

Les Bières



À LA PRESSION

| | Verre 25 cl | 33cl | 50 cl |
|----------------------------|-------------|-------|-------|
| • Fischer Tradition (5.8°) | 3.50€ | 4.60€ | 7.00€ |
| • Ambrée des Brasseurs | 4.20€ | 5.50€ | 8.40€ |
| • Blanche de l'Ill (5.4°) | 4.20€ | 5.50€ | 8.40€ |
| • Panaché/Monaco | 3.60€ | 4.70€ | 7.20€ |
| • Picon bière | 3.90€ | 5.10€ | 7.80€ |

EN BOUTEILLE

| | | |
|------------------------------|------|-------|
| • Heineken 00° (Sans alcool) | 25cl | 3.60€ |
| • Pelforth (6.5°) | 33cl | 3.70€ |

Apéritifs classiques

| | | |
|---|------|--------|
| • Muscat d'Alsace | 12cl | 5.20€ |
| • Gewurztraminer d'Alsace | 12cl | 5.30€ |
| • Gewurztraminer Vendanges Tardives | 12cl | 11.90€ |
| • Vin blanc d'Alsace et crème de cassis | 12cl | 3.60€ |
| • Crémant d'Alsace et crème de cassis | 12cl | 7.10€ |
| • Crémant leno | | |
| 90€ | | |
| • Scotch Whisky, Vodka, Gin | 4cl | 6.10€ |
| • Porto rouge, Porto blanc | 6cl | 4.70€ |
| • Pastis | 2cl | 4.40€ |
| • Martini blanc ou rouge, Campari, Suze | 6cl | 4.40€ |
| • Jus de tomate | 25cl | 3.40€ |

Apéritif Maison 6.70€

Pétillant à la liqueur de mirabelle 12cl

Spritz Alsacien 6.80€

Eaux

| | | |
|----------------------|------|-------|
| • Carola bleu, verte | 50cl | 1L |
| • Carola rouge | | 3.50€ |
| • Badoit Rouge | 33cl | 3.50€ |

Les vins AOP en pichet

| | 12 cl | 20cl | 25 cl | 50 cl |
|------------------|-------|-------|--------|--------|
| • Sylvaner | 4.50€ | 7.10€ | 8.80€ | 17.40€ |
| • Riesling | 4.60€ | 7.30€ | 9.10€ | 18.10€ |
| • Pinot Gris | 4.90€ | 7.80€ | 9.70€ | 19.30€ |
| • Muscat | 5.20€ | 8.30€ | 10.30€ | 20.50€ |
| • Gewurztraminer | 5.30€ | 8.40€ | 10.40€ | 20.60€ |
| • Pinot Noir | 5.10€ | 8.10€ | 10.00€ | 19.80€ |
| • Bordeaux | 3.90€ | 6.10€ | 7.60€ | 15.00€ |
| • Côtes du Rhône | 4.00€ | 6.20€ | 7.70€ | 15.10€ |
| • Rosé | 4.60€ | 7.30€ | 9.10€ | 18.10€ |

Sodas & Jus de Fruits

| | | |
|---|------|-------|
| • Schweppes | 25cl | 3.60€ |
| Agrum', Indian Tonic | | |
| • Ice Tea, Orangina | 25cl | 3.60€ |
| • Pepsi, Pepsi Max | 33cl | 3.70€ |
| • Jus de fruits | 25cl | 3.40€ |
| Orange, pomme, tomate, ananas | | |
| • Sirop | 25cl | 2.50€ |
| Grenadine, menthe, citron, pamplemousse | | |
| • Diabolo | 25cl | 3.20€ |
| Grenadine, menthe, citron, pamplemousse | | |
| • Apfelschorle | 25cl | 2.80€ |

Nos Pétillants

| | |
|--|--------|
| • Crémant d'Alsace AOP | 41.00€ |
| • Champagne AOP Brut, Lenoble | 64.80€ |
| • Champagne AOP Brut « Impérial », Moët & Chandon | 99.40€ |



Entrées et Salades

Vorspeise und Salate / Starters and salads

| | |
|---|----------------------|
| ◆ Soupe du jour | 7.50 € |
| Suppe des Tages - Today's special soup | |
| ◆ Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés | 6.80 € |
| Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons | |
| ◆ Salade Alsacienne (cervelas et Emmental) | 10.80 € |
| Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental) | |
| ◆ Escargots à l'Alsacienne : les 6..... | 7.40 € |
| Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails | les 12 13.40 € |
| ◆ Quiche Lorraine, salade verte..... | 10.90 € |
| Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad | |
| ◆ Tarte à l'oignon, salade verte | 10.50 € |
| Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad | |
| ◆ Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte..... | 15.90 € |
| Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat | |
| Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad | |
| ◆ Foie gras de canard et ses toasts, chutney : Petit..... | 14.90€ |
| Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney | Grand..... 23.50 € |
| ◆ Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre fondantes | 18.90 € |
| Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and potatoes | |
| ◆ La salade César | 17.50 € |
| Salade, tomate, Parmesan, filet de poulet pané, maïs, anchois, sauce César et croûtons | |
| Salat, Tomaten, Parmesan, panierter Hähnchenfilet, Mais, Sardellen, Caesar-Sauce und Croutons | |
| Salad, tomatoes, Parmesan, breaded chicken fillet, corn, anchovies, Caesar sauce and croutons | |

Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake

| | |
|--|---------|
| ◆ Gratinée au Munster et confit d'oignons | 14.80 € |
| Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit - with Munster cheese and onion confit | |
| ◆ Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes | 14.80 € |
| Mit Quark und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs | |
| ◆ Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes | 14.80 € |
| Mit Schwarzwälder Schinken und Bibeleskaes - With Black Forest ham and bibeleskaes | |
| ◆ Au saumon fumé et à la crème de ciboulette..... | 17.80 € |
| Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives | |

Servie avec salade verte - Mit grünem Salat serviert - Served with green salad



Spécialités / Spezialitäten / Specialties

◆ Choucroute garnie 18.90 €

(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, fleischkiechle)

Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

◆ Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles 19.90 €

Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle

Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

◆ Fleischkiechle à la crème, spaetzle 19.90 €

Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle

Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles

◆ Jarret sur choucroute, sauce Picon et pommes sautées 21.50 €

Geschmorte Schweinshaxe an Picon Sauce, Bratkartoffeln

Braised Pork knuckle with Picon sauce and pan-fried potatoes

◆ Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes, servi avec son bouillon 21.90 €

Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Brühe

Boiled beef with vegetables and potatoes, served with its broth

Poissons / Fischgerichte / Fish

◆ Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, haddock) 25.00€

Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)

Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)

◆ Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle 23.00 €

Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle

- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles

Viandes / Fleischgerichte / Meat

- ◆ Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles 21.90 €
Wildfleischragout mit Pilzen und Spätzle
Game stew with mushrooms and spaetzles
- ◆ Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle 18.50 €
Schweinefilet in Sahnesauce, Spaetzle, Gemüse
Pork filet mignon served with cream sauce and Alsatian noodles
- ◆ La pièce du boucher sauce au poivre, légumes et pommes fondantes 20.90 €
Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Kartoffeln-
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes
- ◆ Parmentier de canard, salade verte 17.90 €
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie, served with green salad
- ◆ Rognons de veau, à la moutarde à l'ancienne et spaetzle 19.50 €
Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles
- ◆ Fondant de veau, sauce au pain d'épices et gratin dauphinois 23.50 €
Kalbsfleisch, Lebkuchensauce und Dauphinois-Gratin
Veal fondant with gingerbread sauce and gratin dauphinois

Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- ◆ Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) et pommes de terre sautées 13.80 €
Rohkoststeller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert –
Raw vegetables dish carrots, celery, white and red cabbage served with sautéed potatoes
- ◆ Spaetzle au Munster, salade verte 15.90 €
Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat
Alsatian noodles with Munster cheese, green salad
- ◆ Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte 15.50 €
Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat
Potatoes pan with Munster cheese, green salad

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS

EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRE.

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



Fromages / Käse / Cheese

- ◆ Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé 8.50€
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney and toasts

Desserts

- ◆ Gâteau au chocolat, crème anglaise.....8.10 €

Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

Chocolate cake served with custard

- ◆ Crème brûlée du moment.....6.50 €

Creme brûlée des Tages

Crème brûlée of the day

- ◆ Forêt Noire8.90 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Black Forest cake

- ◆ Dessert du jour.....7.50 €

Tagesdessert

Dessert of the day

- ◆ Tarte du jour6.90 €

Tageskuchen

Pie of the day

- ◆ Meringue glacée (vanille-fraise), coulis fruits rouges et chantilly8.10 €

Gefrorene Baiser Torte (Vanille und Erdbeere), Schlagsahne

Iced strawberry & vanilla meringue cake, whipped cream

- ◆ Streussel pomme cannelle, 7.50 €
et sa boule de glace

Apfel Streusel mit Zimt, Eis

Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

- ◆ Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer
Sur biscuit beurre7.50 €
Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer – Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer

- ◆ Sorbet arrosé 3 boules8.30 €
(citron, framboise, ou poire)

Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps

3 scoops sorbet with brandy

- ◆ Coupe de glace : 1 boule2.50€
 2 boules5.00€
 3 boules7.40 €

Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, mangue, cannelle, caramel beurre salé / Sorbets : Citron, framboise, cassis, poire
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere Pistazie, Erdbeere, Mango, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / Sorbets: Zitrone, Himbeere, Johannisbeere, Birne

Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, strawberry, mango, cinnamon, salted butter caramel / Sorbets: Lemon, raspberry, blackcurrant, pear

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS

EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRE. L'ENSEMBLE DE NOS DESSERTS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".

Digestifs Act

- ◆ Armagnac VSOP, Cognac VSOP8.40 €

- ◆ Eau de vie7.50 €

(Quetsch, Marc de Gewurztraminer,
Poire Williams, mirabelle, framboise)

- ◆ Thé, infusion 3.10 €

- ◆ Espresso, décaféiné 2.30 €

- ◆ Double expresso 4.30 €

- ◆ Grand café 3.10 €

- ◆ Cappuccino 3.90 €

- ◆ Chocolat chaud 3.90 €

Cafétéria

- Café Alsacien ou Irish Coffee8.60 €



Menus

Menu Alsacien 32 €

6 Escargots à l'Alsacienne

Schnecken nach Elsässer Art

Alsatian snails

Ou/ oder/ or

Salade Alsacienne

Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)

Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)



Fleischkiechle à la crème, spaetzle

Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle

Meatballs with creamy sauce and Alsatian noodles

Ou/ oder/ or

Choucroute garnie

Choucroute garnie 5 Beilagen

Sauerkraut with 5 meats



Tarte du jour

Tageskuchen

Pie of the day

Ou / oder/ or

Streussel pomme à la cannelle et sa boule de glace

Apfelstreusel mit Zimt, Eis

Apple streusel with cinnamon and ice cream

Menu Dégustation 40 €

Foie gras de Canard et son chutney

Enten Foie Gras mit Chutney

Duck foie gras served with chutney

Ou/ oder/ or

Assiette de saumon fumée crème ciboulette, toasts et salade verte

Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat

- Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad



Suprême de volaille à la crème et champignons, légumes et spaetzles

Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle

Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

Ou/ oder/ or

Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle

Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle

Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles



Sorbet arrosé 3 boules

Sorbet 3 Kugeln mit Schuss

Sherbet sundae with liquor, 3 scoops

Ou / oder/ or

Forêt Noire

Schwarzwalder Kirschtorte

Black Forest cake

Pour les petits « Pfiff »/ Pfiff's Kinderteller / Pfiff's children Menu 9.50€

Jusqu'à 10 ans- Bis 10 Jahren- Up to 10 years old

Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon et sauce tomatée

„Knack“ Wurst und Bratkartoffeln - „Knack“ sausage and pan-fried potatoes

ODER / OR

Tagliatelle mit Lachs und Tomatensauce- Tagliatelle with salmon and tomato sauce

+

Dessert

Dessert -Dessert



Notre Carte des Vins

Vins Blancs

ALSACE

| | | 37.5 cl | 75 cl |
|---|--|---------|--------|
| ● | Sylvaner AOP Vieille Vignes "Sono Contento" , Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) | | 47.00€ |
| ● | Pinot Blanc AOP , Domaine René Muré à Rouffach (68) | | 36.90€ |
| ● | Riesling AOP , Domaine Cattin à Vœgtlinshoffen (68) | | 25.50€ |
| ● | Riesling AOP , Domaine René Muré à Rouffach (68) | | 44.00€ |
| ● | Riesling AOP , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68) | 16.50€ | 27.00€ |
| ● | Riesling AOP Gd Cru "Kaefferkopf" , Domaine Schoech Ammerschwihr (68) | | 51.50€ |
| ● | Muscat AOP "Tradition" , Domaine Cattin à Voegtlinhoffen (68) | | 36.50€ |
| ● | Pinot Gris AOP , Domaine Cattin à Vœgtlinhoffen (68) | 19.00€ | 29.50€ |
| ● | Pinot Gris AOP , Domaine René Muré à Rouffach (68) | | 41.50€ |
| ● | Pinot Gris AOP Réserve , Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 17.90€ | 28.50€ |
| ● | Pinot Gris AOP Réserve , Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) | | 39.50€ |
| ● | Gewurztraminer AOP , Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 18.90€ | 33.90€ |
| ● | Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives , Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 71.50€ | |

BOURGOGNE

| | | | |
|---|---|--|--------|
| ● | Petit Chablis AOP , Domaine Bardet & Fils | | 46.00€ |
| ● | Chablis AOP , Domaine du Colombier | | 53.20€ |

LANGUEDOC

| | | | |
|---|---|--|--------|
| ● | Pays d'Oc IGP Chardonnay "Savignus" , Domaine Castan AB | | 32.30€ |
| ● | Hérault IGP Viognier "Savignus" , Domaine Castan AB | | 32.30€ |

SUD-OUEST

| | | | |
|---|--------------------------------------|--|--------|
| ● | Villa Chambre d'Amour , Lionel Osmin | | 34.30€ |
|---|--------------------------------------|--|--------|

LOIRE

| | | | |
|---|--|--|--------|
| ● | Muscadet Sèvre & Maine sur Lie AOP "Clos des Orfeuilles" , Famille Castel AB | | 36.10€ |
| ● | Sancerre AOP , Domaine de la Vivandière | | 48.70€ |

Vins Rosés

| | | | |
|---|---|--|--------|
| ● | Côtes de Provence AOP , Domaine Valadas | | 31.40€ |
| ● | Bandol AOP , Domaine La Suffrene AB | | 51.60€ |

Vins Rouges



ALSACE

| | |
|---|--------------------|
| • Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'or, Domaine Cattin à Voeglinshoffen (68) | 28.50€ |
| • Pinot Noir ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68) | 47.50€ |
| • Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 17.50€ 28.50€ |

BOURGOGNE

| | |
|---|--------|
| • Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy | 45.00€ |
| • Chorey-Lès-Beaune ^{AOP} , Domaine Georges Roy | 69.60€ |
| • Pommard ^{AOP} , | 88.10€ |
| • Volnay ^{AOP} , Domaine Bouzereau | 87.10€ |
| • Mercurey ^{AOP} , "Les Monthelons", Domaine Venot  | 55.10€ |

BEAUJOLAIS

| | |
|--|--------|
| • Juliénas ^{AOP} , Château de Juliénas | 42.20€ |
| • Saint-Amour ^{AOP} , Domaine de l'Ancien Relais | 43.10€ |
| • Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat  | 44.00€ |

VALLÉE DU RHÔNE

| | |
|--|--------|
| • Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière | 26.00€ |
| • Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Domaine Ferraton Père & Fils | 56.20€ |
| • Crozes-Hermitage ^{AOP} , Maison les Alexandrins | 50.40€ |
| • Gigondas ^{AOP} "La Gille" Famille Perrin | 55.10€ |
| • Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille | 40.60€ |
| • Châteauneuf du Pape ^{AOP} , Famille Perrin | 68.50€ |
| • Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin | 29.80€ |
| • Costières-de-Nîmes ^{AOP} "Cuvée Elégance", Château Beaubois  | 43.20€ |

LANGUEDOC

| | |
|--|--------|
| • La Tournée ^{VDF} , Domaine Ferraton Père & Fils | 25.30€ |
| • Corbières ^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  | 37.90€ |
| • Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  | 46.90€ |
| • Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  | 44.00€ |

SUD OUEST

| | |
|---|--------|
| • Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont | 37.80€ |
|---|--------|

BORDEAUX

| | |
|---|--------|
| • Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières | 25.30€ |
| • Médoc ^{AOP} , Château Haut Peyrillat | 32.50€ |
| • Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré | 51.20€ |
| • Lussac Saint Emilion ^{AOP} , "Cuvée Bellevue" Château Lussac | 40.60€ |

LOIRE

| | |
|---|--------|
| • Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  | 36.00€ |
| • Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil | 40.60€ |
| • Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux | 34.20€ |



Nos Suggestions de Vins

12cl 20cl 25cl 50cl 75cl

Vins Blancs

Alsace – Pinot Blanc AOP 4.10€ 6.80€ 8.20€ 16.40€ 24.60€
Domaine Gustave Lorentz

Vins Rosés

Alsace – Pinot Noir Rosé AOP 4.70€ 7.80€ 9.40€ 18.80€ 28.20€
Domaine Gustave Lorentz

Provence - IGP Terres du Midi - A l'Ombre de l'Olivier 5.00€ 7.90€ 9.70€ 18.90€ 27.50€

Provence - IGP Méditerranée Aurose – « Bain de Midi » 5.00€ 7.90€ 9.70€ 18.90€ 27.50€

Nos Vins d'Exceptions

Rhône – Saint Joseph AOP 37.5cl 75cl 70.50€
M. Chapoutier

Beaujolais Village AOP 28.50€ 41.90€
Château de la Pierre

Bordeaux – Medoc AOP « Chapelle de Potensac » 56.20€
Domaines Delon

Vacqueyras AOP 19.90€ 40.60€
Marquis de Fonséguiille