

# Menu



## Entrées. Starters:

|                                                                                                                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Foie gras de canard fumé maison, mini kougelhopf, chutney d'ananas<br>Homemade smoked duck foie gras, little kougelhopf, pineapple chutney                                                           | 22€ |
| Haddock fumé, pomme de terre ratte, siphon de bibeleskas<br>Smoked haddock, ratte potatoes, bibeleskas espuma                                                                                        | 15€ |
| Crème de lentilles, tartine d'échalotes confites, œufs de caille<br>Lentil cream soup with confit shallot toast and quail eggs                                                                       | 12€ |
| Ravioles de céleri rave, crémeux de raifort, condiment de pain,<br>bouillon de légumes, huile verte<br>Celeriac raviolis with horseradish cream, bread condiment, vegetable broth and green herb oil | 10€ |
| Salade de pissenlit, crème de lard paysan, condiment de jaune d'oeuf, cerneau de noix<br>Dandelion salad, farmhouse bacon cream, egg yolk condiment and walnuts                                      | 18€ |

## Plats. Main Courses

|                                                                                                                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Magret de canard, céleri cuit entier, poire et jus de volaille réduit<br>Duck breast, whole-baked celeriac, pear and reduced poultry jus                                           | 23€ |
| Polpette alsacienne, crème de champignons, spaetzle au butternut<br>Traditional Alsatian meatballs, mushroom cream, butternut spaetzle                                             | 22€ |
| Paleron de veau laqué, navets salés, pomme de terre Charlotte au beurre, jus de cuisson<br>Glazed veal blade, salted turnips, Charlotte Potatoes in Butter and reduced cooking jus | 25€ |
| Tentacules de poulpe, crémeux de maïs, pleurotes, sarrasin torréfié<br>Octopus tentacles, corn cream, king oyster mushrooms, toasted buckwheat                                     | 24€ |
| Truite rose à la Grenobloise, purée de carottes rôties au vinaigre Melfort<br>Pink trout à la Grenobloise, roasted carrot purée and Melfort vinegar                                | 23€ |

## Incontournables Alsacims. Typical Alsatian Cuisine

|                                                                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Boudin noir, purée de pommes de terre, raifort<br>Black pudding, mashed potatoes, horseradish cream                                                | 22€ |
| Notre choucroute Royale<br>Our Choucroute royale, sauerkraut with alsatian meat and sausages                                                       | 29€ |
| Le baeckeoffe aux trois viandes<br>Baeckeoffe, alsatian casserole dish with 3 different meats, potatoes                                            | 29€ |
| Véritable Bouchée à la reine, poule d'Alsace, ris de veau, morilles et Spaetzle<br>Vol au vent, puff pastry filled with chicken, sweatbread, morel | 29€ |
| Tête de veau traditionnelle, sauce Gribiche, pommes vapeurs<br>Traditional veal haed, Gribiche sauce and steamed potatoes                          | 23€ |

Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français.  
Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris

# Menu

## Tartes Flamées

**Normale**, la traditionnelle à la *crème fromage blanc, oignons et lardons* 10€

**Normale**, *traditionnal thin bread dough tapped with sauercream, sliced onions, smoked ham*

**Gratinée**, la traditionnelle *gratinée avec de l'emmental* 12€

**Gratinée**, *regular one & grated emmental*

**Munster**, la traditionnelle *au munster fermier* 14€

**Munster**, *regular one & Munster cheese*

**Tomme du Hohwald &** *jambon fumé Forêt Noire* 17€

**Tomme du Hohwald (cheese)**, *and Black Forest ham*

**Végétarienne** avec *légumes frais, pesto et parmesan* 15€

**Veggie**, *fresh vegetables, parmesan cheese, pesto*

## Desserts

Tarte gourmande *du moment* 10€

Pie of the moment

Tiramisu, *ananas et coco* 12€

Tiramisu, *Pineapple & coconut*

Mousse au chocolat, *pralin de pistache* 12€

Chocolate mousse, *pistachio praline*

Financier zébré, *ganache intense* 10€

Zebra Financier, *intense ganache*

Crème brûlée vanille 12€

Classic vanilla Crème Brûlée

Assortiment de fromages 12€

A selection of cheeses

*Toutes nos viandes sont d'origine Alsace, française et exceptionnellement de l'UE. Poissons d'élevage français ou mer française, carpe et truite d'Alsace. Fruits et légumes 100% locaux ou français.*

Les prix s'entendent en euros, TTC, service compris



## SAVEURS D'ALSACE

Presskopf *maison*  
Presskopf (homemade)

**ou / or**

Vol au vent d'escargots  
Snails vol-au-vent with garlic

-

Choucroute *aux 4 garnitures*  
Sauerkraut plate

**ou / or**

Boudin noir, *purée de pommes de terre & raifort*  
Blood pudding *mashed potatoes*

-

Kougelhopf glacé *au Kirsch*  
Kirsch ice cream *sour cherries, sliced like traditionnal cake*

**ou / or**

Sorbet au Marc *de Gewurztraminer*  
Gewurztraminer Marc sorbet

**39,50€**

## MENU ENFANT

CHILDREN MENU

Jusqu'à 10 ans  
up to 10 years old

Knacks & frites  
Knack sausage, fries

-

Coupe de glace  
Ice cream (2 scoops)

**15€**