

Les Bières

A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50
• Fischer Tradition	3.90€	5.10€	7.80€
• Bière de Noël	4.70€	6.20€	9.40€
• Blanche de l'ill	4.50€	5.90€	9.00€
• Panaché/Monaco	4.00€	5.30€	8.00€
• Picon bière	4.40€	5.80€	8.80€

EN BOUTEILLE

• Heineken (5°)	33cl	4.50€
• Desperados (5.9°)	33cl	5.80€
• Pelforth (6.5°)	33cl	4.30€
• Heineken 00° (Sans alcool)	25cl	4.50€

Apéritifs classiques

• Muscat d'Alsace	12cl	5.20€
• Gewurztraminer d'Alsace	12cl	5.40€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	9.70€
• Vin blanc d'Alsace et crème de cassis	12cl	4.70€
• Crémant d'Alsace et crème de cassis	12cl	7.20€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.90€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin	4cl	6.60€
• Porto rouge, Porto blanc	6cl	5.10€
• Pastis	2cl	4.80€
• Martini blanc ou rouge,	6cl	4.90€
• Campari	6cl	4.90€
• Suze	6cl	4.90€
• Jus de tomate	25cl	3.90€

Apéritif Maison 7.10 €

Pétillant à la liqueur de pain d'épices 12cl

Eaux

	50cl	1L
• Carola bleue, verte	3.90€	7.40€
• Carola rouge	3.90€	
• Badoit Rouge	33cl	3.90€

Sodas & Jus de Fruits

• Schweppes	25cl	3.90€
Agrum', Indian Tonic		
• Ice Tea, Orangina	25cl	3.90€
• Pepsi, Pepsi Max	33cl	4.10€
• Jus de fruits	25cl	3.90€
Orange, pomme, tomate, ananas		
• Sirop	25cl	2.80€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse		
• Diabolo	25cl	4.00€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse		
• Apfelschorle	25cl	3.40€

Les vins au verre et en pichet

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
• Sylvaner	3.90€	6.50€	8.10€	16.20€
• Riesling	4.70€	7.90€	9.70€	19.40€
• Pinot Gris	5.00€	8.10€	10.40€	20.80€
• Muscat	5.20€	8.20€	10.60€	21.20€
• Gewurztraminer	5.40€	8.70€	11.20€	22.40€
• Pinot Noir	5.10€	8.20€	10.60€	21.20€
• Bordeaux	4.00€	6.40€	8.20€	16.40€
• Côtes du Rhône	3.90€	6.50€	8.10€	16.20€
• Côte de Provence	4.70€	7.90€	9.70€	19.40€

Nos Pétillants

• Crémant d'Alsace AOP, Cattin	34.00€
• Champagne AOP, Lenoble Brut	65.70€

Entrées / Vorspeise / Starters

◆	Soupe à l'oignon et ses croûtons	9.40 €
	<i>Zwiebelsuppe mit Croutons - Onion soup with croutons</i>	
◆	Escargots à l'Alsacienne : les 6	9.30 €
	les 12	18.40 €
	<i>Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails</i>	
◆	Quiche Lorraine, salade verte	10.00 €
	<i>Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche lorraine » with green salad</i>	
◆	Tarte à l'oignon, salade verte	11.50 €
	<i>Zwiebelkuchen, grüner Salat - Onion tart with green salad</i>	
◆	Salade Alsacienne (cervelas et Emmental).....	14.50 €
	<i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)</i>	
◆	Salade de chèvre chaud (salade verte, toasts chèvre-miel)	9.90 €
	<i>Grüner Salat mit warmen Ziegenkäse-Toast und Honig— Green salad with warm goat cheese and honey toast</i>	
◆	Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte	20.90 €
	<i>Teller mit geräuchertem Lachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad</i>	

Galettes de pomme de terre / Kartoffelpuffer / Potato pancakes

◆	Gratinée au Munster et confit d'oignons	15.50 €
	<i>Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit - With Munster cheese and onion confit</i>	
◆	Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes.....	15.50 €
	<i>Mit Quark und Kräuter - With Alsatian bibeleskaes and herbs</i>	
◆	Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes.....	15.50 €
	<i>Mit Schwarzwälder Schinken und Quark mit Kräuter With Black forest ham and Alsatian bibeleskaes with herbs</i>	
◆	Au saumon fumé et à la crème de ciboulette	17.80 €
	<i>Mit Geräuchertem Lachs und cremige Schnittlauchsoße - With smoked salmon and chive cream</i>	

Servies avec salade verte – Mit grünem Salat serviert – Served with green salad

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS
EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

Plats du terroir / Regionale Gerichte / Specialties

- ◆ Choucroute garnie21.90 €
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, fleischkiechle)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen
Sauerkraut with 5 sides
- ◆ Suprême de volaille au Riesling, légumes et spaetzles19.30 €
Hänchen in Rieslingsoße, Gemüse und Spätzle
Chicken supreme in Riesling sauce and spaetzles
- ◆ Jarret braisé au Picon sur choucroute et ses pommes de terre sautées.....21.00 €
Schweinshaxe in Bier geschmort, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle braised with beer, sauerkraut and pan-fried potatoes
- ◆ Civet de gibier de chasse locale aux champignons et spaetzles.....21.90 €
Wildfleischragout mit Pilzen, und Spätzle
Game stew with mushrooms and spaetzles
- ◆ Fleischkiechle à la crème, spaetzles18.90 €
Fleischkiechle mit cremige Soße, Spaetzle
Fleischkiechle (Meatballs) with creamy sauce and spaetzles

Viandes / Fleischgerichte / Meat

- ◆ Filet mignon de cochon à la crème et spaetzles19.40 €
Filet Mignon vom Schwein mit cremiger Soße und Spätzle
Pork filet mignon served with a creamy sauce and spaetzles
- ◆ La pièce du boucher sauce poivre, légumes et pommes fondantes 21.50 €
Rinderfleisch des Tages mit Pfeffersoße, Gemüse und Kartoffeln
Beef steak of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes
- ◆ Bœuf gros sel et ses crudités, pommes de terre fondantes 22.90 €
Gekochtes Rindfleisch, Rohkostgemüse und Kartoffeln – Boiled beef with raw vegetables and potatoes
- ◆ Parmentier de canard, salade verte..... 17.50 €
Ente-Kartoffelpüree-Auflauf (nach Parmentier Art), serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie (Parmentier-style), served with green salad

Poissons / Fischgerichte / Fish

- ◆ **Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, haddock).....24.00 €**
Sauerkraut mit Fisch (Seewolf, Lachs, geräucherter Schellfisch)
Fish sauerkraut (sea bass, salmon, haddock)

- ◆ **Sandre rôti, sur lit de choucroute, sauce au Riesling et spaetzles23.60 €**
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsoße und Spätzle
Roasted pike perch with sauerkraut, Riesling sauce and spaetzles

- ◆ **Dos de cabillaud sur écrasé de pommes de terre, sauce au Riesling22.60 €**
Kabeljaufilet auf Kartoffelstampf und Rieslingsoße
Cod fillet on mashed potatoes and Riesling sauce

Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- ◆ **L'Assiette de crudités garnie13.80 €**
(carotte, céleri, chou blanc, chou rouge), pommes sautées
Garnierter Rohkostteller (Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl) und Bratkartoffeln
Raw vegetables plate (carrots, celery, white and red cabbage), pan-fried potatoes

- ◆ **Spaetzles au Munster, salade verte14.90 €**
Spätzle mit Munsterkäse, grüner Salat
Spaetzles with Munster cheese, green salad

- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte14.30 €**
Kartoffeln Pfanne mit Munsterkäse, grüner Salat
Potatoes casserole with Munster cheese, green salad

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS
EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

Fromages / Käse / Cheese

- ◆ **Munster au cumin** 7.90€
Münster Käse mit Kümmel
Munster cheese with cumin

Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise** 9.00 €
Schokoladenkuchen mit Vanillesoße
Chocolate cake served with custard

- ◆ **Crème brûlée du moment** 9.00 €
Crème brulée des Tages
Crème brûlée of the day

- ◆ **Forêt Noire** 9.00 €
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

- ◆ **Tarte du jour** 7.90 €
Tageskuchen
Pie of the day

- ◆ **Crumble aux quetsches** 8.50 €
Quetschen Crumble
Crumble with damsons

- ◆ **Streussel pomme cannelle, et sa boule de glace** 8.50 €
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

- Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer**
Sur biscuit beurre 8.50 €
Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer – Frozen Parfait
with Marc de Gewurztraminer

- ◆ **Sorbet arrosé 3 boules** 9.30 €
(citron, framboise, ou poire)
Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps
3 scoops sorbet with brandy

- ◆ **Coupe de glace 3 boules** 7.40 €
(Vanille, chocolat, café, fraise)
Eisbescher, 3 Kugeln (Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere)
Ice cream cup, 3 scoops (Vanilla / Chocolate / Coffee / Strawberry)

Digestifs Acl

- ◆ **Armagnac** 8.00 €
 ◆ **Cognac** 8.00 €
 ◆ **Eau de vie** 8.60 €
 (Quetsche, Marc de Gewurztraminer,
 Poire Williams, Mirabelle, Framboise)

Caféterie

- ◆ **Expresso, décaféiné** 2.60 €
 ◆ **Double expresso** 4.50 €
 ◆ **Grand café** 3.60 €
 ◆ **Cappuccino** 4.20 €
 ◆ **Chocolat chaud** 4.50 €
 ◆ **Thé, infusion** 3.40 €

Café Alsacien ou Irish Coffee 8.90 €

Menu Alsacien 34.90 €

Menu du « Pfiff » 39.90 €

6 Escargots à l'Alsacienne
Schnecken nach Elsässer Art
Alsatian snails

Ou/ oder/ or

Soupe à l'oignon
Zwiebelsuppe
Onion soup



Fleischkiechle à la crème, spaetzle
Fleischkiechle mit Sahnesoße, Spätzle
Fleischkiechle (Meatballs) with a creamy
sauce and spaetzle

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**
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "streusel" with cinnamon and ice

Pour les petits "Pfiffs" 10.50€

Kinder Menü - Kid's menu

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

Mignon de porc, sauce crème et spaetzles
Schweinemedallion in Sahnesauce, Spätzle
Porkmeat with creamy sauce and spaetzles

Ou /oder/ or

Tagliatelles au saumon
Tagliatelle mit Lachs - Tagliatelle with salmon

+

Dessert surprise
Überraschungdessert - Surprise dessert

Tarte à l'oignon
Zwiebelkuchen, grüner Salat
Onion tart with green salad

Ou/ oder/ or

**Assiette de saumon fumée crème
ciboulette, toasts et salade verte**
*Teller mit geräuchertem Lachs, cremige
Schnittlauchsauc, Toast und grünem Salat*
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce,
toast and green salad



**Sandre poêlé, sur lit de choucroute,
sauce au Riesling et spaetzles**
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut,
Rieslingsoße und Spätzle*
Roasted pike perch with sauerkraut,
Riesling sauce and spaetzles

Ou/ oder/ or

**Suprême de volaille au Riesling,
légumes et spaetzles**
*Hänchen in Rieslingsoße, Gemüse und
Spätzle*
Chicken supreme in Riesling sauce and
spaetzles



Sorbet arrosé 3 boules
Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps
3 scoops sorbet with brandy

Ou / oder/ or

Forêt Noire
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

Notre Carte des Vins

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés

Nos Vins Blancs


ALSACE

	37.5 cl	75 cl
● Sylvaner ^{AOP} Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		49,30€
● Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		38,70€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		30,20€
● Riesling ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		46,20€
● Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	19,40€	33,20€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech Ammerschwihr (68)		56,30€
● Muscat ^{AOP} "Tradition", Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		38,30€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	19,00€	30,20€
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine René Muré à Rouffach (68)		43,60€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	19,40€	33,20€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		41,50€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	20,60€	36,00€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	61,20€	

BOURGOGNE

● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils		45,20€
● Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier		54,20€


LANGUEDOC

● Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		32,20€
● Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 		32,20€


SUD-OUEST

● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		34,90€
---------------------------------------	--	--------

LOIRE

● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		36,90€
● Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot		53,90€

Vins Rosés

● Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas		31,40€
● Bandol ^{AOP} , Domaine La Suffrene 		53,00€

Vins Rouges

ALSACE

- Pinot Noir^{AOP} Médaille d'or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)
- Pinot Noir^{AOP}, Domaine René Muré à Rouffach (68)
- Pinot Noir^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)

37.5 cl 75cl
33,90€
49,90€
19,90€ 34,10€

BEAUJOLAIS

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat


41,50€
44,40€
41,60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot





44,30€
56,80€
87,10€
91,50€
54,90€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois 

26,50€
56,80€
51,00€
56,20€
40,70€
68,00€
27,90€
44,30€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 
- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph 
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 

36,70€
26,60€
37,90€
48,30€
44,50€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont

35,80€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac

26,50€
33,90€
46,30€
42,50€

LOIRE

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

37,80€
48,30€
35,10€