

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€
Weinschote (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€

Whisky Cola	9.00€
Whisky JB 4cl	7.00€
Whisky Jack Daniel's 4cl	10.00€
Whisky Chivas 4cl	14.00€
Gin 4cl	7.00€

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€

Limonade 20cl (verre)	3.50€
Diabolo 20cl (verre)	4.00€
Sirop à l'eau 20cl (verre)	3.00€
Perrier 33cl	4.50€
Apfelschote 33cl (verre)	4.50€
Carola bleue ou rouge 50cl	4.00€

Supplément rondelle de citron/sirop : 0,30€

Prix nets

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

Nos entrées

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

Le vegan ou végétarien

- Risotto aux légumes**, poêlée de champignons, croquignols (beignet) saveur poisson
Risotto mit Gemüse gebratenen Pilzen aufpreis für Trüffel 8€ / Vegetable risotto pan fried mushrooms truffle extra 8€
24.00€ (Supplément truffes +8.00€)

Nos plats chauds

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

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€
Crèmeux 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 fraîcheur (glace fraise, framboise, vanille, salade de fruits et chantilly)	11.00€
Sorbet/Glace (2 boules)	6.00€
<i>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.</i>	

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

Espresso	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 Warme 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 geraucherter 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 (bœuf, porc et agneau), salade verte

Elsässicher Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe

Ou

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

Forellenfilet, 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 Kartoffeln, 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 Würst 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