

## Nos Entrées et Salades - Our Starters and Salads

	1/2	Entière
<b>La salade mixte</b> Salade, cervelas, emmental, cornichons et œuf dur The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled gg	<b>8.20€</b>	<b>13.80€</b>
<b>La salade de l'Auberge</b> Salade, saumon mariné, jambon cru, et foie gras maison The "Auberge salad" with green salad, duck foie gras, marinated salmon and Black Forrest Ham		<b>17.90€</b>
<b>Le foie gras de Canard maison et son pain d'épices</b> Homemade duck foie gras and its gingerbread	<b>12.90€</b>	<b>18.90€</b>
<b>L'assiette de saumon mariné et ses toasts</b> Marinated salmon plate with toasts	<b>10.00€</b>	<b>15.50€</b>
<b>L'ardoise paysanne</b> Crudités, jambon de Parme, jambon cuit et cervelas Raw vegetables, Parma ham, ham, saveloy		<b>15.90€</b>
<b>Les Escargots de Bourgogne au beurre persillé</b> Burgundy snails with garlic butter	Les 6 <b>7.50€</b>	Les 12 <b>13.00€</b>

## Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

	La ½	Entière
<b>Traditionnelle</b> crème, oignons, lardons Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon	<b>5.50€</b>	<b>9.90€</b>
<b>Gratinée</b> crème, oignons, lardons, Emmental Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Champignons</b> crème, oignons, lardons, champignons de Paris Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Champignons gratinée</b> crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental Tart flambée with cream, onion, diced bacon, mushrooms of Paris and gratinated with Emmental	<b>6.50€</b>	<b>11.90€</b>
<b>Munster</b> crème, oignons, lardons, Munster Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese	<b>6.50€</b>	<b>11.90€</b>
<b>Ail-ciboulette</b> crème, lardons, ail et ciboulette Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Pomme cannelle</b> Sweet tart flambée with apple and cinnamon	<b>5.50€</b>	<b>9.90€</b>
<b>Pomme cannelle, flambée au Calvados</b> Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados	<b>7.50€</b>	<b>13.90€</b>
<b>La salade verte</b> Green salad		<b>2.80€</b>

## *Nos Viandes – Our Meats*

<b>Pavé de bœuf persillé Hereford au poivre concassé, frites et salade verte</b>	<b>18.50€</b>
Beef steak with pepper sauce, French fries and green salad	
<b>La bavette de bœuf à l'échalote, poêlée de légumes et frites</b>	<b>19.90€</b>
Hanger beef steak with shallots, pan-fried vegetables and French fries	
<b>Faux-filet Bio (250g), beurre Maître d'Hôtel, frites, légumes</b>	<b>24.00€</b>
Bio sirloin steak (250g), garlic butter, French fries and vegetables	
<b>Le tartare de bœuf assaisonné maison, frites et salade verte</b>	<b>19.50€</b>
Beef tartare, green salad and french fries	
<b>Les rognons de veau flambés au cognac, spaetzles et légumes</b>	<b>20.50€</b>
Veal kidneys flambé with Cognac, pan-fried vegetables and spaetzles	
<b>Le cordon bleu de veau à la crème, frites et légumes</b>	<b>24.50€</b>
Breaded veal cutlet stuffed with ham and cheese with a creamy sauce, vegetables and French fries	
<b>Le cordon bleu de veau gratiné au Munster, sauce à la crème, frites et légumes</b>	<b>25.50€</b>
Breaded veal cutlet stuffed with ham and cheese , gratinated with Munster cheese, served with a creamy sauce vegetables and French fries	
<b>Le civet de gibier, sauce Grand Veneur, spaetzles et légumes</b>	<b>20.50€</b>
Game stew in red wine sauce served with spaetzles and vegetables	

## *Nos Burgers – Our Burgers*

Tous nos burgers sont composés de pains aux céréales, steak haché français 150g sauf végétarien  
All our burgers are made with organic cereal bread, 180g Charolais minced beef except vegetarian

<b>Le burger végétarien (steak champignon), frites et salade verte</b>	<b>17.20€</b>
Mushroom steak, French fries and green salad	
<b>Le burger Munster, frites et salade verte</b>	<b>19.20€</b>
Beef steak, Munster cheese, French fries and green salad	

## *Nos Poissons – Our fishes*

<b>Filet de Sandre au Riesling, pâtes et légumes</b>	<b>20.50€</b>
Pike-perch fillet with Riesling, pasta and vegetables	
<b>Choucroute aux 3 poissons (sandre, rouget et gambas)</b>	<b>22.50€</b>
Sauerkraut with 3 fishes (pikeperch, red mullet and prawns)	

## *Nos Spécialités – Our Specialties*

<b>Les galettes de pommes de terre et bibeleskaes, jambon cru, salade verte</b> Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and green salad	<b>16.90€</b>
<b>Les galettes de pommes de terre et bibeleskaes, saumon mariné, salade verte</b> Potato pancake with « Bibeleskaes », marinated salmon and green salad	<b>17.90€</b>
<b>La choucroute garnie de ses cinq viandes</b> (lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack) - Saurkraut with its five garnishes	<b>18.20€</b>
<b>La bouchée à la reine</b> (veau, volaille et quenelles de volaille), tagliatelles Vol-au-vent (veal, poultry and poultry quenelles), tagliatelles	<b>18.50€</b>

## *Notre Formule du Midi – Lunch Menu*

Du lundi au vendredi midi (sauf jours fériés)

**Plat du jour 10.20€**

**Entrée, Plat ou Plat, Dessert 12.20€**

**Entrée, Plat, Dessert 14.20€**

**Pièce du boucher (selon arrivage), frites et salade 14.50€**

## *Menu enfant 9.20€ – Children Menu*

**Escalope de poulet à la crème, frites et légumes**

Ou

**Nuggets de poulet fait maison, frites et légumes**

Ou

**½ tarte flambée**

Ou

**½ linguini bolognese**

\*\*

**2 boules de glace**

\*\*

**Sirop ou diablo**

## *Nos Desserts – Our Desserts*

<b>Crème brûlée</b>	<b>6.20€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> Coffee or Tee with small desserts	<b>7.20€</b>
<b>Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges</b> White chocolate Panna cotta with red fruit coulis	<b>6.80€</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>6.80€</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>7.80€</b>
<b>Meringue glacée</b> Frozen meringue	<b>7.50€</b>
<b>Coupe Sorbet ou glace</b> Sorbet or ice cream cup	
<b>1 boule ..... 2.30€    boule supp..... 1.80€    Supp Chantilly ..0.90€</b>	
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco - <i>Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</i>	
Sorbets : Fruit de la passion, citron, framboise, fraise, melon, poire - <i>Passion fruit, lemon, raspberry, strawberry, melon, pear</i>	
<b>La Dame Blanche</b> : 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée <i>2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>Le Café ou Chocolat Liégeois</b> 2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée <i>2 scoops of coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>La Coupe Amarena</b> : 2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée <i>2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>La Poire Belle Hélène</b> 2 boules vanille, chocolat chaud, poire au sirop, crème fouettée <i>2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, pear in syrup, whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>La Bounty</b> : 2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée <i>2 scoops of coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>Le Colonel</b> : 3 boules citron, Vodka <i>3 scoops of lemon sorbet, Vodka</i>	<b>8.20€</b>
<b>La Williams</b> : 3 boules poire, eau de vie de Poire Williams <i>3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy</i>	<b>8.20€</b>
<b>La Framboise</b> : 3 boules Framboise, eau de vie de Framboise <i>3 scoops of raspberry ice cream, raspberry brandy</i>	<b>8.20€</b>

# Carte des Boissons

## Apéritifs et autres boissons

### Sodas et Jus de Fruits

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	25 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€

### Eaux Minérales

	50 cl	100cl
Carola Bleue, Verte et Rouge	3,50€	6,00€
San Pellegrino	4,00€	6,80€
Badoit Rouge 33 cl	3,30€	

### Cafeterie

Expresso, Décaféiné	2,30€
Double expresso	4,30€
Café long	3,10€
Thés, infusions (Dammann)	3,20€
Capuccino	3,90€
Chocolat Chaud	4,20€
Café Alsacien	9,00€
Irish Coffee	9,00€

### Bières à la pression

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

### Autres apéritifs

Apéritif Maison	12,5 cl	6,80 €
Flûte de Crémant d'Alsace	12,5 cl	6,50 €
Verre de Gewurztraminer	12,5 cl	4,70 €
Verre de Muscat d'Alsace	12,5 cl	5,10 €
Kir au Sylvaner	12,5 cl	3,90 €
Kir au Crémant d'Alsace	12,5 cl	6,80 €
Chambre d'Amour	12,5 cl	6,30 €
Asti Spumante Moscato	12,5 cl	5,80 €
Anisés	3 cl	3,80 €
Campari, Suze, Porto Rouge	6 cl	4,00 €
Martini Blanc, Rouge ou Dry	6 cl	4,00 €
Sherry Dry	6 cl	4,20 €
Vodka, Gin	4 cl	5,10 €
Whisky Scotch	4 cl	6,30 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,90 €
Whisky Alsacien "Single Malt"		
Miclos	4 cl	8,60 €

## Vins français en pichets

	12,50 cl	20 cl	25 cl	50 cl
	Verre	Verre		
AOC Alsace - Sylvaner	2,30 €	3,80 €	4,60 €	9,20 €
AOC Alsace - Edelzwicker	2,40 €	4,00 €	4,80 €	9,60 €
AOC Alsace - Pinot Noir	3,20 €	5,40 €	6,40 €	12,80 €
AOC Alsace - Riesling	3,00 €	5,00 €	6,00 €	12,00 €
AOC Alsace - Pinot Gris	3,70 €	6,10 €	7,40 €	14,80 €
AOC Alsace - Muscat	5,10 €	8,60 €	10,20 €	20,40 €
AOC Alsace - Gewurztraminer	4,70 €	7,90 €	9,40 €	18,80 €
Rosé - IGP Pays d'Oc - Cinsault	2,60 €	4,40 €	5,20 €	10,40 €
AOC Côtes du Rhône	2,50 €	4,20 €	5,00 €	10,00 €
AOC Bordeaux	3,10 €	5,10 €	6,20 €	12,40 €
Vin du moment	3,50 €	5,80 €	7,00 €	15,00 €

## Vins italiens en pichets

	12,50 cl	20 cl	25 cl	50 cl
	Verre	Verre		
Lambrusco	3,50 €	5,80 €	7,00 €	14,00 €
Rosso Montepulciano	2,60 €	4,30 €	5,20 €	10,40 €
Rosato Bardolino	2,60 €	4,30 €	5,20 €	10,40 €

# Les Suggestions du caviste

## Le vin du moment

	verre 12,5 cl	verre 20 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50cl	75 cl
IGP Pays d'Oc - Vigne Antique <i>Merlot</i>	3,40€	5,80 €	6,80 €	13,60 €	20,40 €

## La trouvaille magnifique

		75 cl
2017	AOP Bordeaux - Côtes de Bourg – Les Augiers <i>Merlot – Cabernet - Sauvignon</i>	27,00 €

## Vins Italiens

IGT Lambrusco Rosso Frizante – Giacondi	22,50€
IGT Puglia Rosato - Paiara	28,00€
DOP Montepulciano d'Abruzzo - Caldora	22,00€
DOP Chianti- La Piuma	28,00€
DOP Valpolicella - Lamberti	25,50€
IGT Terre Siciliane Nero d'Avola - Giacondi	30,00€

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

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

## NOS VINS D'ALSACE

	37.5CL	75cl
● Sylvaner <sup>AOP</sup> , Domaine Zeyssofff à Gertwiller (67)		23,50 €
● Sylvaner <sup>AOP</sup> « Midelberg », Domaine Boeckel à Mittelbergheim (67) 		28,50 €
● Muscat <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz à Bergheim		28,00 €
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		26,00 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	16,50€	28,50 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes, Domaine Krug à Barr (67) 		44,50 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	16,00 €	30,50 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine J. Meyer à Blienschwiller (67)		35,50 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> « Kirchberg » - Doamine Hering à Barr (67) 		47,00 €
● Gentil <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)		25,50 €
● Andante, Cave de Ribeauvillé (68)		27,50 €
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Zeyssofff à Gertwiller (67)		37,00 €
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)		
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Altenberg - Vend. Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim	<u>50cl:</u>	47,00 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	16,50 €	30,50 €
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)		27,00 €
● Pinot Noir Rosé <sup>AOP</sup> , " LE ROSE", Domaine Lorentz à Bergheim (68)		38,00 €
Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut « Giersberger », Caves de Ribeauvillé (68)		30,00 €

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE

- Petit Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 51,60€


### LANGUEDOC

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

### SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

### LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie<sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 
- Sancerre<sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€



## VINS ROSÉS

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  50,50€

## VINS ROUGES

### BEAUJOLAIS


75cl

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat 39,60€

### BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune<sup>AOP</sup>, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey<sup>AOP</sup>, Domaine Venot 52,30€

### VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas<sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42,20€

### LANGUEDOC

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10€
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

### SUD OUEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

### BORDEAUX

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25,20€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac<sup>AOP</sup>, Château Lussac 40,50€

### LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 33,40€

## **Nos Eaux de Vie d'Alsace 4cl**

Marc de Gewurztraminer	
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	5,70 €

## **Nos Alcools Bruns 4cl**

Bas-Armagnac VS - G. Legrand	9,40 €
Bas-Armagnac 1980 - G. Legrand	19,80 €
Bas-Armagnac 1965 - G. Legrand	32,50 €
Cognac VS - Lheraud Petite Champagne	7,30 €
Cognac XO Lheraud Cuvée l'Oublié – N°48	14,70 €
Cognac XO Lheraud Cuvée Charles VII 40 Ans d'Age	40,00 €
Marc de Bourgogne	7,90 €
Calvados	6,80 €
Calvados Du Breuil AOC Pays d'Auge	8,20 €
Calvados Du Breuil AOC Pays d'Auge	16,80 €
Réserve des Seigneurs 20 Ans d'Age	
Vielle Prune	7,90 €
Rhum Brun- 7 ans – Havana Club	7,90 €
Rhum Ambré Ferroni - Assemblage Trinidad, Guyane, Ile Maurice	9,40 €

## **Nos Liqueurs 4cl**

Chartreuse Verte	9,90 €
Chartreuse Jaune	8,90 €
Grand Marnier Cordon Rouge	5,90 €
Marie Brizard	5,90 €
Amaretto	5,90 €
Limoncello	5,20 €
Get 27	5,20 €
Liqueur de Pain d'Epices	6,80 €
Liqueur de Framboise	6,80 €
Liqueur de Poire Williams	6,80 €
Liqueur de Mirabelle	6,80 €
Liqueur de Coing	6,80 €
Bailey's	6,80 €
Cointreau	5,80 €
Manzana Verde	5,80 €