

Nos Entrées & Salades - Our Starters and Salad

	1/2	Grand
La petite salade alsacienne	8.20€	15.00€
Salade, cervelas, Emmental, cornichons, oignons rouges et œuf dur The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled		
 L'assiette de crudités	5.50€	9.90€
Plate of raw vegetables		
 Salade de chèvres panés	8.00€	14.00€
Salade, chèvres panés, pain toasté, crudités Salad, breaded goat cheese, toasted bread, raw vegetables		
Salade de pot-au-feu		16.90€
Salade, paleron de bœuf, galette de pommes de terre, crudités Salad, beef chuck, potatoe rösti and raw vegetables		
Salade de l'Auberge		19.90€
Saumon gravelax, foie gras et jambon fumé Gravelax, duck foie gras, smoked ham		
L'assiette de saumon Gravlax « Maison » et ses toasts	10.00€	17.00€
Homemade Gravlax plate with toasts		
Les escargots au beurre persillé	9.50€	16.50€
Snails with garlic butter		
Le foie gras de canard « Maison », chutney et ses toasts de pain d'épices	14.90€	23.50€
Homemade duck foie gras, chutney and Gingerbread toasts		

 PLAT VEGETALIEN /  Plat végétarien

LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE.
IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX.
PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

	1/2	Grand
Traditionnelle crème, oignons, lardons Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon	6.50€	10.90€
Gratinée crème, oignons, lardons, Emmental Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese	6.80€	11.50€
Champignons crème, oignons, lardons, champignons de Paris Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris	6.80€	11.50€
Champignons gratinée crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental Tart flambée with cream, onion, diced bacon, mushrooms of Paris and gratinated with Emmental	7.50€	12.90€
Munster crème, oignons, lardons, Munster Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese	7.50€	12.90€
Ail-ciboulette crème, lardons, ail et ciboulette Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives	6.80€	11.50€
Saumon et ciboulette crème, oignons, saumon et ciboulette Tart flambée with cream, onions, salmon and chives	7.80€	13.50€
Chèvre miel crème, oignons, lardons, chèvre, miel Tart flambée with cream, onions, diced bacon, goat cheese and honey	7.50€	12.90€
Pomme cannelle Sweet tart flambée with apple and cinnamon	6.50€	10.90€
Pomme cannelle, flambée au Calvados Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados	7.50€	14.90€
La salade verte Green salad	3.80€	5.40€

**Lardons de la boucherie Fischer Kientzi.*

Formule Tartes Flambées à Volonté *

18,90€/pers.

* La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Toutes nos tartes flambées (salées et sucrées) sont comprises dans notre formule.

Prix hors boisson. Sur place uniquement. Offre non cumulable.

LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE.
IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX.
PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

Nos Viandes – Our Meats

Le faux-filet de bœuf Simmental maître d'hôtel (230g), frites	24.00 €
<i>Sirloin steak, maître d'hôtel butter and French fries</i>	
Le Faux-filet de bœuf Simmental (230g), sauce échalotes, frites.....	26.00 €
<i>Sirloin steak, shallot sauce and French fries</i>	
La bavette de bœuf à l'échalote, frites	22.50 €
<i>Beef flank steak with shallots, side dish of your choice</i>	
L'escalope de poulet panée, sauce crème, linguine	17.50 €
<i>Breaded chicken cutlet with a creamy sauce and linguine</i>	
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles	21.90 €
<i>Calf kidneys, whole-grain mustard sauce, Alsatian pasta</i>	
Magret de canard, sauce au poivre, frites	24.00 €
<i>Duck breast, pepper sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille, frites	21.00 €
<i>Poultry cordon bleu, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille, sauce crème, frites.....	22.90 €
<i>Poultry cordon bleu, cream sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille, sauce Gorgonzola, frites.....	22.90 €
<i>Poultry cordon bleu, Gorgonzola sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille, sauce poivre, frites	22.90 €
<i>Poultry cordon bleu, pepper sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille, sauce échalote, frites	22.90 €
<i>Poultry cordon bleu, shallot sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster, frites.....	22.90 €
<i>Poultry cordon bleu with Munster cheese, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster, sauce crème, frites	24.80 €
<i>Poultry cordon bleu with Munster cheese, cream sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster, sauce Gorgonzola, frites ..	24.80 €
<i>Poultry cordon bleu with Munster cheese, Gorgonzola sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster, sauce poivre, frites	24.80 €
<i>Poultry cordon bleu with Munster cheese, pepper sauce, French fries</i>	
Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster, sauce échalote, frites	24.80 €
<i>Poultry cordon bleu with Munster cheese, shallot sauce, French fries</i>	

Nos Burgers – Our Burgers

Le burger de l'Auberge, frites et salade verte	19.50 €
<i>(Pain burger, steak haché, Emmental, sauce Maison, roquette)</i>	
<i>(Burger bun, minced steak, Emmental cheese, homemade sauce, arugula)</i>	
Le burger Alsacien, frites et salade verte	21.50 €
<i>(Galette de pommes de terre, steak haché, sauce bibeleskaes, oignon rouge, tomate, salade)</i>	
<i>(Potato pancake, minced steak, bibeleskaes sauce, red onion, tomato, salad)</i>	

Nos Poissons – Our Fishes

Filet de sandre, beurre blanc, fondue de poireaux, spaetzles 22.90 €
Zander fillet, beurre blanc sauce, leek fondue

Pavé de saumon grillé, sauce beurre blanc, linguine 20.50 €
Grilled salmon, beurre blanc sauce, linguine

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** 18.50 €
Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and salad
- **Saumon gravlax** 20.90 €
Potato pancake with « Bibeleskaes », gravlax and salad

Nos gratins de spaetzles :

- **Crème et champignons** (*Spaetzles, crème, champignon, Emmental*)  14.00 €
Gratin of spaetzles, cream, mushrooms and Emmental cheese
- **Au Munster** (*Spaetzles, crème, lardons, Munster*) 15.00 €
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 €
Saurkraut with its five garnishes
- **Au Jarret, sauce bière** 20.90 €
Saurkraut with braised pork shank, and beer sauce
- **Aux 3 poissons** (*plie, saumon, lieu noir fumé*) 24.20 €
Saurkraut with fish garnishes
- **Aux quenelles de foies** 17.90 €
Liver dumplings

Bouchée à la reine, spaetzle 21.00 €
The traditional "vol-au-vent (chicken and veal) with mushroom cream sauce, spaetzle

Formule du midi – Lunch menu

Du lundi au vendredi midi
(hors jours fériés)

Le plat - 11.90€

Entrée plat ou plat dessert - 14.90€

Entrée + plat + dessert - 17.90€

Menu enfant – Child menu

9.50€

Emincé de poulet à la crème, frites ou spaetzles

ou

Petite pizza margherita

ou

½ tarte flambée

Ou

Linguine al bolognese

2 boules de glaces