

Nos Entrées - Our Starters

Escargots à l'alsacienne Les 6 9.5 Les 12 16.5
Alsatian snails

Foie gras de canard (60g), chutney et toasts 14.9
Duck foie gras (60g), chutney, toast

Saumon fumé et toasts 16.9
Smoked salmon toast

 **Crudités 6.9**
Raw vegetables

Salade mixte alsacienne 8.2
Cervelas, emmental, œuf
Saveloy, emmental cheese, egg

 **Salade César 8.9**
Salade, poulet pané, parmesan, oignon rouge, croûtons
Salad, breaded chicken, parmesan, red onion, croutons

Salade du Berger 8.1
Salade, toast de chèvre chaud, tomates, oignon rouge
Lettuce, warm goat cheese toast, tomato, red onion

Nos Spaetzles Maison – Our Homemade Spaetzles

Poêlon de spaetzles aux lardons gratinés au munster, salade verte 16.5
Spaetzle skillet with bacon, Munster cheese, green salad

Poêlon de spaetzles aux lardons gratinés aux 3 fromages, salade verte 17
Spaetzle skillet with bacon, 3-cheese mix, green salad

Poêlon de spaetzles, duo de champignons, sauce crème, salade verte 14.9
Spaetzle skillet with duo of mushrooms and cream sauce, green salad

Nos Galettes – Our galettes

Galettes de pommes de terre nature, salade verte 13.4
Potato pancake plain, green salad

Galettes de pommes de terre gratinées au munster, salade verte 16.5
Potato pancake gratinated with munster cheese, green salad

**Galettes de pommes de terre au saumon fumé,
fromage blanc aux herbes, salade verte 18.2**
Potato pancake with smoked salmon and herb cream cheese

 PLAT VEGETALIEN /  PLAT VEGETARIEN

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

Bavette 26

Flank Steak

Filet de boeuf 29.9

Beef fillet

Entrecôte 26

Ribeye

Sauce au choix – Choice of sauce

Poivre, échalotes, crème et champignons, beurre maître d'hôtel
Pepper, shallot, creamy mushroom, garlic butter

Accompagnement au choix – Choice of sides

Spaetzles, frites, pommes sautées, salade verte
Spaetzle, fries, pan-fried potatoes, green salad

Rognons de veau marinés au cognac, sauce crème et champignons* 19.9

Veal kidneys marinated in Cognac, creamy sauce with mushrooms*

Cordon bleu de volaille à la crème et aux champignons* 19.9

Poultry cordon bleu with cream sauce and mushrooms*

Cordon bleu de volaille gratiné au munster* 20.5

Poultry cordon bleu gratinated with Munster cheese*

*Accompagnement au choix – Choice of sides

Spaetzles, frites, pommes sautées
Spaetzle, fries, pan-fried potatoes

Nos Burgers – Our Burgers

Burger gratiné alsacien ou savoyard 19.5

Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf, oignons rouges,
sauce tomate maison, servi avec salade verte

Potato pancakes, beef patty, red onions, homemade tomato sauce, served with a green salad

Au choix : alsacien (gratiné au munster) ou savoyard (gratiné au reblochon)

At your choice: Alsatian (gratinated with Munster cheese)
or Savoyard (gratinated with Reblochon cheese)

Burger végétarien 16.1

Galettes de pommes de terre, légumes de saison, oignon rouge,
sauce tomate maison, servi avec salade verte

Potato pancakes, seasonal vegetables, red onions, homemade tomato sauce,
served with a green salad

Burger classique 16.9

Pain brioché, steak haché, cheddar, tomate, oignon, cornichon,
servi avec frites et salade verte

Brioche burger bun, beef patty, cheddar, tomato, onion, pickle, served with fries and green salad

Supplément fromage – Extra cheese

Tomme, munster, reblochon

+ 2



PLAT VEGETALIEN /



PLAT VEGETARIEN

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 Spécialités – Our Specialties

Filet de sandre sur choucroute, sauce au beurre blanc 20.5

Pike-perch fillet on sauerkraut with beurre blanc sauce

Jarret de porc braisé à la bière, quenelle de raifort 19.9

Servi avec choucroute au vin blanc ou pommes de terre sautées

Pork knuckle braised in beer, horseradish with sauerkraut in white wine or pan-fried potatoes

Jarret de porc gratiné au munster 21

Servi avec choucroute au vin blanc ou pommes de terre sautées

Pork knuckle gratinated with Munster cheese with sauerkraut in white wine or pan-fried potatoes

Choucroute du Ried 20.9

Knack, saucisse fumée alsacienne, poitrine fumée, poitrine salée, collet fumé

Knack sausage, Alsatian smoked sausage, smoked pork belly, salted pork belly, smoked pork neck

Choucroute royale – pour 2 pers. 29.9

Knack, saucisse fumée alsacienne, poitrine fumée, poitrine salée, collet fumé, waedele

Knack sausage, Alsatian smoked sausage, smoked pork belly, salted pork belly, smoked pork neck, pork knuckle

Bouchée à la reine de veau et volaille, champignons de Paris, spaetzles 21

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

Menu Enfant - Child menu 9.5

(-12ans)

**Escalope à la crème ou Cervelas grillé
ou Steak haché**

Accompagnement : Frites ou Spaetzles

+

2 boules de glace

Portion de frites, spaetzles ou pommes sautées 3.2



PLAT VEGETALIEN /



PLAT VEGETARIEN

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 – lard paysan fumé, oignons **10.4**

Traditionnal tart flambée with smoked country bacon and onions

Gratinée – lard paysan fumé, oignons, emmental **11.4**

Gratinated tart flambée, with smoked country bacon, onions and emmental cheese

Champignons – lard paysan fumé, oignons, champignons **11.8**

Tart flambée with smoked country bacon, onions and mushrooms

Champignons gratinée – lard paysan fumé, oignons, champignons, emmental **12.4**

Tart flambée with smoked country bacon, onions, mushrooms and emmental cheese

Munster – lard paysan fumé, oignons, munster **12.4**

Tart flambée with smoked country bacon, onions and Munster cheese

Savoyarde – lard paysan fumé, oignons, reblochon **12.4**

Tart flambée with smoked country bacon, onions and Reblochon

3 Fromages – lard paysan fumé, oignons, chèvre, emmental, Reblochon **12.9**

Tart flambée with smoked country bacon, onions, Reblochon, goat cheese and emmental cheese

Chèvre et Miel – lard paysan fumé, oignons, chèvre miel **12.4**

Tart flambée with smoked country bacon, onions and goat cheese, honey

Ail et ciboulette - lard paysan fumé, oignons, ail, ciboulette **12.4**

Tart flambée with smoked country bacon, onions and garlic, chives

Spéciale Ried - lard paysan fumé, oignons, tomates, emmental, herbes de Provence **12.4**

Tart flambée with smoked country bacon, onions, tomatoes, emmental cheese and provençal herbs

Romaine – jambon cru, oignons, tomates, mozzarella **12.4**

Tart flambée with cured ham, onions, tomatoes, Mozzarella

Nordique – saumon fumé, oignons, ail, ciboulette **12.6**

Tart flambée with homemade smoked salmon, onions, garlic, chives

Pommes et cannelle **11.4**

Sweet tart flambée with apple and cinnamon

Pommes et cannelle, flambée au Calvados **12.4**

Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados

Banane et chocolat **12.4**

Sweet tart flambée with banana and chocolate

Salade verte – Green salad **3.5**

Crudités – Raw vegetables **6.9**

*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.

Nos Fromages – Our Cheeses

Assortiment de fromages 8.9
Cheese assortment

Nos Desserts – Our Desserts

Crème brûlée – flambage à table 8.5
Crème brûlée – Flambéed at the table

Duo de mousses (chocolat blanc et chocolat au lait) 8.2
Duo of mousses (white and milk chocolate)

Apfelstrudel 9.1

Café ou thé gourmand 9.8
Coffee or Tea with assorted mini desserts

Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille 8.9
Chocolate cake with custards and vanilla ice cream

Profiteroles 9.1

Torche aux marrons revisitée 9.2
Chestnut cream with ice cream and whipped cream

Glaces et Sorbets Artisanaux

1 boule 2.3 2 boules 4.4 3 boules 6.5

Glaces : Chocolat, fraise, vanille, pistache, café, coco, noisette / **Sorbets** : Framboise, passion, mangue, citron, mirabelle

Ice creams : Chocolate, strawberry, vanilla, pistachio, coffee, coconut, hazelnut

Sorbets: Raspberry-, passion fruit, mango, lemon, mirabelle

Coupes glacées

• **Dame Blanche ou Dame Noire 8.5**

Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, crème fouettée végétale

Vanilla or chocolate ice cream, hot chocolate, plant-based whipped cream

• **Café ou Chocolat Liégeois 8.5**

Glace café ou chocolat, café froid ou chocolat froid, crème fouettée végétale
Coffee or chocolate ice cream, iced coffee or iced chocolate, plant-based whipped cream

+ Chantilly 1

+ Caramel 1

+ Sauce chocolat 1

Coupes glacées arrosées

• **Sorbet vigneron 8.9**

3 boules citron, Marc de Gewurztraminer
3 scoops of lemon, Gewurztraminer Marc

• **Délice des Vosges 8.9**

3 boules framboise, eau de vie de framboise
3 scoops of raspberry, 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.

Nos glaces et sorbets sont élaborés
par l'artisan glacier « Glaces du Lac », installé à
Ittenheim, près de Strasbourg.