

L'ALSACE

Nos escargots à l'Alsacienne Schnecken nach Elsässischer Art	les 6 : 6.00€	les 12 : 12.00€
La bouchée à la reine accompagnée de riz Koniginpastete mit Reis		13.50€
Le Presskopf vinaigrette accompagné de ses crudités Presskopf und Rohkost		8.50€
La salade alsacienne (emmental, cervelas, œuf et tomate) Elsässer Salat (Emmentaler, Zervelatwurst, Ei und Tomate)		8.50€
Le croustillant de pied de porc pané, salade Paniertes Schweinefuß mit Salat		14.00€
Les rognons de veau flambés au Cognac, sauce crème et champignons, tagliatelles Kalbsnieren flambiert mit Cognac, Creme Soße mit Pilze und Tagliatelle		17.00€
Le cordon bleu de veau à la crème et champignons Kalbs Cordon Bleu mit Pilzsoße		18.00€
La tête de veau, sauce ravigote et ses pommes vapeur Kalbskopf mit Soße und Kartoffeln		14.00€
Le tartare de bœuf préparé à votre table, frites et pain grillé Steak Tartar mit Pommes und geröstetes Brot		17.50€
Le faux-filet, beurre maître d'hôtel et ses accompagnements Faux-Filet mit Kräuterbutter und Beilagen		14.50€
Choucroute Sauerkraut		16.00€

LE MENU TERROIR

18€

6 Escargots

6 Schnecken

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Pieds de porc panés sur choucroute, pommes de terre vapeur

Panierte Schweinefüße, Sauerkraut und Kartoffeln

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dampfnudel, compote de fruits

Dampfnudel, Fruchtkompott

LES PLANCHES «APERITIF»

Planche de Charcuterie et Fromage Plancha mit verschiedener Wurst und Käse Sorten	8.50€
Planche de la Mer (saumon fumé, truite fumé, carpaccio de poissons) Plancha mit Meeresprodukte (geräuchertem Lachs, geräucherte Forelle und Fisch-Carpaccio)	15.00€
Planche Terre & Mer Plancha mit Meer und Landprodukte	17.00€

NOS BURGERS

L'Alsacienne

Galette de pommes de terre et saumon fumé Kartoffelküchlein mit geräuchertem Lachs	15.00€
----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

L'Alsacien

Galette de pommes de terre, viande de bœuf, lard fumé Kartoffelküchlein mit Rindfleisch und geräuchertem Speck	14.00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

L'Auvergnat

Le carré rustique avec son foie gras salé et magret de canard fumé Rustikales Brot mit gesalzener Entenleberpastete und geräucherter Entenbrust	17.00€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

LES ENTRÉES

Foie gras de canard au magret fumé, gel au vin rouge Hausgemachte Entenleberpastete mit geräucherter Entenbrust, Rotwein Gelee	15.00€
Noix de Saint Jacques à la plancha, salade de mesclun, coulis à la mangue Gegrillte Jakobsmuscheln, Mesclun-Salat, Mango Coulis	16.00€
Œuf en meurette, jambon sec italien, petite salade Ei in Meurette-Soße, italienischer getrockneter Schinken, Salat	12.00€

LES POISSONS

Dos d'églefin en croûte de chorizo, ravioles du Royans légèrement crémees, émulsion de cresson Schellfischrücken in einer Chorizo Kruste, cremige Ravioles von Royans, Kresse Soße	17.00€
Steak de thon à la plancha, poivrons confits aux herbes et huile d'olive, pommes de terre rissolées Gegrillter Thunfischsteak, in Olivenöl und Kräuter eingelegten Paprikaschoten, Bratkartoffeln	18.00€
Pavé de sandre au wakamé, Exquisotto aux épices jaunes Zanderstück mit Wakame, Risotto Exquisotto mit gelber Gewürzmischung	18.00€

LES VIANDES

Filet de bœuf poêlé, ris de veau croustillants, crème de maïs, Gratin de pommes de terre Gebratenes Rindfleischfilet, knusperiges Kalbsbries, cremige Mais Soße, Kartoffelgratin	26.00€
Suprême de pintade à la plancha, purée onctueuse au pesto, lard gitan grillé et tapenade noire Gebratenes Perlhuhnstück, sämiges Pesto-Püree, gebratener Speck und schwarze Tapenade	17.00€
Carré d'agneau cuit en basse température, Gremolata, cromesquis au chèvre et galette de pommes de terre Bei niedriger Temperatur gekochter Lammrücken, Gremolata, Ziegen Cromesquis und Kartoffelkühlein	19.00€

LES DESSERTS

Le café gourmand Kaffee Gaumenschmauss	8.00€
La crème brûlée à la vanille, glace à la vanille Gebrannte Vanille-Creme, Vanille-Eis	6.00€
Entremet poire-caramel, glaçage chocolat, sorbet à la poire Knuspriges Gebäck mit Birne und Karamell-Schaum, Schokoglasur, Birne-Sorbet	7.00€
Tiramisu façon du Chef, glace au sésame noir Tiramisu unsere Art, schwarzes Sesam-Eis	7.00€
Soufflé glacé Grand-Marnier Grand-marnier-Eis-Soufflé	8.00€
L'assiette de fromage Käse Teller	7.00€