

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€
Le foie gras de Canard maison et son pain d'épices Homemade duck foie gras and its gingerbread	12.90€	18.90€
L'assiette de saumon mariné et ses toasts Marinated salmon plate with toasts	10.00€	15.50€
L'ardoise paysanne Crudités, jambon de Parme, jambon cuit et cervelas Raw vegetables, Parma ham, ham, saveloy		15.90€
Les Escargots de Bourgogne au beurre persillé Burgundy snails with garlic butter	Les 6 7.50€	Les 12 13.00€

Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

	La 1/2	Entière
Traditionnelle crème, oignons, lardons Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon	5.50€	9.90€
Gratinée crème, oignons, lardons, Emmental Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese	5.80€	10.50€
Champignons crème, oignons, lardons, champignons de Paris Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris	5.80€	10.50€
Champignons gratinée crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental Tart flambée with cream, onion, diced bacon, mushrooms of Paris and gratinated with Emmental	6.50€	11.90€
Munster crème, oignons, lardons, Munster Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese	6.50€	11.90€
Ail-ciboulette crème, lardons, ail et ciboulette Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives	5.80€	10.50€
Pomme cannelle Sweet tart flambée with apple and cinnamon	5.50€	9.90€
Pomme cannelle, flambée au Calvados Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados	7.50€	13.90€
La salade verte Green salad		2.80€

Nos Viandes – Our Meats

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

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

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

Nos Poissons – Our fishes

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

Nos Spécialités – Our Specialties

Les galettes de pommes de terre et bibeleskaes, jambon cru, salade verte Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and green salad	16.90€
Les galettes de pommes de terre et bibeleskaes, saumon mariné, salade verte Potato pancake with « Bibeleskaes », marinated salmon and green salad	17.90€
La choucroute garnie de ses cinq viandes (lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack) - Saurkraut with its five garnishes	18.20€
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 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

Crème brûlée	6.20€
Café ou thé gourmand Coffee or Tee with small desserts	7.20€
Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges White chocolate Panna cotta with red fruit coulis	6.80€
Tiramisu	6.80€
Profiteroles	7.80€
Meringue glacée Frozen meringue	7.50€
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	7.50€
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	7.50€
La Coupe Amarena : 2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream	7.50€
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	7.50€
La Bounty : 2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream	7.50€
Le Colonel : 3 boules citron, Vodka 3 scoops of lemon sorbet, Vodka	8.20€
La Williams : 3 boules poire, eau de vie de Poire Williams 3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy	8.20€
La Framboise : 3 boules Framboise, eau de vie de Framboise 3 scoops of raspberry ice cream, raspberry brandy	8.20€

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 €

Carte des Vins

AOC Alsaces et Alsaces Grands Crus

37,50 cl 75 cl

Sylvaner, Zeyssofff à Gertwiller		23,50 €
Sylvaner « Midelberg » Boeckel à Mittelbergheim -Bio-		28,50€
Muscat, Gustave Lorentz à Bergheim		28,00 €
Pinot Blanc « Evidence » Bio – G. Lorentz à Bergheim		26,00 €
Riesling, Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim	16,50€	28,50 €
Riesling – VV Krug à Barr -Bio		44,50 €
Pinot Gris, Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim	16,00 €	30,50 €
Pinot Gris, J. Meyer à Blienschwiller		35,50 €
Pinot Gris « Kirchberg » - Hering à Barr – Bio		47,00€
Gentil - Klipfel à Barr		25,50 €
Andante – Cave de Ribeauvillé		27,50€
Klevener de Heiligenstein, Zeyssofff à Gertwiller		37,00 €

AOC Alsaces et Alsaces Grands Crus (suite)

37,50 cl 75 cl

Pinot Noir, Gustave Lorentz à Bergheim	16,50 €	30,50 €
Pinot Noir, " LE ROSE" Gustave Lorentz à Bergheim		27,00 €
Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" - Klipfel à Barr		38,00 €
Gewurztraminer, Gustave Lorentz à Bergheim	15,50 €	28,00 €
Gewurztraminer, Altenberg - Vend. Tardive - Lorentz à Bergheim - 50 CL -	47,00 €	
Crémant d'Alsace - Brut – « Giersberger » Caves de Ribeauvillé		30,00 €

AOC Champagne

A.R Lenoble - Brut - Intense 54,50 €

Vins du Sud-Ouest

AOC Minervois - J P Charpentier 24,50 €

AOP Corbières - Domaine de la Cendrillon 38,00 €

AOC Puisseguin St Emilion - Cht Durand-Laplagne 41,00 €

AOC Puisseguin St Emilion - Cht Durand-Laplagne 24,50 €

AOC Médoc - Cht Haut-Peyrillat 30,00 €

AOC Blaye-Côtes de Bordeaux Cht Bourdieu 29,00 €

Vins du Pays de Loire

AOC Saumur Champigny "Domaine Les Meribelles" 35,00 €

AOC Quincy "Terres du Petit Mai" BLANC 37,00 €

Bourgogne et Beaujolais

AOC Beaujolais - Domaine Garlon 27,00 €

AOC Beaujolais - Domaine Garlon 18,00 €

AOC Brouilly - Domaine Chevalier Metrat 36,50 €

AOC Brouilly - Domaine Chevalier Metrat 23,00 €

Vallée du Rhône

AOC Vaqueyras – « Le Clos des Cazaux » 27,50€

AOC Vaqueyras – « Le Clos des Cazaux » 48,00€

AOC Côtes du Rhône – « Samorëns » - Ferraton 25,50€

AOC Côtes du Rhône – « Samorëns » - Ferraton 16,50€

AOC Rasteau – G. Perrot – Domaine La Collière 45,00€

Vins de Provence

AOP Coteaux d'Aix – Rosé - Pigoudet 24,00 €

AOC Bandol – Rosé – « Domaine La Suffrene » 41,00 €

Vins du Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc – Blanc – Chardonnay Domaine Castan	22,00 €
AOC Côtes du Roussillon Villages – Hommage à Fernand	28,00 €

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€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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.

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 €