

Nos Entrées - Our Starters

La petite salade alsacienne 8.20 €

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

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



L'assiette de crudités *Petite* : 6.90 €

Plate of raw vegetables

Grande : 9.90 €

L'assiette de saumon mariné et ses toasts 10.00 €

Marinated salmon plate with toasts

Les Escargots de Bourgogne au beurre persillé *Les 6* : 9.50 €

Snails with garlic butter

Les 12: 16.00 €

Le foie gras de canard « Maison », chutney du moment et toasts *Petit* : 14.90 €

Homemade duck foie gras, chutney and toasts

Grand : 23.50 €

Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

Traditionnelle crème, oignons, lardons 10.90 €

Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon

Gratinée crème, oignons, lardons, Emmental 11.50 €

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

Champignons crème, oignons, lardons, champignons de Paris 11.50 €

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

Champignons gratinée crème, oignons, lardons, 12.90 €

champignons de Paris, Emmental

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

Munster crème, oignons, lardons, Munster 12.90 €

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

Ail-ciboulette crème, lardons, ail et ciboulette 11.50 €

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

Pomme cannelle 10.90 €

Sweet tart flambée with apple and cinnamon

Pomme cannelle, flambée au Calvados 14.90 €

Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados

La salade verte *Petite* : 3.80 €

Green salad

Grande : 5.40 €



PLAT VEGETALIEN /



Plat végétarien

Nos Viandes – Our Meats

Le tartare de bœuf * 18.20 €
Beef tartare, side dish of your choice

Le faux-filet de bœuf Simmental, beurre Maître d'Hôtel* 25.00 €
Sirloin steak, French side dish of your choice

Le Faux-filet de bœuf Simmental, sauce au choix * 26.00 €
Sirloin steak, French sauce and side dish of your choice

Sauce au choix : Échalotes / Sauce crème / Sauce raifort

La bavette de bœuf à l'échalote* 26.00 €
Beef flank steak with shallots, side dish of your choice

Le burger Alsacien, frites et salade verte 21.50 €
(Galette de pommes de terre, steak haché, sauce bibeleskaes, oignon rouge, tomate, salade)
(Potato pancake, minced steak, bibeleskaes sauce, red onion, tomato, salad)

Le burger de l'Auberge, frites et salade verte 19.50 €
(Pain burger, steak haché, Emmental, sauce Maison, roquette)
(Burger bun, minced steak, Emmental cheese, homemade sauce, arugula)

L'escalope de poulet panée, sauce crème* 17.50 €
Breaded chicken cutlet with a creamy sauce, side dish of your choice

Le cordon bleu de volaille* 23.00 €
Poultry cordon bleu, side dish of your choice

Le cordon bleu de volaille à la crème * 25.00 €
Poultry cordon bleu with a creamy sauce, side dish of your choice

Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster * 24.00 €
Poultry cordon bleu with Munster cheese, side dish of your choice

Le cordon bleu de volaille gratiné au Munster et sauce crème * 26.00 €
Poultry cordon bleu with Munster cheese and a creamy sauce, side dish of your choice

Bouchée à la reine, spaetzle 21.00 €
The traditional "vol-au-vent (chicken and veal) with mushroom cream sauce, spaetzle

Rognons de veau marinés au Cognac, sauce crème champignons* 21.90 €
Calf kidneys marinated in cognac in a creamy mushroom sauce, side dish of your choice

*Au Choix : Frites ou Spaetzle
French Fries or Spaetzles

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 Spécialités – Our Specialties

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

- **Crudités**  15.00 €
Potato pancake with « Bibeleskaes » and raw vegetables
- **Deux jambons** 17.50 €
Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and salad
- **Saumon mariné** 21.90 €
Potato pancake with « Bibeleskaes », marinated salmon and salad

Nos gratins de spaetzles :

- **A la crème** (*Spaetzles, crème, champignon, Emmental*)  13.00 €
Gratin of spaetzles, cream, mushrooms and Emmental cheese
- **Au Munster** (*Spaetzles, crème, lardons, Munster*) 14.00 €
Gratin of spaetzle, cream, bacon and Munster cheese
- **Au saumon** (*Spaetzles, crème, saumon, Parmesan*) 16.90 €
Gratin of spaetzle, cream, salmon and parmesan cheese

Nos choucroutes :

- **Aux 5 viandes** (Lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack) 21.90 €
Saurkraut with its five garnishes
- **Et Jarret, sauce raifort** 21.00 €
Sauerkraut with braised pork shank, and horseradish sauce
- **Aux 3 poissons** (saumon, plie et haddock fumé) 25.90 €
Sauerkraut with fish garnishes
- **Filet de sandre, beurre blanc, choucroute** 20.50 €
Pike perch fillet white butter sauce and sauerkraut

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

Emincé de poulet,
à la crème,
frites ou spaetzles

Ou

Mini Pizza Margherita

Ou

½ tarte flambée

Ou

Linguine al bolognese

**

2 boules de glace

9.50€