

# Nos apéritifs

## Apéritifs Alsaciens

Coupe de crémant brut, David Ermel	10cl	7.00€
Coupe de crémant rosé, David Ermel	10cl	7.50€
Rosé Alsacien, Jean Siegler	10cl	6.50€
Kir au Vin Blanc	10cl	6.00€
Kir au Crémant	10cl	8.00€
Kir au Pinot Noir	10cl	6.50€
Weinscholle (vin blanc, eau gazeuse)	25cl	6.50€

## Apéritifs Classiques

Martini ou Campari	4cl	6.00€
Campari orange		7.00€
Porto	4cl	6.00€
Vodka	4cl	7.00€
Ricard, Pastis	3cl	4.00€
Suze	4cl	5.00€



## Bières Pression Météor

### Bières alsaciennes

	25cl	50cl
Bière blonde	4.00€	8.00€
Bière de saison	6.00€	12.00€
Panaché	4.00€	8.00€
Amer/Cynar/Picon	4.50€	9.00€
Monaco	4.50€	9.00€

## Cocktails Sans Alcool

Virgin Gin	11.50€
Virgin Spritz	11.00€
Cocktail (multi-fruit et eau gazeuse)	9.00€

## Cocktails

Gin Tonic	11.50€
Apérol Spritz	
Apérol, crémant, eau gazeuse	11.00€
Royal Spritz	
Liqueur de bergamote et cédrat, crémant, eau gazeuse	12.00€
Bloody Mary	10.50€

## Boissons fraîches

Kronenbourg sans alcool	33cl	5.00€
Pepsi-cola ou Pepsi light	33cl	4.00€
Thé glacé	28cl (verre)	4.00€
Orangina	25cl	4.00€
Schweppes	25cl	4.00€
Jus de fruit (orange, tomate, pomme, ananas)	25cl	4.00€
Carola bleue ou rouge	1l	6.00€
Supplément rondelle de citron/sirop : 0,30€		
Limonade	20cl (verre)	3.50€
Diabolo	20cl (verre)	4.00€
Sirop à l'eau	20cl (verre)	3.00€
Perrier	33cl	4.50€
Apfelschorle	33cl (verre)	4.50€
Carola bleue ou rouge	50cl	4.00€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

## Nos entrées

<b>Foie gras d'oie maison et son cœur d'anguille fumée, kougelhopf toasté, chutney</b>	<b>24.00€</b>
<i>Hausgemachter Gänseleber mit geräucherter Aal / Homemade Goose liver with smoked eel</i>	
<b>Pâté de campagne à l'ancienne, crudités et pickles maison</b>	<b>13.50€</b>
<i>Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles</i>	
<b>Nems de Munster aux légumes, crème au cumin et panier de salade</b>	<b>13.50€</b>
<i>Frühlingsroll mit Gemüse und Warmer Münsterkäse / Spring roll with vegetables and hot Munster cheese</i>	
<b>Filet de saumon fumé par nos soins, accompagné d'oeuf mimosa et de blinis</b>	<b>15.00€</b>
<i>Raucherlachs filet, Mimosen-Ei, Blinis / Smoked salmon fillet Mimosa egg, blinis</i>	
<b>Caquelon d'escargots à l'Alsacienne au beurre d'ail</b>	<b>6 pièces : 13.00€</b>
<i>Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter</i>	<b>12 pièces : 22.00€</b>

## Le vegan ou végétarien

<b>Risotto aux légumes , poêlée de champignons ,croquignols (beignet) saveur poisson</b>	
<i>Risotto mit gemüse gebratenen pilzen aufpreis sur truffel 8€ / Vegetable risotto pan fried mushrooms truffle extra 8€</i>	
<b>24.00€ (Supplément truffes +8.00€)</b>	

## Nos plats chauds

<b>Carré de porcelet grillé, jus corsé, pommes paillasson, chou braisé, légumes de saison</b>	<b>27.00€</b>
<i>Gegrilltes schwein mit Kartofeln, sauerkraut, gemüse / Grilled Pork, potatoes, sauerkraut, vegetables</i>	
<b>Assortiment de poissons grillés, choucroute, sauce au beurre blanc, pommes de terre</b>	<b>32.00€</b>
<i>Forellensfilet, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, Kartoffeln / Trout fillet, sauerkraut, white butter sauce, potatoes</i>	
<b>Choucroute garnie du Chef (lard, jarret, knack, collet fumé, saucisse paysanne et fumée)</b>	<b>20.50€</b>
<i>Sauerkraut / Sauerkraut</i>	
<b>Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes (bœuf, porc, agneau), salade verte</b>	<b>21.50€</b>
<i>Elsässischer Baeckeoffe (Rind, Schwein, Lamm) / Traditionnal Baeckeoffe (beef, porc, lamb)</i>	

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

## Nos fromages

Munster accompagné de cumin	5.00€
Assortiment de 3 fromages (Brie, Munster, Tomme)	10.00€

## Nos desserts maison

Baba au rhum façon kougelhopf, chantilly, glace rhum-raisin	11.00€
Omelette norvégienne ( cannelle-pomme-noix )	12.00€
Crémeux de chocolat ( Valrhona 70% ) en mille-feuilles	11.00€
Profiteroles ( choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud et chantilly )	11.00€
Tarte du jour	6.50€
Café (expresso) gourmand	12.00€
Thé gourmand	13.00€
Crème brûlée à la vanille	11.00€

## Nos glaces

Café Liégeois (glace café, café froid, chantilly)	11.00€
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	11.00€
Coupe fraicheur (glace fraise, framboise, vanille, salade de fruits et chantilly)	11.00€
Sorbet/Glace (2 boules)	6.00€

*Nos parfums : Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Équateur), Vanille bourbon (Madagascar), Citron jaune zesté, Fraise, Framboise, Pain d'épices, Rhum raisin, Cannelle.*

## Nos eaux de vie (4cl) :

Kirsch	8.50€
Mirabelle	8.50€
Quetsche	8.50€
Marc de Gewurztraminer	8.50€
Framboise sauvage	9.00€
Poire Williams	9.00€

## Boissons chaudes

Expresso	2.50€
Décaféiné	3.00€
Grand café	3.50€
Grand café au lait	3.80€
Grand décaféiné	4.00€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	4.00€
Thé / Infusion	4.00€
Irish Coffee	12.00€
Café alsacien	12.00€

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

# Menu Terroir

**34.50€ (hors suppléments)**

**Pâté de campagne à l'ancienne, crudités et pickles maison**

*Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles*

Ou

**Nem de Munster aux légumes, crème au cumin et panier de salade**

*Frühlingsroll mit Warmer Münsterkäse / Spring roll with hot and sweet Munster cheese*

Ou

**Foie gras d'oie maison, son cœur à l'anguille fumée et kougelhopf maison (+8€)**

*Hausgemachter Gänseleber mit gerauchter Aal / Homemade Goose liver with smoked eel*

Ou

**Caquelon d'escargots à l'Alsacienne au beurre d'ail, 6 pièces (+2€)**

*Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter*

\*\*\*\*\*

**Choucroute garnie du Chef**

(lard, jarret, knack, collet fumé et saucisse fumée )

*Sauerkraut / Sauerkraut*

Ou

**Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes (boeuf, porc et agneau), salade verte**

*Elsässischer Baeckeoffe / Traditional Baeckeoffe*

Ou

**Assortiment de poissons grillés, choucroute, sauce au beurre blanc, pommes de terre (+4€)**

*Forellensfilet, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, Kartoffeln / Trout fillet, sauerkraut, white butter sauce, potatoes*

Ou

**Carré de porcelet grillé, jus corsé , pommes paillasson, Chou braisé, légumes de saison**

*Gegrilltes schwein mit Kartofeln, sauerkraut, gemüse / Grilled Pork, potatoes, sauerkraut, vegetables*

\*\*\*\*\*

**Munster accompagné de cumin Ou Sorbet ou glace (2 boules) Ou Tarte du jour (+1€)**

**Autre dessert de notre carte (+6€)**



## Menu enfant (-12 ans)

**13.00€**

**Aiguillettes de poulet croustillantes, frites ou Knack, frites**

*Hühnerbrust oder Wurst mit Pommes / Chicken breast or sausage with french fries*



**Boule de glace ou Salade de fruits  
ou personnage ( +3€ )**



Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande