

Nos Salades

et Suggestions du Moment



L'assiette de crudités 9.9

Plate of raw vegetables

Salade mixte alsacienne 15

Salade, cervelas, Emmental, cornichons, oignons rouges et œuf dur

The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled

Assiette de saumon gravlax « maison » et ses toasts 17

Homemade Gravlax plate with toasts



Salade de chèvres panés 14

Salade, chèvres panés, pain toasté, crudités

Salad, breaded goat cheese, toasted bread, raw vegetables

Salade de pot-au-feu 16.9

Salade, paleron de bœuf, galette de pommes de terre, crudités

Salad, beef chuck, potatoe rösti and raw vegetables

Salade de magret de canard 18.9

Magret de canard laqué à la sauce soja, oignon rouge, tomate, concombre

Soy-glazed duck salad with red onions, tomatoes, and cucumber

Salade du chef 17.9

Salade, pizza blanche, jambon de Parme, oignon, tomate, concombre

White pizza salad with Parma ham, onion, tomato, and cucumber.

Salade césar 15.9

Salade, poulet croustillant, œuf dur, copeaux de Parmesan, sauce césar

Crispy chicken Caesar salad with hard-boiled egg and Parmesan shavings

Salade de l'auberge 19.9

Saumon gravelax, foie gras et jambon fumé

Gravelax, duck foie gras, smoked ham

Pizza carpaccio 22.9

Base blanche, carpaccio de bœuf, tomates confites, Parmesan, roquette

White base, beef carpaccio, candied tomatoes, Parmesan, and rocket

Burger Pompéi 22.9

Pain buns noir, steak Black Angus, mozzarella di Buffala, tomates cerises jaunes, roquette, pesto rosso

Black bun burger, Black Angus beef, Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, rocket, and pesto rosso

Nos Entrées - Our Starters

Salade mixte alsacienne 8.2

Salade, cervelas, Emmental, cornichons, oignons rouges et œuf dur
The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled



Assiette de crudités 5.5

Plate of raw vegetables



Salade de chèvres panés 8

Salade, chèvres panés, pain toasté, crudités
Salad, breaded goat cheese, toasted bread, raw vegetables

Assiette de saumon Gravlax « Maison » et ses toasts 10

Homemade Gravlax plate with toasts

Escargots au beurre persillé Les 6 9.5 Les 12 16.5

Snails with garlic butter

Foie gras de canard « Maison », chutney et ses toasts de pain d'épices 14.9

Homemade duck foie gras, chutney and Gingerbread toasts



PLAT VEGETALIEN /



Plat végétarien

Formule du midi – Lunch menu

Du lundi au vendredi midi
(hors jours fériés)

Le plat - 11.9

Entrée plat ou plat dessert - 14.9

Entrée + plat + dessert - 17.9

Menu enfant – Child menu

9.5

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

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS. SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

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.

SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

Traditionnelle crème, oignons, lard paysan fumé **Demie 6.5 Entière 10.9**

Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon

Gratinée crème, oignons, lard paysan fumé, Emmental **Demie 6.8 Entière 11.5**

Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese

Champignons crème, oignons, lard paysan fumé, champignons de Paris **Demie 6.8 Entière 11.5**

Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris

Champignons gratinée crème, oignons, lard paysan fumé **Demie 7.5 Entière 12.9**

champignons de Paris, Emmental

Tart flambée with cream, onion, diced bacon, mushrooms of Paris and gratinated with Emmental

Munster crème, oignons, lard paysan fumé, Munster **Demie 7.5 Entière 12.9**

Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese

Ail et ciboulette crème, lard paysan fumé, ail et ciboulette **Demie 6.8 Entière 11.5**

Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives

Saumon et ciboulette crème, oignons, saumon et ciboulette **Demie 7.8 Entière 13.5**

Tart flambée with cream, onions, salmon and chives

Chèvre et miel crème, oignons, lard paysan fumé, chèvre, miel **Demie 7.5 Entière 12.9**

Tart flambée with cream, onions, diced bacon, goat cheese and honey

Pommes et cannelle **Demie 6.5 Entière 10.9**

Sweet tart flambée with apple and cinnamon

Pommes et cannelle, flambée au Calvados **Demie 7.5 Entière 14.9**

Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados

Salade verte **Petite 3.8 Grande 5.4**

Green salad

*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.

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS. SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

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.
SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

Nos Viandes – Our Meats

Faux-filet de bœuf Simmental maître d'hôtel (230g), frites 24

Sirloin steak, maître d'hôtel butter and French fries

Sauces Signatures 26

Sauce crème-champignons, échalote, poivre ou Gorgonzola

Bavette de bœuf à l'échalote, frites 22.5

Beef flank steak with shallots, side dish of your choice

Escalope de poulet panée, sauce crème, linguine 17.5

Breaded chicken cutlet with a creamy sauce and linguine

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles 21.9

Calf kidneys, whole-grain mustard sauce, Alsatian pasta

Magret de canard, sauce au poivre, frites 24

Duck breast, pepper sauce, French fries

Nos Cordons Bleus – Our Cordons Bleus

Cordon bleu de volaille, frites 21

Poultry cordon bleu, French fries

Cordon bleu de volaille avec sauce signature*, frites 22.9

Poultry cordon bleu, signature sauce, French fries

Cordon bleu de volaille gratiné au Munster, frites 22.9

Poultry cordon bleu with Munster cheese, French fries

Cordon bleu de volaille gratiné au Munster, avec sauce signature*, frites 24.8

Poultry cordon bleu with Munster cheese, signature sauce, French fries

***Sauces Signatures**

Sauce crème-champignons, échalote, poivre ou Gorgonzola

Nos Burgers – Our Burgers

Burger de l'Auberge, frites et salade verte 19.5

Pain burger, steak haché, Emmental, sauce Maison, roquette

Burger bun, minced steak, Emmental cheese, homemade sauce, arugula

Burger Alsacien, frites et salade verte 21.5

Galette de pommes de terre, steak haché, sauce bibeleskaes, oignon rouge, tomate, salade

Potato pancake, minced steak, bibeleskaes sauce, red onion, tomato, salad

Nos Poissons – Our Fishes

Filet de sandre, beurre blanc, fondue de poireaux et spaetzles 22.9

Zander fillet, beurre blanc sauce, leek fondue

Pavé de saumon grillé, beurre blanc, linguine 20.5

Grilled salmon, beurre blanc sauce, linguine

Nos Spécialités – Our Specialties

Bouchée à la reine de veau et volaille, spaetzles 21

The traditional “vol-au-vent” (chicken and veal) with mushroom cream sauce, spaetzle

Jarret braisé à la bière, choucroute 20.9

Sauerkraut with braised pork shank, and beer sauce

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

- **Crudités**  **15**
Potato pancake with « Bibeleskaes » and raw vegetables
- **Deux jambons 18.5**
Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and salad
- **Saumon gravlax 20.9**
Potato pancake with « Bibeleskaes », gravlax and salad

Nos gratins de spaetzles :

- **Crème et champignons** Spaetzles, crème, champignon, Emmental  **14**
Gratin of spaetzles, cream, mushrooms and Emmental cheese
- **Au Munster** Spaetzles, crème, lardons, Munster **15**
Gratin of spaetzle, cream, bacon and Munster cheese

Nos choucroutes :

- **Aux 5 viandes** Lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack **21.9**
Saurkraut with its five garnishes
- **Aux 3 poissons** Plie, saumon, lieu noir fumé **24.2**
Sauerkraut with fish garnishes
- **Aux quenelles de foie 17.9**
Liver dumplings

Nos Desserts – Our Desserts

Tarte maison du moment 6.9

Today's tart

Crème brûlée 7.5

Mousse au chocolat 7.5

Chocolate mousse

Assiette gourmande 8.5

Plate with small desserts

Meringue glacée, chantilly 9.9

Meringue with ice cream and whipped cream

Tiramisu du moment 9

Baba au Rhum 6.5

Soufflé glacé au Kirsch 8.5

Kirsch Iced Soufflé

Profiteroles 9.9

Pastry balls with ice cream and hot chocolate

Glaces et Sorbets

1 boule 2.3

2 boules 4.4

3 boules 6.5

Supp Chantilly 0.9

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 ou Dame Noire 8.8

2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

• Café ou Chocolat Liégeois 8.8

2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée
Coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream

• Coupe Amarena 8.8

2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée
Vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream

• Coupe Bounty 8.8

2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée
Coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream

Coupes glacées arrosées

• Coupe Colonel 9.5

3 boules citron, Vodka
3 scoops of lemon sorbet, Vodka

• Coupe Williams 9.5

3 boules poire, eau de vie de Poire Williams
3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy

• Coupe Framboise 9.5

3 boules Framboise, eau de vie de Framboise
3 scoops of raspberry sorbet, raspberry brandy



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 EN EUROS. SERVICE COMPRIS.