



Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

Soupe à l'oignon (croûton et Emmental) 8.9

Zwiebelsuppe - Onion soup

Tarte à l'oignon et aux lardons, salade verte 11

Zwiebelkuchen mit Speck, grünem Salat - Onion pie with bacon, green salad

Salade Mixte Alsacienne (cervelas, Emmental, œuf) 10.9

Elsässer gemischter Salat (Cervelatwurst, Emmentaler, Ei)

Alsatian Mixed Salad (Saveloy, Emmental cheese, egg)

Escargots à l'alsacienne, les 6 7.5

Elsässer Schnecken, 6 Stück - Alsatian snails, 6 pieces

Foie gras de canard (40g), chutney, toasts 14.9

Enten Foie Gras, Chutney, Toast - Duck foie gras, Chutney, toast

Assiette de saumon fumé, crème à la ciboulette, toasts et salade verte 16.5

Räucherlachs-Teller, Schnittlauchcreme, Toasts und grüner Salat

Smoked salmon platter, chive creme, toasts 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 18.5

Rösti mit Munster Käse überbacken und Salat - Rosti baked with Munster cheese and salad

Au Saumon : Rösti, saumon fumé et salade 19.5

Rösti mit Räucherlachs und Salat - Rosti with smoked salmon and salad

LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Bavette de bœuf, légumes, frites et beurre Maître d'Hôtel 21.9

Rinder-Bavette mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes und Gemüse
Beef flank steak with garlic butter or pepper sauce, french fries, and vegetables

ou sauce poivre 22.9

Filet mignon de porc, sauce crème et spaetzles 18.5

Schweinefilet in Rahmsauce und Spätzle - Pork tenderloin with mushroom cream sauce and spaetzle

LES SPECIALITES ALSACIENNES - SPETZIALITÄTEN - SPECIALTIES

Choucroute Strasbourgeoise (knack, saucisse fumée, collet de porc salé, lard fumé, lard salé) 20.9
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Fleisch Beilagen, - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 meat sides

Jarret sur lit de choucroute, sauce au miel et à l'orange, pommes de terre sautées 22.5
Schweinhaxe auf Sauerkraut, Orangenhonig Sauce und Bratkartoffeln
Pork knuckle on sauerkraut with orange and honey sauce and pan-fried potatoes

Jarret gratiné au Munster sur lit de choucroute, pommes de terre sautées 23.5
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 spaetzles 21
Kalbsnieren in Senfsauce und Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce and spaetzle

LES POISSONS - FISCHGERICHTE - FISH DISHES

Filet de sandre poêlé sur lit de choucroute, beurre blanc et spaetzles 25
Gebratenes Zanderfilet, "beurre blanc" Sauce, Spätzle
Pan-fried pike-perch fillet, "beurre blanc" sauce, spaetzles

Choucroute aux trois poissons (saumon, plie, lieu fumé) 25
Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Salmon, plaice, and smoked pollock)
Sauerkraut with 3 fishes (Lachs, Scholle und Räucherköhler)

LES BURGERS - UNSERE BURGER - OUR BURGERS

Burger alsacien (collet salé, choucroute et crème de raifort), **frites et salade verte** 18
Elsässer Burger: burgerbrötchen, gesalzener Schweinenacken, Sauerkraut, Meerrettichcreme, mit Pommes und Salat serviert
Alsatian Burger: burger bun, salted pork neck, sauerkraut, horseradish cream, served with french fries and salad

Burger au Munster (steak haché, munster, compoté d'oignons, tomate, crème à la ciboulette), **frites et salade verte** 23
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 (steak haché de bœuf, foie gras, chutney), **frites et salade verte** 25
Rossini-Burger: Burgerbrötchen, Rinderhacksteak, Foie gras, Chutney, mit Pommes und grüner Salat serviert
Rossini Burger: Burger bun, ground beef patty, foie gras, chutney, served with french fries and green salad

LES PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH - VEGETARIAN

Assiette de crudités (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge) **et pommes de terre sautées** 13.9
Rohkosteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert
Raw vegetables: carrots, celery, white and red cabbage served with pan-fried potatoes

Rösti nature et salade 16
Rösti und Salat - Rösti and salad

LES TARTES FLAMBÉES - FLAMMKUCHEN

Formule tarte flambée à volonté pour l'ensemble de la table disponible uniquement le mercredi et jeudi soir au tarif de 18.9

Traditionnelle (crème, oignons, lardons) 11.9

Rahm, Zwiebeln, Speck - Cream, onions, bacon

Gratinée (crème, oignons, lardons, emmental) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler - Cream, onions, bacon, Emmental cheese

Champignons (crème, oignons, lardons, champignons) 12.5

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

Munster (crème, oignons, lardons, munster) 13.9

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

Chèvre miel (crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel) 13.9

Rahm, Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck - Cream, goat cheese, honey, onions and bacon

Ail ciboulette (crème, oignons, lardons, ail, ciboulette) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch - Cream, onions, bacon, garlic and chive

Végétarienne (crème, oignons, chèvre, miel, raisins secs) 12.5

Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Rosinen - Cream, onions, goat cheese, honey, raisins

Pour accompagner votre tarte flambée : bol de salade verte 3.8

Grüner Salat - Green salad

Pommes, flambée au calvados 15.9

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

LES DESSERTS

Tarte du jour 6.5

Hausgemachte Torte des Tages - Homemade pie of the day

Crème brûlée 7.9

Crème brûlée des Tages – Crème brûlée of the day

Forêt Noire 8.9

Schwarzwälder Kirschtorte – Black Forest cake

Strudel pommes-cannelle, boule de glace 8.5

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

Café Gourmand 8.1

Kaffee und Mini-Desserts - Coffee with mini dessert

LES GLACES - EIS—ICE CREAM

1 boule 2.5

2 boules 5

3 boules 7.4

Nos parfums de glaces : vanille, café, chocolat

Nos parfums de sorbets : citron, framboise, poire

Sorbet (2 boules) arrosé à l'eau de vie d'Alsace : citron ou framboise ou poire 8.3

Kougelhupf glacé au marc de Gewurztraminer 10.5

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

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