

MENU à 35.00 €

*Le Saumon « Label Rouge » - Ecosse
Vieux parmesan, tartare de saumon et avocats – Pain brioché*



*Poussin rôti à l'échalote paille
Petits légumes de saison – Pommes de terre sautées*



Vacherin glacé

MENU à 29,00 €

Mini tarte flammée maison



Pot au feu à l'Alsacienne

Bouillon de bœuf et quenelles de moelle maison

Paleron de bœuf

Crudités de saison, pommes de terre sautées et légumes de saison



Flan au caramel

Ou

Profiterole à la vanille

Sauce chocolat maison

MENU à 34.00 €

*Salade folle de saumon fumé
Et foie gras maison*



*Jarret caramélisé à la bière de cerise sur choucroute
Quenelles de pommes de terre et pommes de terre sautées*



Kougelhopf glacé au Kirsch

MENU à 29.50 €

*Mini tarte flammée maison
Ou
Presskopf maison – Crudités de saison*



*Choucroute Royale « Bürestubel »
Lard fumé, lard salé, échine, collet fumé, ripple, wädele,
Quenelles de foie, Montbéliard, knack, boudin et pommes de terre*



*Profiterole à la vanille
Sauce chocolat maison*

MENU à 29.00€

Terrine de foie de volaille maison – Crudités de saison



*Jarret caramélisé à la bière de cerise sur choucroute
Quenelles de pommes de terre et pommes de terre sautées*



Kougelhopf glacé au Kirsch

MENU à 26.50 €

Terrine de foie de volaille maison – Crudités

Ou

Presskopf maison – Crudités



*Fleischneck aux girolles (ou pleurotes selon les saisons) à la crème
Duo de purées du jour, salade composée*



Profiterole au chocolat

MENU à 28.00 €

*Pâté en croûte maison
Crudités de saison*



*Fleischneck aux girolles (ou pleurotes selon les saisons) à la crème
Duo de purées du jour, salade composée*



*Profiteroles à la vanille, sauce chocolat maison
Ou
Flan au caramel*

MENU à 35.00 €

Salade composée au magret de canard fumé maison

Foie gras d'oie à la fleur de sel

Pain aux figues fraîches



Jarret caramélisé à la bière de cerise sur choucroute

Quenelles de pommes de terre et pommes de terre sautées



Profiterole à la vanille

Sauce chocolat maison

MENU à 38.00 €

Le saumon « Label Rouge » Écosse

Vieux parmesan, tartare de saumon et d'avocats, pain brioché



Poussin en croute de pain,

Petits légumes de saisons, pommes grenailles à la graisse d'oie



La gaufre au gingembre et poires caramélisées,

Caramel au beurre salé

MENU à 26.50 €

Choucroute Royale « Bürestubel »

*Lard fumé et salé, échine, collet fumé, ripple, wädele
quenelle de foie, Montbéliard, knack, boudin
Pommes de terre*

Vacherin glacé Alsacien

MENU à 26.00 €

Menu Pot au feu

Consommé à la moelle



Paleron de bœuf

Crudités de saison, pommes de terre sautées et légumes de saison

Kougelhopf glacé au Kirsch

Autour d'une Flammekuche au feu de bois

MENU à 25.00 €

*Tarte flammée au feu de bois A VOLONTE
(normale, gratinée, grattons)*

Accompagnée de salade verte

Tarte maison ou Vacherin glacé

Menu Baeckeofe
aux 3 viandes (bœuf, porc et agneau)

MENU à 26.00 €

Baeckeofe
Salade de saison

Vacherin glacé



MENU à 32.00 €

Mini Tarte flammée au feu de bois

Baeckeofe
Salade de saison

Coupe « Biirestubel »

Glaces vanille et café, fruits cuits au vin rouge et à la cannelle

Banane, rhum, chantilly

MENU à 39.00 €

Le duo de foie gras maison

Chutney aux épices, pain brioché

Ou

Le cabillaud en peau, purée de céleri

Jarret rôti à la bière de cerise

sur choucroute

Ou

Joue de porc à la bière brune

Les purées de saison du jour

La Gaufre au gingembre et poires caramélisées

Caramel au beurre salé

Ou

Mille-feuilles caramélisés à la fleur d'oranger et aux amandes Roméo

MENU à 39.00 €

*Salade tiède aux magrets de canard poêlé, échalotes et lardons frits,
vinaigrette tiède à la coriandre torréfiée*

Le lapin à l'ancienne

Choux rouge aux marrons - Quenelles de pomme de terre

Gratin aux fruits rouge

et son sabayon au champagne