

## Les Apéritifs

Ricard 3 cl - Martini 4 cl - Suze 4 cl - Campari 4 cl - Porto 4 cl	4,50 €
Whisky 4 cl - Malibu 4 cl - Gin 4 cl - Vodka 4 cl - Baileys 4 cl	5,50 €
Kir vin blanc ( <i>cassis - mûre ou pêche</i> )	4,50 €
Kir royal ( <i>cassis - mûre ou pêche</i> )	5,50 €
Verre de gewurztraminer «Vendanges Tardives»	9,00 €
Verre de gewurztraminer	5,00 €
Verre de muscat	4,80 €
Américano à notre goût	5,90 €
Coupe de crémant d'Alsace	12 cl 5,00 €
Jus de tomate, sel de céleri et tabasco	25 cl 3,60 €
Cocktail Cendrillon sans alcool ( <i>jus de fruits frais</i> )	25 cl 4,00 €
Sangria	4,50 €
Apéro Apérol	5,00 €
Mojito	5,50 €

## Les Boissons Gazeuses

Limonade	25 cl	2,50 €
Orangina	25 cl	3,70 €
Perrier rondelle	33 cl	3,50 €
San Pellegrino	50 cl	3,70 €
Carola verte	100 cl	5,50 €
Coca - Coca light	33 cl	3,60 €
Schweppes tonic ou agrum'	25 cl	3,60 €
Diabolo ( <i>menthe - fraise - pêche - citron - grenadine</i> )	25 cl	3,30 €
Apfelschorle ( <i>jus de pomme, eau pétillante</i> )	25 cl	3,50 €

## Les Boissons non Gazeuses

Sirop à l'eau ( <i>menthe - fraise - pêche - citron - grenadine</i> )	25 cl	2,30 €
Jus de fruit Joker	25 cl	3,50 €
<i>pamplemousse - abricot - raisin - orange - ananas - pomme - thé pêche</i>		
Vittel	50 cl	3,30 €
Carola bleue	100 cl	5,00 €

## Les Bières Pression

	25 cl	50 cl
Pression Tigre Bock d'Obernai	3,00 €	5,70 €
Picon bière	4,50 €	8,70 €
Pils Warsteiner	3,80 €	7,30 €
Panaché en pression	2,50 €	4,70 €
Bière du mois	3,70 €	7,10 €
Tango pression ( <i>bière et grenadine</i> )	3,00 €	5,70 €
Monaco pression ( <i>bière, grenadine, limonade</i> )	3,00 €	5,70 €

## Les Bières Bouteille

Erdinger Weissbier <i>sans alcool</i>	33 cl	3,90 €
Erdinger Weissbier	50 cl	5,50 €
Erdinger Weissbier brune	50 cl	5,80 €

*Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## Les Entrées

	<i>petite</i>	<i>grande</i>
Assiette de crudités _____ Rohkost Teller / <i>Salad of raw vegetable</i>	4,50 €	7,50 €
Presskopf maison, crudités _____ Presskopf, Rohkost, Platt / <i>Jellied pig's head with salad of raw vegetable</i>	6,00 €	10,00 €
Foie gras poêlé _____ Enteleber Inderpfanne / <i>Panfried foie gras</i>		15,00 €
Quiche Lorraine, <i>salade</i> _____ Quiche Lorraine mit Salat / <i>Quiche Lorraine tart with salad</i>		8,00 €
	<i>50 g</i>	<i>80 g</i>
Foie gras de canard du Chef Olivier _____ <i>Compotée d'oignons, gelée, toasts grillés</i> Entenleber und Zwiebelkompott / <i>Foie gras and compote of onion</i>	13,00 €	19,50 €

## Les Spécialités Alsaciennes

Tête de veau Ravigote, <i>pommes vapeur, salade verte</i> _____ Kalbskopf, Kartoffeln, Salat / <i>Veal Ravigote head, lettuce, boiled potatoes</i>		15,00 €
Bäckeoffe en cocotte, <i>salade verte</i> _____ Bäckeoffe, Grüne Salat / <i>Bäckeoffe, green salad</i>		18,00 €
Jambonneau gratiné au munster, <i>pommes sautées</i> _____ Geschmortes Eisbein Munster Soße, Bratkartoffeln <i>Braised knuckle, Munster sauce, potatoes</i>		16,00 €
Choucroute garnie ( <i>5 cochonnailles</i> ) _____ Sauerkraut / <i>Sauerkraut</i>		18,00 €
Quenelle de foie à l'alsacienne, <i>sauce crème et champignons, pommes sautées</i> _____ Leberklösschen, Sahnesauce mit Pilzen, Röstkartoffeln <i>Quenelle of liver, cream sauce and mushrooms, potatoes</i>		14,00 €
Tartiflette, <i>sauce munster, salade verte</i> _____ Überbackene Kartoffeln mit Münsterkäse Speck, Grüner Salat <i>Munster cheese under topped potatoes, bacon</i>		13,00 €
Bouchée à la reine, <i>spätzle</i> _____ Fleischpastete mit Spätzle / <i>Chicken vol-au-vent with spätzle</i>		15,00 €
Munster frit, <i>pommes sautées, salade</i> _____ Gebratener Münsterkäse mit Röstkartoffeln und Salat <i>Fried Munster with potatoes and salad</i>		14,00 €

*Prix nets*

# Les Vins au Verre et en Pichet

verre 12,5 cl

Edelzwicker	2,60 €
Pinot Blanc	2,90 €
Rosé d'Alsace	3,80 €
Pinot Noir	3,80 €
Riesling	3,40 €
Pinot Gris	4,30 €
Côtes du Rhône	3,00 €
Bordeaux	3,80 €
Côtes de Provence	4,00 €
Lambrusco rouge	2,80 €
Montepulciano rouge	3,00 €
Cerasuolo rosé	3,50 €

Pichet de 25 cl : prix du verre x 2 • Chope 50 cl : prix du 1/4 x 2

## Suggestions Printanières 2017

Asperges 2 sauces 18,00 €

Spargeln mit Zwei Saucen / Asparagus served with 2 sauces

Asperges 2 jambons, 2 sauces 24,00 €

Spargeln mit Zwei Schinken, Zwei Saucen / Asparagus served with 2 hams and 2 sauces

Salade gourmande 8,50 € / 15,00 €

*Salade, magret, saumon fumé, foie gras et cocktail de crevettes*

Salat, geräucherte Ente, Lachs, Ente Leber und Crevetten

Salad, smoked slices of duck, smoked salmon, foie gras and shrimps cocktail



O'Burger au munster, frites, salade 14,50 €

Hamburger, Französisch Frites, Salat / Hamburger, French fries, salad

Rognons de veau en cocotte 20,00 €

Kalbsnieren im Tops / Veal kidneys casserole

O'Burger de saumon 13,50 €

*Préparé et assaisonné à votre goût*

Hamburger, Lachs, Französisch frites,

Zubereitet und gewürzt nach Ihrem Geschmack

Hamburger, salmon, French fries, prepared and seasoned to your taste



Vacherin Glacé 7,00 €

Eismeringue mit Schlagsahne / Ice-cold vacherin

Prix nets

## Menu du Terroir 28,00 €

6 Escargots à l'alsacienne

Elsässische Schnecken Rezept / *Alsatian snails recipe*



Choucroute garnie (5 cochonnailles)

Sauerkraut garniert / *Sauerkraut with meat*



Munster affiné

Elsasser Münsterkäse / *Munster at the Alsatian recipe*

## Menu du Vigneron 24,00 €

Presskopf et crudités

Presskopf mit Rohkostplatte / *Jellied pig's head with raw vegetables*



Jambonneau braisé, pommes sautées

Gegrillte Schweinshachse mit Bratkartoffeln / *Toasted ham hock, potatoes*



Nougat glacé

## Menu du Jour

du lundi au vendredi midi  
sauf jours fériés



**Entrée + Plat**

*ou*

**Plat + Dessert**

**10,00 €**

Vorspeise und Tagesgericht  
oder Tagesgericht und Nachtisch  
*Appetizer and dish of the day  
or Dish of the day and dessert*



**Entrée + Plat + Dessert**

**12,00 €**

Vorspeise, Tagesgericht und Nachtisch  
*Appetizer, dish of the day and dessert*

## Menu Enfant 8,00 €

*jusqu'à 11 ans*

Hamburger, frites

*ou*

Pizzetta au jambon

Hamburger mit Pommes  
oder Pizza mit Schinken  
*Hamburger with French fries  
or Ham pizza*

•

Crêpe au Nutella

*ou*

Pushop

Crêpe mit Nutella oder Eis  
*Crêpe with chocolate or Ice cream*

•

Sirop à l'eau ou Diabolo  
ou Coca zero

Wasser Sirup oder Limonade Sirup  
oder Cola Zero

*Water syrup or Lemonade syrup  
oder Coke zero*

*Prix nets*

## Les Tartes Flambées

Flam's _____ 8,00 €	Forestière gratinée _____ 9,50 €
<i>Lardons et oignons</i>	<i>avec du gruyère</i>
Flammenkuchen, Rahm, Speck, Zwiebeln	Pilze und Käse gratiniert
<i>Alsatian fried pie, cream, bacon, onions</i>	<i>Mushrooms with grated cheese</i>
Gratinée _____ 9,00 €	Munster _____ 10,00 €
<i>Lardons, oignons et gruyère</i>	<i>Munster, lardons et oignons</i>
Gartiniertes Flammenkuchen	Rahm, Münster Käse, Zwiebeln, Speck
<i>Cream, bacon, onions, grated chesse</i>	<i>Cream, Munster cheese, onions, bacon</i>
Ciboulette _____ 8,50 €	Munstiflette «façon raclette» _____ 12,00 €
<i>Lardons, oignons et ciboulette</i>	<i>Munster, jambon fumé, oignons,</i>
Rahm, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch	<i>pommes sautées, ciboulette</i>
<i>Cream, bacon, onion and small chives</i>	Münster Käse, Schinken, Speck,
	Kartoffeln, Schnittlauch
	<i>Munster cheese, ham, onions,</i>
	<i>potatoes, chives</i>

## Les Pizzas

Margherita <i>Tomates, mozzarella</i> _____ 7,50 €	
Tomaten, Käse / <i>Tomatoes, cheese</i>	
Napolitaine <i>Margherita + olives, anchois, câpres</i> _____ 8,00 €	
Sardellen, Kaper und Oliven / <i>Anchovies, olives, capers</i>	
Reine <i>Margherita + champignons de Paris, jambon</i> _____ 9,00 €	
Käse, Pilz und Schinken / <i>Cheese, mushroom, ham</i>	
Paysanne <i>Margherita + crème, oignons, lardons</i> _____ 9,00 €	
Sahne, Zwiebeln, Speckstückchen / <i>Cream, onion, bacon</i>	
Tzigane <i>Margherita + merguez, œuf</i> _____ 9,00 €	
Käse, Merguez, Ei / <i>Cheese, merguez, egg</i>	
Norvégienne _____ 10,00 €	
<i>Crème de ciboulette citronnée, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres</i>	
Zitrone Schnittlauchsauce, Mozzarella, Räucherlachs, Zwiebeln, Kapern	
<i>Lemon chive sauce, mozzarella, smoked salmon, onions, capers</i>	
Calzone _____ 10,00 €	
<i>Margherita + champignons, jambon, jaune d'œuf, pignons de pin et roquette</i>	
Käse, Schinken, Pilz, Ei, Rucola / <i>Mushrooms, egg, ham, rockette salad</i>	
Parmigiana <i>Mozzarella, jambon de Parme, parmesan et roquette</i> _____ 10,00 €	
Käse, Parma Schinken / <i>Cheese, Italian's ham, rockette salad</i>	
4 Saisons _____ 10,00 €	
<i>Margherita + champignons, cœur d'artichaut, poivrons, olives, roquette</i>	
Artischockenherz, Schinken, Paprikas, Oliven, Salat aus Rucola	
<i>Artichoke heart, mushrooms, peppers, olives, rockette salad</i>	
Formaggio <i>Margherita + 3 fromages et roquette</i> _____ 10,00 €	
3 Käsesorten, Rucola / <i>Three cheeses, rockette salad</i>	
Frutti di mare <i>Margherita + cocktail de fruits de mer, ail persillé</i> _____ 10,00 €	
Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie / <i>Seafood, garlic, parsley</i>	
<b>Pizza di Bufala</b> ( <i>mozzarella di bufala</i> ), <i>roquette</i> _____ 13,00 €	
Mozzarella di Bufala Käse / <i>Mozzarella di bufala cheese</i>	

### Supplément de garniture 1,00 €

Beilage von Garnitur / *Supplement of side dish*

Œuf - Chorizo - Roquette - Jambon - Champignons - Merguez - Poivron

Ei - Chorizo - Rucola - Schinken - Champignons - Merguez - Paprika

Egg - Chorizo - Arugula - Ham - Mushrooms - Merguez - Peppers

*Prix nets*

## Les Pâtes à l'Italienne

Spaghetti alla Bolognese _____	8,00 €
<i>Sauce bolognaise accompagnée de spaghetti et de parmesan</i>	
Tagliatelle alla carbonara _____	9,00 €
<i>Poêlée de lardons et d'oignons déglacés et crévés</i>	
Lasagnes al forno, salade _____	12,00 €
<i>Mille-feuille de pâtes garni de béchamel et bolognaise, parmesan et basilic, cuit au four</i>	

## Les Poissons

Pavé de saumon à la vapeur, sur lit de tagliatelles et julienne de légumes _____	18,50 €
<i>Lachs mit Pasta und Gemüse / Salmon with pasta and vegetables</i>	
Filet de sandre au riesling, pâtes à l'alsacienne _____	19,00 €
<i>Zanderfilet in Riesling mit Nudeln Zander fillet in Riesling with pasta</i>	
Choucroute aux 3 poissons _____	22,00 €
<i>Sauerkraut mit 3 Fisch / Sauerkraut with 3 fishes</i>	
<b>Assiette Ambassadeur</b> _____	20,00 €
<i>Scampi, Saint-Jacques, gambas sur pâtes et sauce safranée Scampi, St-Jacques, Garnele, Teigwaren safrangelb Sauce Scampi, St-Jacques, gambas, pasta, saffron sauce</i>	

## Les Viandes

Escalope viennoise _____	18,00 €
<i>Wiener Schnitzel von Kalb, Französisch frites, Salat Breaded veal cutlet, French fries, salad</i>	
<b>Cordon bleu de veau</b>	
Panné _____	19,50 €
Crème et champignons _____	21,00 €
Sauce munster _____	22,00 €
<i>Kalbs Cordon bleu paniert mit Schinken, Käse, Pilzcremesauce oder Münstersauce Breaded cutlet veal with cream or with Munster cheese</i>	
<b>Faux-filet de bœuf charolais</b>	
Nature _____	19,00 €
Maître d'Hôtel _____	20,00 €
Poivre vert _____	22,00 €
<i>Faux-filet mit Kräuterbutter oder grünem Pfeffer Faux-filet butter or with green pepper</i>	
Onglet de bœuf à l'échalote _____	16,00 €
<i>Zartes Rindfleisch gebraten mit Schalotten Tab of ox (beef) in shallots</i>	

*Prix nets*

---

# Les Vins de France

## Côtes de Provence - Languedoc

	50 cl	75 cl
Château Mouresse ( <i>Provence</i> ) _____	25,00 €	29,00 €
Château Etang des Colombes ( <i>Languedoc</i> ) _____		26,50 €

## Vallée du Rhône

	37,5 cl	75 cl
Crozes Hermitage - Petite Ruche ( <i>Chapoutier</i> ) _____	26,00 €	35,00 €
Côtes du Luberon Château Fonvert - <b>Vin Bio</b> _____		24,00 €
Beaumes de Venise - <i>Vieux Clocher</i> _____		27,00 €

	50 cl	75 cl
Cairanne Domaine La Présidente _____	26,00 €	33,00 €

## Brouilly

	37,5 cl	75 cl
Château de Briante - <i>Mommessin</i> _____	20,00 €	36,00 €

## Bourgogne

	37,5 cl	75 cl
Hautes-Côtes de Beaune - <i>Domaine La Confrérie</i> _____	24,00 €	35,00 €
Bourgogne - <i>Domaine de la Chapelle</i> - <b>Vin Bio</b> _____		38,00 €

## Bordeaux

	37,5 cl	75 cl
Château Vieilles Pierres - <i>Lussac Saint-Emilion</i> _____	22,00 €	29,00 €
Château Senilhac - <i>Haut-Médoc cru bourgeois</i> _____		36,00 €
Château Maison Neuve - <i>Côte de Blaye</i> _____		26,00 €

---

# Les Vins d'Italie en bouteille

Scaia rosato Veneto ( <i>rosé</i> ) _____		24,00 €
Scaia Corvina Veneto ( <i>rouge</i> ) _____		26,00 €
<b>Scaia Paradisio</b> ( <i>rouge</i> ) _____		30,00 €
Lambrusco Amabile ( <i>rouge</i> ) _____		26,00 €

---

# Champagne

	37,5 cl	75 cl
Mumm Cordon Rouge _____	50,00 €	80,00 €

*Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# Les Vins d'Alsace

## Blancs d'Alsace

	37,5 cl	75 cl
Sylvaner Séduction d'Andlau <i>G. Wach</i> _____		27,00 €
Pinot Blanc Auxerrois de Goxwiller <i>H. Fritsch</i> _____		24,00 €
Riesling de Bergheim <i>M. Hugg</i> _____	16,50 €	27,00 €
Riesling Tradition d'Itterswiller <i>R. Kieffer</i> _____	17,00 €	27,00 €
Riesling Vieilles Vignes <i>H. Fritsch de Goxwiller</i> _____		26,00 €
Pinot Gris d'Itterswiller <i>R. Kieffer</i> _____	18,00 €	28,00 €
Pinot Gris de Bergheim <i>M. Hugg</i> _____	17,50 €	28,00 €
Klevener d'Heiligenstein <i>H. Fritsch de Goxwiller</i> _____		29,00 €

## Blancs Fruités

Muscat d'Andlau <i>G. Wach</i> _____		32,50 €
Gewurztraminer d'Itterswiller <i>R. Kieffer</i> _____	18,00 €	29,50 €
Gewurztraminer de Bergheim <i>M. Hugg</i> _____	18,00 €	30,00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives de Bergheim <i>M. Hugg</i> _____		80,00 €

## Rosés

Rosé d'Alsace d'Itterswiller <i>R. Kieffer</i> _____		27,00 €
Rosé Pinot Noir d'Alsace de Bergheim <i>M. Hugg</i> _____		29,00 €

## Rouges servis frais ou tempérés

Pinot Noir d'Itterswiller <i>R. Kieffer</i> _____	17,00 €	28,00 €
Pinot Noir de Bergheim <i>M. Hugg</i> _____	16,50 €	27,00 €
Rouge d'Ottrott <i>J-Charles Vonville d'Ottrott</i> _____	19,00 €	31,00 €

## Crémants d'Alsace

Crémant Sainte-Odile <b>Médaillé</b> _____		32,00 €
Crémant Blanc de Noirs <i>R. Kieffer d'Itterswiller</i> _____		33,00 €

# Les Boissons Chaudes

Pour nos cafés nous avons choisi **LAVAZZA**

Ristretto _____	2,20 €	Grand café crème _____	3,50 €
Espresso _____	2,20 €	Thé noir _____	2,80 €
Décaféiné _____	2,40 €	Thé citron ou au lait _____	3,00 €
Grand café ou café rallongé _____	3,40 €	Les infusions _____	2,80 €
Grand décaféiné _____	3,50 €	Portion de lait _____	0,30 €
Cappuccino mousse _____	3,50 €	Chocolat mousse _____	3,50 €
Petit café crème _____	2,40 €	Chocolat viennois _____	3,50 €

## Les Digestifs

Marc de gewurtz - Poire Williams - Framboise - Mirabelle - Kirsch - Quetsche de la <b>distillerie Lehmann d'Obernai</b> _____	6,50 €
Cognac - Armagnac - Calvados - Amaretto - M. Brizard - Grand Marnier - Get 27 - Limoncello - Cointreau - Grappa _____	6,00 €

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération