

Nos entrées

Terrine de Saison, crudités	7,50€
Harengs Marinés crème façon grand-mère, salade de pommes de terre	8,80€
Jambon fumé, crudités	7,50€
Planchette paysanne avec ses crudités	11,50€
Escargots à l'Alsacienne (les 6)	6,90€
(les 12)	12,50€
Assiette paysanne et ses crudités	8,50€

Nos salades

Salade Vosgienne (Salade verte, lardons, croutons de pain, œuf, tomate, crème)	8,50€
Salade de cervelas (Salade verte, cervelas, œuf, tomate)	8,50€
Salade mixte (Salade verte, cervelas, gruyère, œuf, tomate)	9,20€
Assiette de crudités	6,00€
Salade chèvre chaud (Salade verte, tomates, lardons, œuf, fromage de chèvre sur toast)	8,50€
Salade César (Salade verte, filet de poulet grillé, croutons de pains, tomate, œuf)	9,80€
Salade au saumon grillé (Salade verte, pommes de terre, tomate, œuf, filet saumon grillé)	12,90€
Assiette « Strasbourgeoise » (Salade, crudités, gruyère sur pomme de terre, jambon blanc, crème, ciboulette)	13,00€
Assiette « Bergère » (Salade, crudités, chèvre sur pomme de terre, jambon fumé, crème, ciboulette)	13,00€

Tartes flambées

La tarte nature (fromage blanc, crème épaisse, oignons, lardons)	8,20€
La tarte gratinée (fromage blanc, crème épaisse, oignons, lardons et emmental)	9,80€
La tarte forestière (fromage blanc, crème épaisse, oignons, lardons et champignons)	9,50€
La tarte forestière gratinée	10,30€
La tarte au Munster (fromage blanc, crème épaisse, oignons, lardons et munster)	10,90€
La tarte à la Choucroute (fromage blanc, crème épaisse, oignons, lardons et Choucroute)	9,90€

Nos spécialités

Jambonneau braisé sur lit de choucroute	16,90€
Fleischkiechle nature (galettes de viande avec choucroute)	11,50€
Fleischkiechle à la crème (galettes de viande à la crème avec choucroute)	12,50€
Bibeleskäs, (pommes sautées grand-mère, fromage blanc et 2 jambons)	12,20€
Lewerknepfles à l'ancienne (quenelles de foie avec choucroute)	11,90€
Bouchée à la reine du chef	12,50€
Cassolette au Munster, salade (pommes de terre, jambon et Munster)	12,50€
Cassolette spâetzles à la crème, salade	11,90€
Buwespatze (quenelles de pommes de terre et salade verte)	10,00€
Tête de veau, sauce gribiche et pommes vapeur	15,00€
Steak tartare et frites	15,00€
Choucroute maison (5 garnitures)	15,90€
Choucroute Royale (7 garnitures)	18,50€
Choucroute aux 3 poissons	19,50€
Baeckeoffe (uniquement sur commandes)	16,80€

Nos Poissons

Filet de Sandre poêlé sur lit de choucroute	17,00€
Filet de Saumon poêlé sur lit de choucroute	15,00€
Truite aux amandes, pomme vapeur	15,80€

Nos Viandes

Escalope de Veau à la crème aux champignons	18,00€
Filet de Bœuf	22,00€
Cordon Bleu de Veau au munster à la crème et champignons	21,50€
Cordon bleu de Veau à la crème et champignons	19,50€
Cordon bleu de Volaille à la crème et champignons	17,50€
Rognons de Veau flambés à l'ancienne, pommes sautées au miel	18,50€
Escalope de Volaille à la crème aux champignons	14,00€
Magret de Canard, sauce vinaigre de framboises	15,00€
Supplément garnitures	3,00€

Tous nos plats sont accompagnés de :
Spâetzle ou pommes sautées ou frites ou pommes vapeur

Nos fromages

Assiette de fromage (Munster, camembert et chèvre)	6,50€
Munster Flambé au Marc de Cumin	7,40€

Nos desserts

Tarte du jour	5,00€
Îles flottantes	5,50€
Crème brûlée <u>OU</u> fondant au chocolat	5,90€
Sorbet 3 boules (framboise, mirabelle, pomme verte, mandarine, mangue, cerise)	6,30€
Coupe glace 3 boules (chocolat, vanille, cannelle, caramel, café, fraise, pistache, violette)	6,30€
Supplément chantilly	0,80€
Café gourmand <u>OU</u> assiette gourmande	7,00€
Dame blanche <u>OU</u> chocolat liégeois <u>OU</u> café liégeois	6,80€
Gratin aux pommes, glace cannelle	6,50€
Kougloff glacé	7,50€
Sorbet 3 boules arrosé	8,20€
Irish coffee <u>OU</u> irish Strasbourgeois	8,30€
Tarte flambée aux pommes au Calvados	9,90€
Kougloff glacé flambé au Marc de Gewurztraminer	9,60€