



Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

LES ENTREES - VORSPEISEN - STARTERS

Soupe à l'oignon (croûton et Emmental) 8.90€
Zwiebelsuppe - Onion soup

Tarte à l'oignon et lardons, salade verte 11.00€
Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad

Salade Alsacienne (Cervelas et Emmental) 10.90€
Strasburger Salat (Cervelatwurst und Emmentaler)
Alsatian salad (Saveloy and Emmental cheese)

Les escargots à l'alsacienne 7.40€ 13.40€
Schnecken in Knoblauchbutter - Snails in garlic butter

Foie gras de canard et ses toasts, chutney 14.90€ 23.50€
Enten Foie Gras, toast und Chutney - Duck foie gras served with toasts and chutney

Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette, toasts et salade verte 16.50€
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad

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.

Au Munster : Rösti gratiné au Munster et salade 18.30€
Rösti mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad

Au Saumon : Rösti, saumon fumé et salade 19.30€
Rösti mit gerauchter Lachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad

NOS VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Bavette de bœuf d'Herford, frites et légumes **beurre Maître d'Hôtel : 21.90€**
Flank Steak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes und Gemüse **sauce poivre : 22.90€**
Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, french fries, and vegetables

Filet mignon de porc, sauce crème et spaetzle 18.50€
Schweinefilet in Rahmsauce und Spätzle - Pork tenderloin with cream sauce and spaetzle

LES SPECIALITES ALSACIENNES - SPETZIALITÄTEN – SPECIALTIES

La Choucroute Strasbourgeoise – 5 garnitures 20.90€

5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, macreuse

Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Fleisch Beilagen, - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meat sides

Jarret sur lit de choucroute, sauce miel orange et pommes de terre sautées 22.50€

Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln

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 23.50€

Schweinhaxe mit Munster Käse überbacken, Sauerkraut und Bratkartoffeln

Pork knuckle baked with Munster cheese, sauerkraut, and pan-fried potatoes

Rognons de veau, sauce à la moutarde et spaetzle 21.00€

Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce and spaetzle

NOS POISSONS - FISCHGERICHTE - FISH DISHES

Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles 25.00€

Gebratenes Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce, Spätzle

Pan-fried pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce, spaetzles

La Choucroute aux 3 poissons (saumon, filet de plie, haddock) 25.00€

Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)

Sauerkraut with 3 fishes (plaice fillet, salmon, haddock)

NOS BURGERS – UNSERE BURGER – OUR BURGERS

Burger alsacien, frites et salade verte 18.00€

(Pain burger, collet salé, choucroute, crème de raifort)

Elsässer Burger: burgerbrötchen, gesalzener Schweinenacken, Sauerkraut, Meerrettichcreme, mit Pommes frites und Salat serviert

Alsatian Burger: burger bun, salted pork neck, sauerkraut, horseradish cream, served with fries and salad

Burger au Munster, frites et salade verte 23.00€

(Pain burger, steak haché de bœuf, Munster, compoté d'oignons, tomates, crème de ciboulette, roquette)

Munster-Burger: Burgerbrötchen, Rinderhacksteak, Munster-Käse, Zwiebelkompott, Tomaten, Schnittlauchcreme, Rucola, mit Pommes frites und grünem Salat serviert

Munster Burger: Burger bun, ground beef patty, Munster cheese, caramelized onions, tomatoes, chive cream, arugula, served with fries and green salad

Burger Rossini, frites et salade verte 25.00€

(Pain burger, steak haché de bœuf, foie gras, chutney, roquette)

Rossini-Burger: Burgerbrötchen, Rinderhacksteak, Foie gras, Chutney, Rucola,

mit Pommes frites und grünem Salat serviert

Rossini Burger: Burger bun, ground beef patty, foie gras, chutney, arugula, served with fries and green salad

NOS PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH – VEGETARIAN

**Assiette de crudités, (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge)
et pommes de terre sautées 13.80€**

Rohkosteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert

Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with pan-fried potatoes

Le Rösti nature et salade 16.00€

Rösti und Salat - Rösti and salad

TARTES FLAMBÉES — FLAMMKUCHEN

*Formule tarte flambée à volonté pour l'ensemble de la table disponible uniquement le mercredi et jeudi soir
au tarif de 16.90€.*

Traditionnelle (Crème, oignons, lardons) 11.90€

Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon

Gratinée (Crème, oignons, lardons, emmental) 12.50€

Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, emmental

Champignons (Crème oignons, lardons, champignons)..... 12.50€

Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze / Cream, onions, bacon, mushrooms

Munster (Crème oignons, lardons, munster) 13.90€

Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese

Chèvre miel (Crème, oignons, chèvre, miel, lardons) 13.90€

Rahm, Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck /

Cream, goat cheese, honey, onions and bacon

Ail et ciboulette (Crème, oignons, ail, ciboulette et lardons) 12.50€

Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch /

Cream, onions, bacon, garlic and chive

Végétarienne (Crème, oignons, chèvre, miel, raisins secs) 12.50€

Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Rosinen/

Cream, onions, goat cheese, honey, raisins

Pour accompagner votre tarte flambée :

Bol de salade verte – Grüner Salat - Green salad 3.80€

Aux pommes, flambée au calvados 15.90€

Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados

DESSERTS

Tarte du jour maison - *Hausgemachte Torte des Tages* - Homemade pie of the day 6.50€

Crème brûlée du moment - *Crème brûlée des Tages* – Crème brûlée of the day 7.90€

Forêt Noire - *Schwarzwälder Kirschtorte* – Black Forest cake 8.90€

Streusel pommes-cannelle, boule de glace cannelle 8.50€

Apfel Streusel mit Zimt, Kugel Eis– Apple "Streusel" with cinnamon, ice cream

Café Gourmand 8.10€

Kaffee und Mini-Desserts - Coffee with mini dessert

Kougelhupf glacé au marc de Gewurztraminer 10.50€

Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer - Iced Gugelhupf with Marc de Gewurztraminer

Coupe de Glace : 1 boule : 2.50€ 2 boules : 5.00€..... 3 boules : 7.40€

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Poire, Framboise

Eisbecher (Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Birne, Himbeere)

Ice cream cup (Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Pear, Raspberry)

Sorbet citron arrosé au marc de Gewurztraminer 8.30€

Zitronensorbet mit Gewürztraminer-Trester beträufelt – Lemon sorbet drizzled with Gewurztraminer marc

Sorbet framboise arrosé à l'eau-de-vie framboise 8.30€

Himbeersorbet mit Himbeergeist beträufelt – Raspberry sorbet drizzled with raspberry brandy

MENU DU BON VIVANT

38.00€

Tarte à l'oignon

OU

Salade alsacienne

+

Choucroute Strasbourgeoise

OU

Rösti au saumon

+

Kougelhupf 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