>HOME MADE ALSATIAN NOODLES WITH SMOKED HAM AND GREEN SALAD SAUCE GRAND-MÈRE CRÈME & LARDONS - CREAM SAUCE WITH BACON - SPECKSAUCE SAUCE CRÈME GIROLLES MUSHROOM SAUCE - PFIFFERLINGSAUCE SAUCE CRÈME MUNSTER MUNSTER SAUCE</i>	
SPÄTZLES MAISON SAUMON FUMÉ	22€
<i>SAUMON FUMÉ MAISON, SALADE VERTE SAUCE GIROLLES HOME MADE ALSATIAN NOODLES WITH HOME MADE SMOKED SALMON, GREEN SALAD AND MUSHROOM SAUCE</i>	

Nos SALADES GOURMANDES

CÉSAR	17€
<i>SALADE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS, OEUF DUR SALAD, CHICKEN, PARMESAN CROUTONS, HARD-BOILED EGG</i>	
CHARLOTTE	17€
<i>SALADE, MELON, ANANAS, FILET DE POULET PANÉ MAISON SALAD, MELON, PINEAPPLE, BREADED CHICKEN FILET HOMEMADE</i>	
CHÈVRE CHAUD	16€
<i>SALADE, CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS GRILLÉS HOT GOAT'S CHEESE SALAD / WARMER ZIEGENKÄSESALAT</i>	
VITAMINÉE	18€
<i>SALADE, CREVETTES, PAMPLEMOUSSE, POMME GRANNY, VINAIGRETTE YUZU SALAD, SHRIMPS, PINK GRAPEFRUIT, GRANNY SMITH, YUZU VINAIGRETTE SALAT, GARNELEN, ROSA GRAPEFRUIT, GRANNY SMITH APFEL, YUZU VINAIGRETTE</i>	
ALSACIENNE	16€
<i>CERVELAS, GRUYÈRE ALSATIAN SAUSAGE AND CHEESE SALAD ELSÄSSISCHER WURST UND KÄSE SALAT</i>	

LE COIN VEGGIE

SPÄTZLES MAISON 17€
SAUCE GIROLLES OU MUNSTER ET CRUDITÉS
HOMEMADE SPÄTZLES AND RAW VEGETABLES - MUSHROOM SAUCE OR MUNSTER SAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLES UND ROHES GEMÜSE - PFIFFERLINGSAUCE ODER MÜNSTERSAUCE

VÉGÉTARIENNE 15€
SALADE, LENTILLES, FETA, ANANAS, VINAIGRETTE AUX NOIX
SALAD, LENTILS, FETA, PINEAPPLE, WALNUT VINAIGRETTE
SALAT, LINSEN, FETA, ANANAS, WALNUSSVINAIGRETTE

GRUMBEEREKIECHLE 15€
GALETTES DE POMMES DE TERRE, SALADE VERTE
FRIED POTATO CAKES AND GREEN SALAD
KARTOFFELPUFFER UND GRÜNER SALAT

LES INCONTURNABLES

CARRÉ DE VEAU 20€
SAUCE GIROLLES, FRITES OU SPÄTZLES
VEAL WITH MUSHROOM SAUCE // KALBSREGAL MIT PFIFFERLINGSAUCE

CORDON BLEU DE VEAU 350GR 24€
SAUCE GIROLLES OU MUNSTER, FRITES OU SPÄTZLES
VEAL CORDON BLEU MUSHROOM SAUCE OR MUNSTER SAUCE
KALB CORDON BLEU PFIFFERLINGSAUCE ODER MUNSTER SAUCE

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE 19€
ESCALOPE DE VEAU PANÉE, FRITES OU SPÄTZLES
BREADED CUTLET VEAL // PANIERTES SCHNITZEL KALBFLEISCH

FILET DE BOEUF CHAROLAIS 25€
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES OU SPÄTZLES
FRENCH BEEF FILET AND MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

ENTRECÔTE DE BOEUF CHAROLAIS 300GR 24€
SAUCE POIVRES OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES OU SPÄTZLES

ONGLET DE BOEUF 20€
SAUCE ÉCHALOTTES OU MUNSTER, FRITES OU SPÄTZLES
BEEF TAB WITH SHALLOT SAUCE OR MUNSTER SAUCE

SPARE RIBS 19€
SALADE VERTE, FRITES OU SPÄTZLES

JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE 19€
CHOUCROUTE, FRITES OU SPÄTZLES
BEER-BRAISED PORK KNUCKLE WITH SAUERKRAUT
SCHWEINSHAXEN MIT SAUERKRAUT

ASSIETTE DE CARPACCIO 13€ / 16€
1 ASSIETTE OU 2 ASSIETTES, FRITES & SALADE VERTE

MILLEFEUILLE DE GALETTES & SAUMON FUMÉ 23€
GALETTES DE POMMES DE TERRE, SAUMON FUMÉ MAISON, SALADE VERTE
FRIED POTATO CAKES, SMOKED SALMON AND GREEN SALAD
KARTOFFELPUFFER, RÄUCHERLACHS UND GRÜNER SALAT

BURGERS MAISON

ACCOMPAGNÉS DE FRITES OU SALADE

WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD - MIT POMMES ODER GRÜNER SALAT

LE RUSTIQUE 17€

STEACK HACHÉ DE BOEUF, POITRINE FUMÉ, OIGNONS CONFITS, FROMAGE DE LA FERME*, SAUCE BARBECUE
BEEF BURGER WITH SMOKED BACON, ONIONS, CHEESE, BBC SAUCE

LE PANÉ 16€

POULET PANÉ MAISON, SALADE VERTE, CORNICHONS, FROMAGE DE LA FERME*, SAUCE COCKTAIL MAISON
FRIED CHICKEN BURGER WITH SALAD, PICKLES, CHEESE, COCKTAIL SAUCE

LE CHAMPI (VÉGÉTARIEN) 15€

GROS CHAMPIGNON DE PARIS, FROMAGE DE LA FERME*, TOMATES SÉCHÉES, SAUCE COCKTAIL MAISON
VEGETARIAN BURGER WITH BIG PARISIAN MUSHROOM, CHEESE, DRIED TOMATOES, COCKTAIL SAUCE

*FROMAGE DE LA FERME HERRENSTEIN

TARTES FLAMBÉES & PIZZA

UNIQUEMENT LE SOIR

ONLY AT DINNER - NUR ABEND

TRADITION - CRÈME, LARDONS, OIGNONS 10€

CREAM, BACON, ONIONS // SAHNE, SPECK, ZWIEBELN

GRATINÉE - CRÈME, LARDONS, OIGNONS, FROMAGE RÂPÉ 11€

CREAM, BACON, CHEESE, ONIONS // SAHNE, SPECK, KÄSE, ZWIEBELN

«FORESTIÈRE» - CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS DE PARIS, AIOLI 12€

CREAM, BACON, MUSHROOM, ONIONS, GARLIC // SAHNE, SPECK, ZWIEBELN, PILZ, KNOBLAUCH

MUNSTER - CRÈME, LARDONS, OIGNONS, FROMAGE RÂPÉ, MUNSTER 12€

CREAM, BACON, CHEESE, MUNSTER CHEESE, ONIONS // SAHNE, SPECK, KÄSE, MUNSTER, ZWIEBELN

MARGUERITE - TOMATE, MOZZARELLA, OIGNONS 10€

TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS // TOMATEN SAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN

MARIA - TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES 13€

TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS // TOMATEN SAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN

JOSÉPHINE - TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, OLIVES 13€

TOMATOES SAUCE, HAM, OLIVES AND MOZZARELLA // TOMATEN SAUCE, SCHINKEN, OLIVEN UND MOZZARELLA

FERMIÈRE - CRÈME, FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL ET NOIX 13€

CREAM, GOAT CHEESE, HONEY AND NUTS // SAHNE, ZIEGENKÄSE, HONIG UND NÜSSE

SALADE VERTE 3,90€

GREEN SALAD // GRÜNER SALAT

KIDS – 12 ANS

NUGGETS DE POULET MAISON, FRITES OU SPÄTZLES + GLACE ENFANT 10€
HOMEMADE NUGGETS WITH FRIES OR SPÄTZLE, ICE CREAM

KNACK, FRITES OU SPÄTZLES + GLACE ENFANT 10€
SAUSAGES AND FRIES, ICE CREAM

Nos DESSERTS



BABA AU RHUM

9€

TARTE CITRON MERINGUÉE

9€

CRÈME BRULÉE

8€

TARTE DU JOUR

7€

DAME BLANCHE

9€

*GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD
MAISON, CHANTILLY*

CAFÉ LIÉGEOIS

9€

GLACE CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY

LA BANANA

9€

*GLACE VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT,
MORCEAUX DE BANANE, CHOCOLAT CHAUD*

Nos CAFÉS

BY NESPRESSO

EXPRESSO OU DÉCA 2,30€

PETIT CRÈME 2,40€

CAPUCCINO CHANTILLY 4,50€

LATTE MACHIATTO 4,50€

THÉ NUNSHEN 3,50€

*THÉ NOIR, THÉ VERT MENTHE,
VERVEINE, CAMOMILLE*

LA HOPLA 10€

GLACE FRAMBOISE, EAU DE VIE FRAMBOISE

LA BOULE DE GLACE 2,50€

*VANILLE, CHOCO, CAFÉ, NUTY, FRAISE,
FRAMBOISE, CITRON*

IRISH COFFEE 9€

VINS ET SPIRITUEUX

● CHÂTEAU LE LUC REGULA 26€
BORDEAUX

● DOMAINE MONTVAC 34€
VACQUEYRAS BIO

● PINOT NOIR ALSACE 27€
MAISON RUHLMANN

● PINOT BLANC DAMBACH 24€
MAISON RUHLMANN

● RIESLING KRITT BIO 33€
DOMAINE GRESSER

● AUXERROIS 35€
MAISON ROLLY GASSMANN

● PINOT GRIS BIO 35€
DOMAINE GRESSER

● CHÂTEAU PIGOUDET 26€
CÔTES DE PROVENCE

● BANDOL AOP 31€
MOULIN DE LA ROQUE

● ROSÉ DU MOIS 20€

EAU DE VIE 7€
*FRAMBOISE, MIRABELLE,
POIRE WILLIAMS, MARC DE GEWURTZ*

RHUM 9€
*TROIS RIVIÈRES, DIPLOMATICO,
ANGOSTRURA 1919, DON PAPA*

WHISKY 7€
JACK DANIEL'S, J-B

WHISKY 11€
BUSHMILLES 10 ANS, TOKINOKA JAPAN

LE MOT DU SOMMELIER

*N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER LA CARTE COMPLÈTE POUR
PLUS DE RÉFÉRENCES.*