



Carte des boissons

APÉRITIFS

Verre de Muscat - 12cl.....	5.20€
Verre de Gewurtztraminer - 12cl.....	5.30€
Verre de Gewurtztraminer V.T - 12cl.....	11.90€
Verre de Pinot Gris - 12cl.....	4.90€
Coupe de Crémant - 12cl.....	6.90€
Kir vin blanc - 12cl.....	4.90€
(Mûre, cassis, pêche, framboise)	
Kir Crémant - 12cl.....	7.20€
(Mûre, cassis, pêche, framboise)	
Martini blanc, Martini rouge - 6cl.....	4.40€
Porto rouge - 6cl.....	4.70€
Suze 6cl.....	4.40€
Ricard - 3cl.....	4.40€

BOISSONS FRAÎCHES - SOFTS

	25cl	50cl
<i>Au Verre</i>		
Jus de fruits - au verre.....	2.60€	
(orange, pomme)		
Apfelschorle.....	2.80€	5.50€
Sirop.....	2.50€	3.90€
Limonade.....	2.80€	5.50€
<i>En Bouteille</i>		
Orangina - 25cl.....	3.60€	
Schweppes Tonic - 25cl.....	3.60€	
Ice Tea - 25cl.....	3.60€	
Pepsi et Pepsi max - 33 cl.....	3.70€	
<i>Eaux Minérales</i>		
Badoit rouge - 33cl.....	3.50€	
Carola bleue/ rouge/ verte - 50cl.....	3.50€	

BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS

Espresso /Déca.....	2.30€
Double Espresso.....	4.30€
Café rallongé / Déca rallongé.....	3.30€
Cappuccino.....	3.90€
Thé/ Infusion (Dammann Frères).....	3.10€
Chocolat chaud.....	3.90€
Portion de lait.....	0.50€

BIÈRES - BIER - BEER

	25cl	33 cl	50cl
Fischer Tradition.....	3.50€	4.60€	7.00€
Picon Bière.....	3.90€	5.10€	7.80€
Cynar Bière.....	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché / Monaco.....	3.60€	4.40€	7.20€
Desperados - 33cl.....			5.20€
Bière sans alcool - 33cl (Heineken 0/0).....			3.60€

LES VINS AU VERRE OU EN CARAFE

	12cl	20cl	25cl	50cl
Edelzwicker.....	4.50€	7.10€	8.80€	17.40€
Riesling.....	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€
Pinot Gris.....	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
Muscat.....	5.20€	8.30€	10.30€	20.50€
Gewurtztraminer.....	5.30€	8.40€	10.40€	20.60€
Pinot Noir.....	5.10€	8.10€	10.00€	19.80€
Côtes du Rhône.....	4.00€	6.20€	7.70€	15.10€
Bordeaux.....	3.90€	6.10€	7.60€	15.00€
Rosé.....	4.60€	7.30€	9.10€	18.10€

NOS IRISH

Irish Coffee - Irish Whisky Bushmills.....	8.90€
Café Alsacien - Marc de Gewurtztraminer.....	8.90€
Café Normand - Calvados.....	8.90€
Café Lorrain - Eau de vie Mirabelle.....	8.90€
Café Antillais - Rhum Naida.....	8.90€

DIGESTIFS - 4cl

Armagnac.....	8.00€
Rhum Brun.....	6.10€
Calvados.....	6.90€
Whisky.....	5.80€
Get 27.....	6.50€

EAUX DE VIE - SCHNAPS - BRANDY - 4cl

Marc de Gewurtztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Quetsche, Kirsch.....	7.50€
--	-------

S Gilt



Carte des Vins

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés

	75 cl	37.5 cl
ALSACE		
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)	43.10€	25.20€
● Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	32.20€	
● Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	32.50€	17.90€
● Pinot Noir ^{AOP} "Steinbach", Domaine Cattin (68)	50.60€	
● Sylvaner ^{AOP} Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	51.20€	
● Pinot Auxerrois ^{AOP} , Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	38.60€	
● Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	27.90€	
● Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.80€	
● Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	31.60€	17.20€
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 	55.20€	
● Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)	54.00€	
● Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40€	
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	40.70€	
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	31.60€	17.50€
● Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	34.30€	18.80€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	71.40€	
● Muscat ^{AOP} Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.80€	
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) - 	40.40€	
BEAUJOLAIS		
● Saint Amour ^{AOP}	43.10€	
● Morgon ^{AOP} "	44.00€	
BOURGOGNE		
● Hautes Côtes de Nuits ^{AOP}	45.00€	
● Nuits-Saint-Georges ^{AOP}	67.20€	
● Chorey les Beaune ^{AOP}	69.60€	
● Pommard ^{AOP}	88.10€	
● Mercurey ^{AOP}	55.10€	
● Chablis ^{AOP} , J. Moreau & Fils	53.20€	
VALLÉE DU RHÔNE		
● Côtes du Rhône ^{AOP}	26.00€	
● Crozes Hermitage ^{AOP}	50.40€	
● Vacqueyras ^{AOP}	40.60€	
● Châteauneuf-du-pape ^{AOP}	68.50€	

PROVENCE

- Côtes de Provence ^{AOP} 31.40€

LANGUEDOC

- Cabardès ^{AOP} 36.00€
- Corbières Boutenac ^{AOP} 45.60€
- Faugères ^{AOP} 46.90€
- Cabardès ^{AOP} 35.90€
- Languedoc ^{AOP} 25.00€

SUD-OUEST

- Madiran ^{AOP} 37.80€

BORDEAUX

- Bordeaux 25.30€
- Saint Estèphe ^{AOP} 54.90€
- Haut-Médoc Cru Bourgeois ^{AOP} 33.90€ 26.20€
- Haut-Médoc Cru Bourgeois ^{AOP} 55.30€
- Côtes de Bourg ^{AOP} 33.20€
- Blaye-Côtes-de-Bordeaux ^{AOP} 30.70€
- Pomerol ^{AOP} 69.60€
- Saint Emilion ^{AOP} 44.00€
- Lussac Saint Emilion ^{AOP} 40.60€

LOIRE

- Saumur Champigny ^{AOP} 37.00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} 34.20€
- Sancerre ^{AOP} 58.30€
- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ^{AOP} 36.10€
- Pouilly Fumé ^{AOP} 54.00€
- Sancerre ^{AOP} 48.70€

Les Bulles

- Crémant d'Alsace ^{AOP}, Domaine Cattin 41.00€
- Champagne ^{AOP} Brut, Domaine Lenoble 64.80€
- Champagne ^{AOP} Brut "Impérial", Domaine Moët & Chandon 99.40€

S Gilt



*Bons Vivants,
Soyez les bienvenus !*

Les Entrées - Vorspeisen - Starters

Potage de légumes <i>Gemüsesuppe - Vegetables soup</i>	8.50€
Soupe à l'oignon (croûton et Emmental) <i>Zwiebelsuppe - Onion soup</i>	8.90€
Tarte à l'oignon et lardons, salade verte <i>Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad</i>	11.00€
Salade Alsacienne (Cervelas et Emmental) <i>Strasburger Salat (Cervelatwurst und Emmentaler)</i> <i>Alsatian salad (Saveloy and Emmental cheese)</i>	10.90€
Les escargots à l'alsacienne <i>Schnecken in Knoblauchbutter - Snails in garlic butter</i>	Les 6 : 7.40€ Les 12 : 13.40€
Foie gras de canard et ses toasts, chutney <i>Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney</i>	Petit 14.90€ Grand 23.50€
Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette, toasts et salade verte <i>Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat</i> <i>Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad</i>	15.90€

Les Röstis

Terre de frontières, l'Alsace a aussi su s'inspirer du meilleur des régions voisines pour varier les plaisirs à sa table. Venu de Suisse, où il se présente sous la forme d'une grande galette à partager en famille, le Rösti de pommes de terre se consomme aussi traditionnellement en Alsace.

Le Nature : Rösti et salade <i>Rösti und Salat - Rosti and salad</i>	16.00€
Au Munster : Rösti gratiné au Munster et salade <i>Rösti mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad</i>	18.30€
Au Saumon : Rösti, saumon fumé et salade <i>Rösti mit geräucher Lachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad</i>	19.30€

Les Spécialités Alsaciennes – Spezialitäten – Specialties

La Choucroute Strasbourgeoise – 5 garnitures	20.90€
5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, macreuse <i>Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Fleisch Beilagen, - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meat sides</i>	
Jarret sur lit de choucroute, sauce miel orange et pommes de terre sautées	21.40€
<i>Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln</i> Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes	
Jarret gratiné au Munster, lit de choucroute et pommes de terre sautées	22.40€
<i>Schweinhaxe mit Munster Käse überbacken, Sauerkraut und Bratkartoffeln</i> Pork knuckle baked with Munster cheese, sauerkraut, and pan-fried potatoes	
Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles et légumes	21.50€
<i>Wildragout aus unserer Region, Pinot Noir und Pilz Sauce, Gemüse und Spätzle</i> Game stew from our region, Pinot Noir and mushroom sauce, vegetables and spaetzles	

NOS POISSONS – FISCHGERICHTE – FISH DISHES

Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles	22.90€
<i>Gebratenes Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce, Spätzle</i> Pan-fried pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce, spaetzles	
La Choucroute aux 3 poissons (saumon, filet de plie, haddock)	25.00€
<i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)</i> Sauerkraut with 3 fishes (plaice fillet, salmon, haddock)	

NOS VIANDES – FLEISCHGERICHTE – MEAT DISHES

Bauette de bœuf d'Herford, frites et légumes	beurre Maître d'Hôtel : 21.90€
<i>Flank Steak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes und Gemüse</i> Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, french fries, and vegetables	
	sauce poivre : 22.90€
Magret de canard, sauce miel orange, pommes de terre sautées et légumes	24.40€
<i>Entenbrust an Honig-Orangen-Sauce Bratkartoffeln und Gemüse</i> Duck breast with honey-orange sauce, pan-fried potatoes and vegetables	
Ribs de porc façon Tex Mex, frites et salades	24.90€
<i>Schweinerippchen nach Tex-Mex-Art, Pommes und Salat :</i> Tex Mex style pork ribs, french fries and salad	
Pour votre Ribs : Supplément flambage au Whisky : + 3.00€	
<i>Ihre Schweinerippchen mit Whisky flambieren - Flame your pork ribs with whisky</i>	

NOS PLATS VÉGÉTARIENS – VEGETARISCH – VEGETARIAN

Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) et pommes de terre sautées	13.80€
<i>Rohkostteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert</i> Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with pan-fried potatoes	
Spaetzle au Munster, salade verte	15.90€
<i>Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad</i>	
Le Rösti nature et salade	16.00€
<i>Rösti und Salat - Rösti and salad</i>	

DESSERTS

Tarte du jour maison – <i>Hausgemachte Torte des Tages</i> – <i>Homemade pie of the day</i>	8.10€
Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée des Tages</i> – <i>Crème brûlée of the day</i>	7.90€
Forêt Noire <i>Schwarzwälder Kirschtorte</i> – <i>Black Forest cake</i>	8.90€
Streusel pommes-cannelle, boule de glace cannelle <i>Apfel Streusel mit Zimt, Kugel Eis</i> – <i>Apple "Streussel" with cinnamon, ice cream</i>	8.50€
Kougelhopf glacé au marc de Gewurztraminer <i>Gefrorener Kougelhopf mit Marc de Gewürztraminer</i> <i>Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer</i>	10.50€
Coupe de Glace : Vanille, Chocolat, Café, Citron, Poire, Framboise <i>Eisbecher (Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Birne, Himbeere)</i> <i>Ice cream cup (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Pear, Raspberry)</i>	1 boule : 2.50€ 2 boules : 5.00€ 3 boules : 7.40€
Sorbet arrosé – <i>Sorbet mit einem Schuss Schnaps</i> – <i>Sorbet with Alsatian brandy</i>	8.30€

MENU DU BON VIVANT

38.00€

Tarte à l'oignon
OU
Salade alsacienne
+
Choucroute Strasbourgeoise
OU
Rösti au saumon
+
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer
OU
Sorbet arrosé



MENU DES PETITS LOULOUS

Enfant jusqu'à 10 ans maximum

10.90€

Knack et frites
+
Dessert glacé au chocolat