

**IL NE S'AGIT QUE D'UN APERÇU DE NOTRE CARTE, VENEZ
NOUS RENDRE VISITE POUR DECOUVRIR TOUS NOS
PLATS :)**

**TOUS NOS PLATS SONT ELABORES PAR NOTRE CHEF QUI PREND
SOIN D'UTILISER DES PRODUITS FRAIS
DU TERROIR ET DE SAISON.**

Alle unsere Gerichte sind von unserem Chef Hausgearbeitet, der sich darum kümmert frische
Produkte der Gegend und der Jahreszeit zu benutzen.

Our chef takes good care in selecting and preparing all our dishes with fresh local and seasonal
ingredients.

EN VOUS SOUHAITANT UN TRES BON APPETIT !

Wir wünschen ihnen eine guten Appetit !

Enjoy your meal !

Pizza et Tarte flambée uniquement le soir.

Pizza und Flamenkuchen nur am Abend

Pizza and alsatian thin pie only in the evening

NOS ENTREES MAISON

Unsere Vorspeisen
Starters

Salade de chèvre chaud	entrée	7,00
Salade de chèvre chaud	plat	14,10
Ziegenkäse auf salat (klein oder gross) Hot goat's cheese salad (starter or main course)		
Salade alsacienne	entrée	7,00
Salade alsacienne	plat	14,10
Wurstsalat Strasbugerar (klein oder gross) Alsatian sausage salad (starter or main course)		
Escargots les 6		6,00
Schnecken Snails		
Escargots les 12		12,00
Schnecken Snails		
Cromesquis de boudin noir aux pommes		12,00
Copeaux de Butternut à l'huile de Noix		
Cromesquis Blutwurst mitt Apfel und butternut mit Nüsseöl Cromesquis Alsatien pork pudding, butternut and nuts oil		

NOS VIANDES ET SPECIALITES MAISON

Accompagnées de frites & légumes ou spätzeles & légumes

Unsere Hausgemachte Spezialitäten mit Pommes und Gemüse oder spätzeles und Gemüse
Our house specialties and meats served with fries and vegetables or spätzeles (Alsatain noodles) and vegetables

Cordon bleu, crème, girolles ou sauce Munster	24,00
Cordon bleu mit Pfifferlinge oder Munstersauce Cordon bleu (stuffed chicken breast) chanterelle mushrooms or Munster cheese sauce	
Escalope de veau Viennoise	19,80
Wienschnitzel vom Kalb Veal scalope viennise style	
Escalope de veau à la crème et aux girolles	19,80
Schnitzel Rahmsauce und Pfifferlinge Veal scalope with cream sauce and chantelle musschrooms	
Onglet de boeuf aux échalotes ou sauce Munster	18,90
Onglet mit Schalotten sauce oder Munster sauce Onglet French cut beef whit a shallot or Munster chees sauce	
Filet de Rumsteak beurre Maître d'hôtel	17,90
Rump steak in « Maître d'hôtel » butter	
Jarret braise à la bière Black, choucroute et pommes de terre	17,00
Schweinshaxe Blackbier gebraten, Sauerkraut und Kartoffel Ham string braised in Black beer	
Carpaccio, frite, salade (1 assiette/personne)	11,50
Carpaccio, frite, salade (2 assiette/personne)	16,50
Bœuf, parmesan, basilic	

NOS SPECIALITEES MAISON

Choucroute Alsacienne Elsäsiches Sauerkraut Alsatian braised sauerkraut with mixed meats and sausages	19,90
Presskopf maison, crudités, galette de pommes de terre Hausgemacht presskopf, Rohkostsalate, Kartoffelpfannkuchen Alsatian pork pudding, raw vegetables, Fried potato cakes	17,90
Grumberekiechle (galette de pommes de terre) salade Kartoffelpfannkuchen, Grüner Salat Fried potato cakes, green salad	15,00
Grumberekiechle (galette de pommes de terre) saumon fumé Kartoffelpfannkuchen, mit geräucherter Lachs Fried potato cakes, with smoked salmon	19,90
Spätzeles sauce girolles, jambon fumé, salade Spätzele, Pfifferlingerhamsauce, Gerauchertschinken, Salat Spätzele Alsatian noodles in chanterelle mushroom sauce, Smoked ham, green salad	16,90
Spätzeles façon Grand-mère, crème fraîche Petits lardons grillés aux oignons jambon fumé, salade Spätzele, « auf Omasart » mit Speckstückchen auf Zwiebelbeet, Rhamsauce, Gerauchertschinken, Salat Spätzele Alsatian noodles, cream sauce, grilled bacon, onions, Smoked ham, green salad	16,90
Spätzeles Munster, jambon fumé, salade 16,90 Spätzele, Munstersauce, Gerauchertschinken, Salat Spätzele Alsatian noodles, Munster chees sauce, Smoked ham, green salad	
Spätzeles saumon fumé, sauce girolles, salade Spätzele mit geräucherter Lachs Pfifferlingerhamsauce, Salat Spätzele Alsatian noodles, smoked salmon, chanterelle mushroom sauce, green salad	18,90
Le Burger Alsacien (galette, steak haché, munster, choux) Elsäsiches Burger	17,90

NOS PLATS VEGETARIENS

Unsere vegetarische Gerichte
Our vegearian dishes

Spätzele aux girolles, salade verte, crudités	16,90
Spätzele, Pfifferlinge, Salat, Rohkostsalate Spätzele Alsatian noodles in chanterelle mushroom sauce, green salad and raw vegetables	
Spätzele au Munster, salade verte, crudités	16,90
Spätzele, Munstersauce, Salat, Rohkostsalate Spätzele Alsatian noodles in Munster chees sauce, green salad and raw vegetables	
Salade chèvre chaud Crolesquis	15,00
Warmer Ziegenkäsesalat Hot goat's chees salad	
Pizza Augustine (pizza végétarienne)	11,00
Vegetarische Pizza Vegetarian pizza	
Pizza Marguerite	9,00
Pizza Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella Pizza Tomato, onion, garlic, mozzarella	
Galettes de pommes de terre, salade verte	15,00
Kartoffelpfannkuchen, grüner Salat Fried potato cakes and green salad	
Tarte flambée au Munster, crème, oignons	12,00
Flammkuchen mit Münsterkäse, Rahm, Zwiebeln Alsatian thin pie, cream, Munster chees, onions	

Pour les marmots / für Kinder / For Children (-10 ans)

Les fameuses Knacks, frites 10,00

Knackwurst und Pommes – Hot dog sausage and fries

Les Spätzeles de la Mamie (lard, crème) 10,00

Spätzeles mitt speck und rhapsauce – Spätzeles with Bacon and cream sauce

Nos Flammenkuches

TARTES FLAMBEES INDIVIDUELLES

Tarte flambée Lard, oignons, crème	9,00
Tarte flambée gratinée Lard, oignons, crème, gruyère Bacon, onions, cream, chees	9,90
Tarte flambée spéciale Lard, oignons, crème, pommes de terre,gruyère Bacon, onions, cream, potatoes, chees	12,00
Tarte flambée façon forestière Lard, oignons, crème, champignons de Paris, ail Bacon, onions, cream, Paris mushrooms, garlic	12,00
Tarte flambée au Munter Lard, oignons, crème, Munster Bacon, onions, cream, Munster chees	12,00
Chausson au Munster Crème, Munster, mozzarella, jambon Bacon, cream, Munster chees, mozzarella	12,50
Tarte flambée au saumon Lard, oignons, crème, saumon fumé, ail Onions, cream, smoked salmon, garlic	13,00
Tarte flambée aux pommes Apple tarte flambée	9,00

Salade verte en accompagnement : 3,90 € (green salad)

BALADE ALSACIENNE AUTOUR DE LA PIZZA

Marguerite	Tomate, oignons, ail, mozzarella	9,00
	Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella	
	Tomatoes, onions, garlic, mozzarella	
Gertrude	Tomate, Ail, anchois, olives, mozzarella	10,00
	Tomate, Knoblauch, Anchois, Oliven, Mozzarella	
	Tomatoes, garlic, anchovies, olives, mozzarella	
Joséphine	Tomate, jambon, champignons, mozzarella	10,00
	Tomate, Schinken, Pilze, Mozzarella	
	Tomatoes, ham, mushrooms, mozzarella	
Albertine	Tomate, lardons, crème, oignons, mozzarella	11,00
	Tomate, Speck, Rahm, Zwiebeln, Mozzarella	
	Tomatoes, bacon, cream, onions, mozzarella	
Raymonde	Tomate fraîches, chèvre, aioli , mozzarella	12,00
	Frische Tomaten, Ziegenkäse, Knoblauch, Mozzarella	
	Fresh tomatoes, goat cheese, aioli , mozzarella	

Salade verte en accompagnement : 3,90 € (green salad)

NOS DESSERTS MAISON

(Glace des Alpes, artisan glacier)
Unsere Nachtisch , our House desserts

Le moelleux au chocolat maison et glace vanille	7,50
Weiche Schokoladenkekse und vanilleeis Sweet chocolate pudding and vanilla ice cream	
Baba au rhum de chez Christian	8,90
Rumesbaba von Christian Rum cakes from « Christian's »	
Vacherin glace	8,90
Coupe Hopla (2 boules framboise, schnaps Marc de Gewurtz)	8,80
Eisbecher Hopla 2 himbeereis und Marc de Gewurtz Schnaps 2 scoops raspberry and scnaps from Gewurtz	
Dame blanche (glace vanilla, chocolat chaud, chantilly)	7,90
Eisbecher vanilleeis, Schokoladesauce, Schlagsahne Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream	
Café liégeois	7,90
Irish Cofee	8,50
Assortiment de fromages	7,90

Parfums des glaces : vanille, chocolat, nuty, café, barbabapa
Sorbets : framboise, citron

la boule 2,10 €