

Nos Entrées et Salades - Our Starters and Salads

	^{1/2}	Entière
La salade mixte Salade, cervelas, emmental, cornichons et œuf dur The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled gg	8.20€	13.80€
La salade de l'Auberge Salade, saumon mariné, jambon cru, et foie gras maison The "Auberge salad" with green salad, duck foie gras, marinated salmon and Black Forrest Ham		17.90€
L'assiette de saumon mariné et ses toasts Marinated salmon plate with toasts	10.00€	15.50€
Les Escargots de Bourgogne au beurre persillé Burgundy snails with garlic butter	Les 6 9.50€	Les 12 16.00€

Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

	Entière
Traditionnelle crème, oignons, lardons Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon	10.90€
Gratinée crème, oignons, lardons, Emmental Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese	11.50€
Champignons crème, oignons, lardons, champignons de Paris Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris	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	12.90€
Munster crème, oignons, lardons, Munster Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese	12.90€
Ail-ciboulette crème, lardons, ail et ciboulette Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives	11.50€
Pomme cannelle Sweet tart flambée with apple and cinnamon	10.90€
Pomme cannelle, flambée au Calvados Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados	14.90€
La salade verte Green salad	3.80€

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

Nos Viandes – Our Meats

La bavette de bœuf à l'échalote, poêlée de légumes et frites Hanger beef steak with shallots, pan-fried vegetables and French fries	21.50€
Faux-filet Bio (250g), beurre Maître d'Hôtel, frites, légumes Bio sirloin steak (250g), garlic butter, French fries and vegetables	25.00€
Le tartare de bœuf assaisonné maison, frites et salade verte Beef tartare, green salad and french fries	20.50€
Le burger classique, frites et salade verte (Pain burger, steak haché 150g, Emmental, tomate, salade) Beef burger with Emmental cheese, French fries and green salad	18.50€
Le burger Alsacien, frites et salade verte (Pain burger, steak haché 150g, Munster, tomate, salade) Beef burger with Munster cheese, French fries and green salad	19.50€
Les rognons de veau flambés au cognac, spaetzles et légumes Veal kidneys flambé with Cognac, pan-fried vegetables and spaetzles	20.50€
Le cordon bleu de volaille à la crème, frites et légumes Breaded veal cutlet stuffed with ham and cheese with a creamy sauce, vegetables and French fries	24.50€

Nos Poissons – Our fishes

Filet de Sandre au Riesling, pâtes et légumes Pike-perch fillet with Riesling, pasta and vegetables	22.50€
Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon et haddock fumé) Sauerkraut of the sea (plaice, salmon, smoked haddock)	25.50€

Nos Spécialités – Our Specialties

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

- Crudités Potato pancake with « Bibeleskaes » and raw vegetables	15.00€
- Jambon cru Potato pancake with « Bibeleskaes », cured ham and salad	16.90€
- Saumon mariné Potato pancake with « Bibeleskaes », marinated salmon and salad	20.50€
La choucroute garnie de ses cinq viandes (Lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack) - Saurkraut with its five garnishes	18.90€
La bouchée à la reine (veau, volaille et quenelles de volaille), tagliatelles Vol-au-vent (veal, poultry and poultry quenelles), tagliatelles	18.50€

Notre Formule du Midi

Lunch Menu

Du lundi au vendredi midi
(sauf jours fériés)

Plat du jour 11.90€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 14.90€

Entrée, Plat, Dessert 17.90€

Menu enfant 9.50€

Children Menu

Escalope de poulet à la crème, frites et légumes

Ou

½ tarte flambée

Ou

½ linguini bolognese

**

2 boules de glace

**

Sirop ou diabolo

Nos Desserts – Our Desserts

Tarte du chef	6.80€
Crème brûlée	7.50€
Café ou thé gourmand Coffee or Tee with small desserts	9.00€
Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges White chocolate Panna cotta with red fruit coulis	8.00€
Tiramisu	9.00€
Profiteroles	10.50€
Meringue glacée Frozen meringue	8.90€
Coupe Sorbet ou glace Sorbet or ice cream cup	
1 boule 2.30€ boule supp..... 1.80€ Supp Chantilly ..0.90€	
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco - Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut Sorbets : Fruit de la passion, citron, framboise, fraise, melon, poire - Passion fruit, lemon, raspberry, strawberry, melon, pear	
La Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	8.50€
Le Café ou Chocolat Liégeois 2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream	8.50€
La Coupe Amarena : 2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream	8.50€
La Poire Belle Hélène 2 boules vanille, chocolat chaud, poire au sirop, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, pear in syrup, whipped cream	8.50€
La Bounty : 2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream	8.50€
Le Colonel : 3 boules citron, Vodka 3 scoops of lemon sorbet, Vodka	9.20€
La Williams : 3 boules poire, eau de vie de Poire Williams 3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy	9.20€
La Framboise : 3 boules Framboise, eau de vie de Framboise 3 scoops of raspberry ice cream, raspberry brandy	9.20€

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€

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 €

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€	

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

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€

Cocktails

Mojito	7,90€
Gin Tonic	7,30€
Lodon Mule	7,90€
Rosé Piscine	5,80€

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

Vins au verre et en pichet

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

	Verre 12,50 cl	Verre 20 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Alsace				
● AOC Alsace - Sylvaner	4,20 €	6,70 €	8,30 €	16,30 €
● AOC Alsace - Edelzwicker	4,20 €	6,70 €	8,30 €	16,30 €
● AOC Alsace - Riesling	4,50 €	7,10 €	8,80 €	17,40 €
● AOC Alsace - Pinot Gris	4,70 €	7,50 €	9,40 €	18,60 €
● AOC Alsace - Muscat	4,90 €	7,80 €	9,70 €	19,20 €
● AOC Alsace - Gewurztraminer	5,10 €	8,10 €	10,10 €	19,90 €
● AOC Alsace - Pinot Noir	4,90 €	7,80 €	9,70 €	19,20 €
Autres régions françaises				
● IGP Pays d'Oc - Rosé	3,40 €	5,40 €	6,70 €	13,20 €
● AOC Côtes du Rhône	3,70 €	5,90 €	7,30 €	14,40 €
● AOC Bordeaux	3,70 €	5,90 €	7,30 €	14,40 €
Italie				
● Lambrusco (vin effervescent)	5,70 €	9,10 €	11,30 €	22,40 €
● Nero d'Avola	8,00 €	12,70 €	15,80 €	31,40 €

Notre sélection de Vins italiens









● Valpolicella, Domaine Villa Mura	75cl 33,20 €
● Moscato d'Asti, Domaine Ricossa	42,20 €
● Lambrusco Amabile, "Opere 27", Cantine Ceci	27,90 €
● Chianti, "La Piuma", Domaine Giacondi	33,40 €
● Puglia Primitivo, Domaine Luccarelli	38,60 €
● Terra Sicilia, Nero d'Avola, Domaine Zabù	41,30 €
<u>Effervescents d'Italie</u>	
Prosecco Martini Spumante	32,50€

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 ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		27,00€
• Sylvaner ^{AOP} Vieille Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67)		47,80€
• Fleurette ^{AOP} Domaine Lorentz à Bergheim (68)		27,80€
• Pinot Blanc ^{AOP} « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		35,10€
• Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		27,90€
• Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,20€	31,60 €
• Riesling ^{AOP} « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		44,10€
• Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28,80€
• Riesling ^{AOP} Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		55,20€
• Pinot Gris ^{AOP} , « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		44,20€
• Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31,40€
• Pinot Gris ^{AOP} Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		52,20€
• Muscat ^{AOP} , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		30,50€
• Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Meckert à Heiligenstein (67) 		40,40€
• Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		32,50€
• Gewurztraminer ^{AOP} Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		52,20€
• Pinot Noir ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,90€	32,50€
• Pinot Noir ^{AOP} « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		44,00€
• Pinot Noir ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31,40€
• Pinot Noir Rouge d'Ottrott ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		41,30€
• Pinot Noir Rosé ^{AOP} , " LE ROSE", Domaine Lorentz à Bergheim (68)		34,10 €
Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		41.00 €

VINS BLANCS

BOURGOGNE

- Petit Chablis^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis^{AOP}, Domaine du Colombier 51,60€


LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€

SUD-OUEST

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

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€

VINS ROUGES

BOURGOGNE


75cl

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 56,40€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52,30€

BEAUJOLAIS

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39,60€

VALLÉE DU RHÔNE

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

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils  25,30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- Lussac Saint-Emilion^{AOP}, Château Lussac 40,50€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, 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	5,80 €

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 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 €