



## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### VORSCHLÄGE - SUGGESTIONS

#### Salade de chèvre chaud 14

Toasts de chèvre chaud, lardons, olives noires, tomate, oignon rouge

*Toast mit warmem Ziegenkäse, Speckwürfeln, schwarze Oliven, Tomate und rote Zwiebel*

*Warm goat's cheese toast, bacon, black olives, tomato, red onion*

#### Salade du Bon Vivant 22.9

Saumon fumé, jambon fumé, foie gras, croûtons, tomate, oignon rouge

*Räucherlachs, geräucherter Schinken, Foie gras, Croutons, Tomate, rote Zwiebel*

*Smoked salmon, smoked ham, foie gras, croutons, tomato, red onion*

#### Salade César 18

Filet de poulet, anchois, croûtons, œuf dur, copeaux de Parmesan, tomate, oignon rouge, sauce César

*Hähnchenbrustfilet, Sardellen, Croutons, Hartgekochtes Ei, Parmesan, Tomate, rote Zwiebel, Caesar-Dressing*

*Chicken breast, anchovies, croutons, Hard-Boiled Egg, Parmesan, tomato, red onion, Caesar Dressing*

#### Salade paysanne 16

Lardons grillés, œuf poché, croûtons, tomate, oignon rouge

*Gegrillte Speckwürfel, pochiertes Ei, Croutons, Tomate, rote Zwiebel*

*Grilled Bacon, Poached Egg, croutons, tomato, red onion*

#### Toasts de Munster chaud au cumin sur salade 15.5

*Warme Münsterkäse-Toasts mit Kümmel auf Salat*

*Warm Munster cheese toasts with cumin on salad*

#### Tartare de bœuf coupé au couteau, frites et salade 21.9

*Rindertartar, Pommes und Salat*

*Beef tartare, French fries, salad*



# Bons Vivants, Soyez les bienvenus !

## LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

### Assiette de crudités 6.5

*Rohkostteller – Raw vegetable platter*

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

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

### Escargots à l'alsacienne, les 6 7.5

*Elsässer Schnecken, 6 Stück – Alsatian snails, 6 pieces*

### Foie gras de canard (60g), chutney, toasts 14.9

*Enten Foie Gras, Chutney, Toast – Duck foie gras, Chutney, toast*

### Saumon fumé, bibeleskaes, toasts, salade verte 16.5

*Räucherlachs-Teller, Bibeleskaes, Toasts, grüner Salat*

*Smoked salmon platter, herbal creme, toasts, green salad*

## LES SPÉCIALITÉS 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*

### Galettes de pommes de terre gratinées au Munster, bibeleskaes, salade verte 16.9

*Grumbeerekiechle mit Munsterkäse überbacken, Bibeleskaes, grünem Salat*

*Potato pancakes gratinéed with Munster cheese, herbal cream, green salad*

### Galettes de pommes de terre, saumon fumé, bibeleskaes, salade verte 20.5

*Grumbeerekiechle mit Räucherlachs, Bibeleskaes, grünem Salat*

*Potato pancakes with smoked salmon, herbal cream, green salad*

### Galettes de pommes de terre gratinées au chèvre, bibeleskaes, salade verte 16.9

*Grumbeerekiechle mit Ziegenkäse überbacken, Bibeleskaes, grünem Salat*

*Potato pancakes gratinéed with goat's cheese, herbal cream, green salad*

## LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

### Bavette de bœuf, frites\* 21.9

*Rinder-Bavette mit Pommes - Beef flank steak with French fries*

### Escalope de veau, frites\* 22.9

*Kalbsschnitzel mit Pommes - Plain veal escalope with French fries*

### Cordon bleu de veau, frites\* 23.9

*Kalbs-Cordon-bleu mit Pommes - Plain veal Cordon Bleu with French fries*

### Cordon bleu de veau au Munster, frites\* 25.9

*Kalbs-Cordon-bleu mit Münsterkäse, Pommes - Veal Cordon Bleu with Munster cheese, French fries*

### Cordon bleu de veau à la tomme, frites\* 25.9

*Kalbs-Cordon-bleu mit Tomme-Käse, Pommes - Veal Cordon Bleu with Tomme cheese, French fries*

#### \*Supplément - Aufpreis - Extra charge

- **Sauce crème et champignons +1.9**  
*Rahm-Pilzsauce - Creamy mushroom sauce*
- **Sauce morilles +5.9**  
*Morchelsauce - Morel sauce*
- **Beurre maître - d'hôtel +0.9**  
*Kräuterbutter - Parsley butter*
- **Sauce poivre +1.9**  
*Pfeffersauce - Pepper sauce*
- **Sauce tomme +1.9**  
*Tomme-Käsesauce - Tomme cheese sauce*
- **Sauce Munster +1.9**  
*Munstersauce - Munster cheese sauce*

## LES BURGERS - UNSERE BURGER - OUR BURGERS

### Burger alsacien (collet salé, choucroute et crème de raifort), frites, salade verte 16.9

*Gesalzener Schweinenacken, Sauerkraut, Meerrettichcreme, mit Pommes und grünem Salat*  
*Salted pork neck, sauerkraut, horseradish cream, with French fries and green salad*

### Burger au Munster (steak haché, munster, bibeleskaes, compoté d'oignons), frites, salade verte 23.5

*Rinderhacksteak, Munsterkäse, Bibeleskaes, Zwiebelconfit, mit Pommes und grünem Salat*  
*Beef patty, Munster, herbal cream, caramelized onions, with French fries and green salad*

### Burger à la tomme (steak haché, tomme, sauce burger, oignons rouges,), frites, salade verte 23.5

*Rinderhacksteak, Tomme-käse, Burgersauce, rote Zwiebeln, mit Pommes und grünem Salat*  
*Beef patty, Tomme cheese, burger sauce, red onions, with French fries and green Salad*

### Burger classique (steak haché, cheddar, sauce burger, tomate, oignons rouges, cornichons), frites, salade verte 18.9

*Rinderhacksteak, Cheddar, Burgersauce, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgreken, mit Pommes und grünem Salat*  
*Beef patty, Cheddar, burger sauce, tomato, red onions, pickles, with French fries and green salad*

## LES PLATS VÉGÉTARIENS - VEGETARISCH - VEGETARIAN

### Crudités, pommes de terre sautées 13.9

*Rohkost mit Bratkartoffeln - Raw vegetables with pan-fried potatoes*

### Galettes de pommes de terre, bibeleskaes, salade verte 14.5

*Grumbeerekiechle mit Munsterkäse überbacken, Bibeleskaes, grünem Salat*  
*Potato pancakes gratinéed with Munster cheese, herbal cream, green salad*

## LES TARTES FLAMBÉES - FLAMMUCHEN

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) 12.9

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

**Champignons** (crème, oignons, lardons, champignons) 12.5

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

**Champignons gratinée** (crème, oignons, lardons, champignons, emmental) 13.5

*Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmentaler* - Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese

**Munster** (crème, oignons, lardons, Munster) 13.9

*Rahm, Zwiebeln, Speck, Munsterkäse* - Cream, onions, bacon, Munster cheese

**Tomme** (crème, oignons, lardons, tomme) 13.9

*Rahm, Zwiebeln, Speck, Tomme-Käse* - Cream, onions, bacon, Tomme cheese

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

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

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

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

**Saumon fumé** (crème, oignons, saumon fumé) 15.5

*Rahm, Zwiebeln, Räucherlachs* - Cream, onions, smoked salmon

**Foie gras** (crème, oignons, foie gras) 16.5

*Rahm, Zwiebeln, Enten Foie gras* - Cream, onions, foie gras

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

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

**Salade verte** 3.8

*Grüner Salat* - Green salad

\*\*\*

**Pommes flambées au Calvados** 14.5

*Flambierte Äpfel mit Calvados* – Apples 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

### Apfelstrudel, boule de glace vanille 8.5

*Apfelstrudel, Kugel Vanilleeis* – Apple strudel, scoop of vanilla ice cream

### Café Gourmand 8.1

*Kaffee und Mini-Desserts* - Coffee with mini dessert

### Tarte flambée aux pommes arrosées au Calvados 14.5

*Flammierte Äpfel mit Calvados* – Apples flambéed with Calvados

## LES GLACES - EIS - ICE CREAM

### 1 boule 2.5    2 boules 5    3 boules 7.4

Nos parfums de glaces : vanille, café, chocolat

*Unsere Eissorten : Vanille, Kaffee, Schokolade* – Our ice cream flavours: Vanilla, coffee, chocolate

Nos parfums de sorbets : citron, framboise, poire

*Unsere Sorbetsorten: Zitrone, Himbeere, Birne* – Our sorbet flavours: Lemon, raspberry, pear

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

*Sorbet (2 Kugeln) verfeinert mit Elsässer Obstbrand: Zitron, Himbeere oder Birne*

Sorbet (2 scoops) drizzled with Alsace brandy: lemon, raspberry or pear

### Kougelhupf glacé au marc de Gewurztraminer 10.5

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

### Dame Blanche ou Dame Noire (Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly) 7.9

*Coupe Dänemark (Vanille oder Schokoladeneis mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne)*

White Lady or Black Lady (Vanilla or chocolate ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)

### Café ou Chocolat liégeois (Glace café ou chocolat, café ou chocolat froid et chantilly) 7.9

*Eiskaffee oder Eisschokolade (Kaffee oder Schokoladeneis, Gekühlter Kaffee oder Schokolade und Schlagsahne)*

Café or Chocolat Liégeois (Coffee or chocolate ice cream, iced coffee or iced chocolate and whipped cream)

+ Sauce chocolat - *Schokoladensauce* – Chocolate sauce 1.9

+ Sauce caramel - *Karamellsauce* – Caramel sauce 1.9

+ Chantilly - *Schlagsahne* – Whipped cream 1.9

## MENU DU BON VIVANT

38

Tarte à l'oignon  
OU

Assiette de crudités

+

Choucroute Strasbourgeoise  
OU

Galette de pommes de terre au saumon

+

Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer  
OU

Sorbet arrosé



## MENU DES PETITS LOULOUS

Enfant jusqu'à 10 ans maximum

10.9

Steak haché, frites

+

1 boule de glace au choix