

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€

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 d'Alsace	12cl	6.50€
• 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€

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€

Nos Petillants

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

EN BOUTEILLE

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

Apéritif Maison 6.70€

Pétillant à la liqueur de mirabelle 12cl

Spritz Alsacien 6.80€

Eaux

	50cl	1L
• Carola bleu, verte	3.50€	6.00€
• Carola rouge	3.50€	
• Badoit Rouge	33cl	3.50€

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€



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, paniertes 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 Schicken 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

	75cl
• Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (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