


## Nos Entrées - Our Starters

<b>La salade alsacienne</b>	<b>8.20€</b>
Salade, cervelas, Emmental, cornichons, oignons rouges et œuf dur The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled egg	
 <b>L'assiette de crudités</b>	<b>9.90€</b>
Plate of raw vegetables	
<b>L'assiette de saumon mariné et ses toasts</b>	<b>10.00€</b>
Marinated salmon plate with toasts	
<b>Les Escargots de Bourgogne au beurre persillé</b>	<b>Les 6 : 9.50€</b>
Snails with garlic butter	<b>Les 12 : 16.00€</b>
<b>Le foie gras de canard « Maison », chutney du moment et toasts</b>	<b>Petit : 14.90€</b>
Homemade duck foie gras, chutney and toasts	<b>Grand : 23.50€</b>

## Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

<b>Traditionnelle</b> crème, oignons, lardons	<b>10.90€</b>
Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon	
<b>Gratinée</b> crème, oignons, lardons, Emmental	<b>11.50€</b>
Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese	
<b>Champignons</b> crème, oignons, lardons, champignons de Paris	<b>11.50€</b>
Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris	
<b>Champignons gratinée</b> crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental	<b>12.90€</b>
Tart flambée with cream, onion, diced bacon, mushrooms of Paris and gratinated with Emmental	
<b>Munster</b> crème, oignons, lardons, Munster	<b>12.90€</b>
Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese	
<b>Ail-ciboulette</b> crème, lardons, ail et ciboulette	<b>11.50€</b>
Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives	
<b>Pomme cannelle</b>	<b>10.90€</b>
Sweet tart flambée with apple and cinnamon	
<b>Pomme cannelle, flambée au Calvados</b>	<b>14.90€</b>
Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados	
<b>La salade verte</b>	<b>Petite : 3.80€</b>
Green salad	<b>Grande : 5.40€</b>


## *Nos Viandes – Our Meats*

<b>Le Faux-filet Bio de bœuf Simmental, frites et légumes</b> Bio sirloin steak, French fries and vegetables	<b>25.00€</b>
<b>Le Faux-filet Bio de bœuf Simmental, sauce au choix frites et légumes</b> Bio sirloin steak, French fries, vegetables and sauce of your choice  *Sauce au choix : Échalotes / Sauce crème / Sauce raifort	<b>26.00€</b>
<b>Le burger Alsacien, frites et salade verte</b> (Galette de pommes de terre, steak haché, sauce bibeleskaes, oignon rouge, tomate, salade) (Potato pancake, minced steak, bibeleskaes sauce, red onion, tomato, salad)	<b>21.50€</b>
<b>Le burger de l'Auberge, frites et salade verte</b> (Pain burger, steak haché, Emmental, sauce Maison, roquette) (Burger bun, minced steak, Emmental cheese, homemade sauce, arugula)	<b>19.50€</b>
<b>L'onglet de bœuf à l'échalote, légumes*</b> Hanger beef steak with shallots, pan-fried vegetables, and French fries	<b>22.50€</b>
<b>L'escalope de poulet panée, sauce crème, légumes*</b> Breaded chicken cutlet with a cream sauce, spaetzle and vegetables	<b>17.50€</b>
<b>Le cordon bleu de volaille, légumes*</b> Poultry cordon bleu, French fries and vegetables	<b>23.00€</b>
<b>Le cordon bleu de volaille à la crème, légumes*</b> Poultry cordon bleu with a creamy sauce, French fries and vegetables	<b>25.00€</b>
<b>Le cordon bleu de volaille au Munster, légumes*</b> Poultry cordon bleu with Munster cheese, French fries and vegetables	<b>24.00€</b>
<b>Le cordon bleu de volaille au Munster et sauce crème, légumes*</b> Poultry cordon bleu with Munster cheese and a creamy sauce, French fries and vegetables	<b>26.00€</b>


*\*Au Choix : Frites et Spaetzle*

# Nos Spécialités – Our Specialties

## Nos galettes de pommes de terre, bibeleskaes et salade verte :

- **Crudités**  **15.00€**  
Potato pancake with « Bibeleskaes » and raw vegetables
- **Deux jambons** **17.50€**  
Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and salad
- **Saumon mariné** **21.90€**  
Potato pancake with « Bibeleskaes », marinated salmon and salad

## Nos gratins de spaetzles :

- **A la crème** (*Spaetzles, crème, champignon, Emmental*)  **13.00€**  
Gratin of spaetzles, cream, mushrooms and Emmental cheese
- **Au Munster** (*Spaetzles, crème, lardons, Munster*) **14.00€**  
Gratin of spaetzle, cream, bacon and Munster cheese

## Nos choucroutes :

- **Aux 5 viandes** (Lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack) **21.90€**  
Sauerkraut with its five garnishes
- **Et Jarret de Mr Cochon, sauce raifort** **21.00€**  
Sauerkraut with braised pork shank, and horseradish sauce
- **Aux 3 poissons** (saumon, plie et haddock fumé) **25.50€**  
Sauerkraut with fish garnishes

## Notre Formule du Midi Lunch Menu

Du lundi au vendredi midi  
(sauf jours fériés)

\*\*\*

Plat du jour **11.90€**

Entrée, Plat  
Ou Plat, Dessert **14.90€**

Entrée, Plat, Dessert **17.90€**

## Menu Enfant

Emincé de poulet,  
à la crème,  
frites ou spaetzles

Ou

Mini Pizza Margherita

Ou

½ tarte flambée

Ou

Linguine al bolognese

\*\*

2 boules de glace

**9.50€**

# Apéritifs et autres boissons

## Sodas et Jus de Fruits

Jus de Fruits :		
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	20 cl	3,50 €
Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl	3,70 €
Pepsi, Pepsi Max	33 cl	3,70 €
Ice Tea, Diabolo	25 cl	3,20 €
Sirop à l'Eau	25cl	2,50 €
Cocktail de Jus de Fruits Exotique	25cl	5,80 €

## Bières à la pression

	25 cl	33cl	50 cl
Météor Blonde "Grand Malt"	3,50 €	4,60 €	7,00 €
Licorne "Black"	4,50 €	6,00 €	8,90 €
Bière de Saison	3,90 €	5,10 €	7,80 €
Panaché Bière	3,10 €	4,10 €	6,20 €
Picon Bière	3,90 €	5,10 €	7,80 €
Cynar Bière	3,90 €	5,10 €	7,80 €

## Eaux Minérales

	50 cl	100cl
Carola Bleue, Verte et Rouge	3,50 €	6,00 €
San Pellegrino	4,00 €	7,00 €
Badoit Rouge - 33cl	3,30 €	

## Autres apéritifs

Apéritif Maison	12,5 cl	6,80 €
Flûte de Crémant d'Alsace	12,5 cl	6,90 €
Verre de Gewurztraminer	12,5 cl	5,10 €
Verre de Muscat d'Alsace	12,5 cl	4,90 €
Kir au Sylvaner	12,5 cl	3,90 €
Kir au Crémant d'Alsace	12,5 cl	7,20 €
Verre de Chambre d'Amour	12,5 cl	6,00 €
Verre de Moscato d'Asti	12,5 cl	7,20 €
Anisés	3 cl	4,00 €
Campari, Suze, Porto Rouge	6 cl	4,00 €
Martini Blanc, Rouge ou Dry	6 cl	4,00 €
Vodka, Gin	4 cl	5,80 €
Whisky Scotch	4 cl	6,30 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,90 €
Whisky Alsacien "Single Malt" Miclos	4 cl	8,60 €

Trink ich, so hink ich  
Trink ich net, so hink  
ich doch

Also lieber trinke un  
hinke, Als net trinke un  
doch hinke

\*\*\*\*\*

Si je bois, je boîte  
Si je ne bois pas, je  
boîte quand même

Alors plutôt, boîter et  
boire, Que de boîter,  
sans boire

## Cocktails

Mojito	20cl	7,90 €
Gin Tonic	20cl	7,30 €
London Mule	20cl	8,50 €
Moscow Mule	20cl	8,50 €
Apérol Spritz	20cl	7,30 €
Rosé Piscine	20cl	5,80 €

# Vins au verre et en pichet

● Vins blancs      ● Vins rouges      ● Vins rosés

	Verre 12,50 cl	Verre 20 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
<i>Alsace</i>				
● AOC Alsace - Sylvaner	4,20 €	6,70 €	8,30 €	16,30 €
● AOC Alsace - Edelzwicker	4,20 €	6,70 €	8,30 €	16,30 €
● AOC Alsace - Riesling	4,50 €	7,10 €	8,80 €	17,40 €
● AOC Alsace - Pinot Gris	4,70 €	7,50 €	9,40 €	18,60 €
● AOC Alsace - Muscat	4,90 €	7,80 €	9,70 €	19,20 €
● AOC Alsace - Gewurztraminer	5,10 €	8,10 €	10,10 €	19,90 €
● AOC Alsace - Pinot Noir	4,90 €	7,80 €	9,70 €	19,20 €
<i>Autres régions françaises</i>				
● IGP Pays d'Oc - Rosé	3,40 €	5,40 €	6,70 €	13,20 €
● AOC Côtes du Rhône	3,70 €	5,90 €	7,30 €	14,40 €
● AOC Bordeaux	3,70 €	5,90 €	7,30 €	14,40 €
<i>Italie</i>				
● Lambrusco (vin effervescent)	5,70 €	9,10 €	11,30 €	22,40 €
● Nero d'Avola	8,00 €	12,70 €	15,80 €	31,40 €

## Notre sélection de Vins italiens

● Valpolicella, Domaine Villa Mura	75cl	33,20 €
● Moscato d'Asti, Domaine Ricossa		42,20 €
● Lambrusco Amabile, "Opere 27", Cantine Ceci		27,90 €
● Chianti, "La Piuma", Domaine Giacondi		33,40 €
● Puglia Primitivo, Domaine Luccarelli		38,60 €
● Terra Sicilia, Nero d'Avola, Domaine Zabù		41,30 €
<i><u>Effervescents d'Italie</u></i>		
Prosecco Martini Spumante		32,50€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION.  
NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE CONCERNANT LES MILLESIMES DE NOS VINS.

# Notre Carte Des Vins

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés

<i>Nos Vins D'alsace</i>		37.5CL	75cl
● Sylvaner <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)			27,00€
● Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)			47,80€
● Fleurette <sup>AOP</sup> Domaine Lorentz à Bergheim (68)			27,80€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			35,10€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)			27,90€
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		17,20€	31,60 €
● Riesling <sup>AOP</sup> « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			44,10€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)			28,80€
● Riesling <sup>AOP</sup> Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			55,20€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			44,20€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)			31,40€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			52,20€
● Muscat <sup>AOP</sup> , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)			30,50€
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Domaine Meckert à Heiligenstein (67) 			40,40€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)			32,50€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			52,20€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)		17,90€	32,50€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 			44,00€
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)			31,40€
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)			41,30€
● Pinot Noir Rosé <sup>AOP</sup> , " LE ROSE", Domaine Lorentz à Bergheim (68)			34,10 €
Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)			41.00 €

## *Vins Blancs*

### **BOURGOGNE**

- Petit Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 46.00€
- Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 53.20€


### **LANGUEDOC**

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Hérault<sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  32.30€

### **SUD-OUEST**

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€

### **LOIRE**

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie<sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36.10€
- Sancerre<sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Domaine de la Vivandière 48.70€

## *Vins Rosés*

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  51.60€

# Vins Rouges

## BOURGOGNE


75cl

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 45.00€
- Choresy-Lès-Beaune<sup>AOP</sup>, Domaine Georges Roy 69.60€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Michel Picard 88.10€
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87.10€
- Mercurey<sup>AOP</sup> « Les Monthelons », Domaine Venot 55.10€

## BEAUJOLAIS

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat  44.00€

## VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source", Domaine Ferraton Père & Fils 56.20€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas<sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 55.10€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 40.60€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 68.50€
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 29.80€
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Elégance", Château Beaubois  43.20€

## LANGUEDOC

- "La Tournée"<sup>VDF</sup>, Domaine Ferraton Père & Fils 25.30€
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  37.90€
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.90€
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  44.00€


## SUD OUEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors<sup>AOP</sup> "Silice", Château Les Croisille  44.20€

## BORDEAUX

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25.30€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- Lussac Saint-Emilion <sup>AOP</sup>, « Cuvée Bellevue » Château Lussac 40.60€

## LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37.00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 34.20€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION.

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR TOUTE DEMANDE CONCERNANT LES MILLESIMES DE NOS VINS.

## Carte Des Desserts

<b>Tarte maison du moment</b> .....	<b>6.90 €</b>
<i>Tart of the day</i>	
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>7.50 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b> .....	<b>7.50 €</b>
<i>Chocolate mousse</i>	
<b>Café ou thé gourmand</b> .....	<b>9.00 €</b>
<i>Coffee or Tee with small desserts</i>	
<b>Meringue chantilly et coulis de chocolat</b> .....	<b>7.50 €</b>
<i>Meringue with whipped cream and chocolate sauce</i>	
<b>Meringue glacée et chantilly</b> .....	<b>9.90 €</b>
<i>Meringue with ice cream and whipped cream</i>	
<b>Panna cotta au lait de coco citronnée, fruits de saison et coulis fruits rouges</b> .....	<b>8.20 €</b>
<i>Panna cotta with coconut milk and lemon, seasonal fruits and red fruit coulis</i>	
<b>Tiramisu</b> .....	<b>9.00 €</b>
<b>Profiteroles</b> .....	<b>10.50 €</b>
<i>Pastry balls with ice cream and hot chocolate</i>	

### Glaces et Sorbets

<b>1 boule</b> .....	<b>2.30 €</b>
<b>2 boules</b> .....	<b>4.40 €</b>
<b>3 boules</b> .....	<b>6.50 €</b>
<b>Supp Chantilly</b> .....	<b>0.90 €</b>

**Glaces** : Vanille, chocolat, café, menthe, pistache, noix de coco / **Sorbets** : Fraise, framboise, citron, poire, passion

*Vanilla, chocolate, coffee, mint, pistachio, coconut / Strawberry, raspberry, lemon, pear, passion fruit*

### Coupes glacées

- **Dame Blanche** .....
- 8.80 €**  
2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée  
*Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream*
- **Café ou Chocolat Liégeois** .....
- 8.80 €**  
2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée  
*Coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream*
- **Coupe Amarena** .....
- 8.80 €**  
2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée  
*Vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream*
- **Bounty** .....
- 8.80 €**  
2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée  
*Coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream*

### Coupes glacées arrosées

- **Le Colonel**.....
- 9.50 €**  
3 boules citron, Vodka  
*3 scoops of lemon sorbet, Vodka*
- **La Williams** .....
- 9.50 €**  
3 boules poire, eau de vie de Poire Williams  
*3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy*
- **La Framboise** .....
- 9.50 €**  
3 boules Framboise, eau de vie de Framboise  
*3 scoops of raspberry sorbet, raspberry brandy*



TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.



## Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné.....	2.30 €
Double expresso.....	4.30 €
Café long.....	3.10 €
Thés, infusions.....	3.20 €
Capuccino.....	3.90 €
Chocolat Chaud.....	4.20 €
Café Alsacien.....	9.00 €
Irish Coffee.....	9.00 €



## Digestifs

### Nos Eaux de Vie d'Alsace – 4cl

Marc de Gewurztraminer.....	7.90 €
Mirabelle.....	7.90 €
Quetsche.....	7.90 €
Poire Williams.....	7.90 €
Kirsch.....	7.90 €
Framboise.....	9.40 €
Baies de Houx.....	9.40 €
Sureau.....	9.40 €
Alisier.....	9.40 €
Eglantine.....	9.40 €
Coing.....	9.40 €
Sorbier.....	9.40 €
Gentiane.....	9.40 €

### Nos Alcools Blancs - 4cl

Gin.....	5.80 €
Grappa.....	6.30 €
Vodka.....	5.80 €

### Nos Alcools Bruns - 4cl

Bas-Armagnac VS.....	9.40 €
Bas-Armagnac 1980.....	19.80 €
Bas-Armagnac 1965.....	32.50 €
Cognac VS.....	7.30 €
Cognac XO.....	14.70 €
Marc de Bourgogne.....	7.90 €
Calvados.....	6.90 €
Calvados Du Breuil <sup>AOC</sup> Pays d'Auge....	8.20 €
Calvados Du Breuil <sup>AOC</sup> Pays d'Auge Réserve des Seigneurs 20 Ans d'Age.....	16.80 €
Vielle Prune.....	7.90 €

### Nos Liqueurs – 4cl

Chartreuse Verte.....	9.90 €
Grand Marnier Cordon Rouge...	5.90 €
Marie Brizard.....	5.90 €
Amaretto.....	5.90 €
Limoncello.....	5.20 €
Get 27.....	5.20 €
Bailey's.....	6.80 €
Cointreau.....	5.80 €

