

Les Entrées

Le poêlon d'escargots par 6 / par 12 9,50 € / 19,00 €

Pfännchen von 6 oder 12 Schnecken / Oven dish of 6 or 12 snails

Le Carpaccio de bœuf, 14,50 €

Copeaux de parmesan, pesto

Carpaccio vom Rind, Parmesanspäne, Pesto

Beef carpaccio, parmesan shavings, pesto

La salade de crevettes sauvages grillées, 14,90 €

Avocat et passion

Gegrillter Wildgarnelensalat, Avocado, Passionsfrucht

Grilled wild shrimp salad, avocado, passion fruit

La terrine de foie gras de canard, tranche de kouglof grillée, 21,00 €

Chutney de fruit

Entenstopfleber-Terrine, gegrillte Kuglof-Scheibe, Fruchtchutney

Duck foie gras terrine, grilled kouglof slice, fruit chutney

Le Coin Salades

Entrée / Plat

La salade aux toasts de chèvre chauds, 11,90 € / 18,90 €

Jambon Forêt Noire

Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast, Schwarzwälder Schinken

Salad with warm goat cheese toast, Black Forest ham

La salade paysanne : 12,90 € / 19,90 €

Lardons, croûtons, tomme de ribeaupierre, œuf fermier

Salat mit Speck, Croutons, Ribeaupierre-Käse, Freilandei

Salad with bacon, croutons, ribeaupierre cheese, free-range egg

La salade Gourmande : 15,90 € / 25,90 €

Magret de canard fumé, saumon mariné, terrine de foie gras

Salat mit geräucherte Entenbrust, mariniertes Lachs, Entenleberterrine

Salad with smoked duck breast, marinated salmon, foie gras terrine

Les Tartes Flambees

Nature (lardons, oignons) Traditionell (Speck und Zwiebeln) / Traditional (bacon and onions)	11,00 €
Gratinée (lardons, oignons, emmental) Speck, Zwiebeln, Emmentaler überbacken / Bacon, onions, emmental	12,00 €
Champignons (lardons, oignons, champignons) Speck, Zwiebeln, Pilze / Bacon, onions, mushrooms	13,00 €
Végé gratinée aux champignons (oignons, champignons, emmental) Zwiebeln, Pilze, Emmentaler überbacken / Onions, mushrooms, emmental	14,00 €
Munster (lardons, oignons, munster) Speck, Zwiebeln, Münsterkäse überbacken / Bacon, onions, munster cheese	14,00 €
Ribeaupierre ail des ours (lardons, oignons, tomme de ribeaupierre) Speck, Zwiebeln, Bärlauchkäse überbacken / Bacon, onions, wild garlic cheese	14,00 €
Salade verte d'accompagnement Beilage grüner Salat / Side green salad	3,50 €

Le Menu du Jour

16,00 €

Composé d'une Entrée et d'un Plat

Vorspeise + Hauptgang
Starter + Main Course

Lundi, Mardi et Vendredi (hors fériés) – Uniquement à midi

Montag und Dienstag – Nur für Mittag
Monday and Tuesday – Only for Lunch

Prix nets Euros, TVA 10% et service compris

Les Plats

Le suprême de poulet jaune, Sauce riesling et champignons crémée, spaetzle Die Supreme von gelbem Huhn, Riesling und Pilze-Rahmsoße, Spätzle Yellow chicken supreme, Riesling and creamy mushroom sauce, spaetzle	19,90 €
Le tartare de bœuf au couteau, Frites et salade verte Rindertartar, Pommes, grüner Salat Beef tartare, chips and green salad	21,00 €
Le burger alsacien au munster, Frites et salade verte Elsässische Burger mit Münsterkäse, Pommes und grüner Salat Alsatian burger with munster cheese, chips and green salad	22,00 €
La choucroute traditionnelle maison aux 5 sortes de viandes, Choucrouterie Adès à Krautergersheim Traditionelles Hausgemachtes Sauerkraut mit 5 Fleischsorten Traditional homemade sauerkraut with 5 sorts of meat	23,00 €
Le jarret de porc braisé, sauce moutarde et miel, Accompagnement au choix : chou ou frites Geschmorte Schweinshaxe, Senf-Honig-Sauce, Sauerkraut oder Pommes Braised pork knuckle, mustard and honey sauce, sauerkraut or fries	25,00 €
Le baeckeffe traditionnel, salade verte Traditionelles Baeckeffe, grüner Beilagensalat Traditional Baeckeffe, side green salad	25,00 €
La noix de veau cuite à basse température, Mousseline de patate douce, sauce Pinot Noir Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, Süßkartoffel-Mousseline, Pinot Noir-Soße Veal knuckle cooked at low temperature, sweet potatoes mousseline, Pinot Noir sauce	27,00 €
Le filet de dorade royale, Légumes et pomme vapeur, sauce curry Goldbrassenfilet, Gemüse und Kartoffel, Currysauce Fillet of red sea bream, vegetables and potato, curry sauce	28,00 €
L'assiette végétarienne : Spaetzle, mousseline de patate douce, légumes, sauce champignons à la crème Der vegetarische Teller : Spaetzle, Süßkartoffel-Mousseline, Gemüse, Pilze-Rahmsoße The vegetarian plate : spaetzle, sweet potatoes mousseline, vegetables, creamy mushroom sauce	17,00 €

Le Menu des Maidala et Manala

(Jusqu'à 12 ans) - 12 €

L'aiguillette de poulet pané aux corn flakes OU Les saucisses de Strasbourg
Accompagnement au choix : frites, légumes, ou spaetzle

Die Hühner-Aiguillette paniert mit Cornflakes ODER das Paar Straßburger Würstchen
Begleitung Ihrer Wahl : Pommes, Gemüse, Spaetzle

Chicken aiguillette breaded with corn flakes OR the pair of Strasbourg sausages
Accompaniment of your choice : Fries, vegetables or spaetzle



Coupe de Glace (2 boules au choix)

Zwei Kugeln Eis

Two scoops of ice cream

Le Menu Terroir

33,00 €

La salade paysanne

Salat mit Speck, Croutons, Ribeaupierre-Käse, Freilandei

Salad with bacon, croutons, ribeaupierre cheese, free-range egg

Suggestion d'accord Met – Vin : Pinot Blanc



La choucroute traditionnelle maison aux 5 viandes

Traditionelles Hausgemachtes Sauerkraut / Traditional homemade sauerkraut

Suggestion d'accord Met – Vin : Riesling



Le kouglof glacé

Eis-Kuglof

Iced kouglof

Suggestion d'accord Met – Vin : Crémant

Suggestions de vins non comprises dans les prix

Prix nets Euros, TVA 10% et service compris

Le Menu Gourmand

47 €

La terrine de foie gras de canard, tranche de kouglof grillée,
Chutney de fruit

Entenstopfleber-Terrine, gegrillte Kuglof-Scheibe, Fruchtchutney

Duck foie gras terrine, grilled kouglof slice, fruit chutney

Suggestion d'accord Met – Vin : Gewurztraminer



La noix de veau cuite à basse température,
Mousseline de patate douce,
Sauce Pinot Noir

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, Süßkartoffel-Mousseline, Pinot Noir-Soße

Veal knuckle cooked at low temperature, sweet potatoes mousseline, Pinot Noir sauce

Suggestion d'accord Met – Vin : Pinot Noir



Le duo de fromages d'Alsace

Teller mit 2 elsässischen Käsesorten

Plate of 2 Alsatian cheeses

Suggestion d'accord Met – Vin : Pinot Gris



Le fondant au chocolat,

Glace vanille

Schokoladenfondant, Vanille-Eiscreme

Chocolate fondant, vanilla ice cream

Suggestion d'accord Met – Vin : Crémant

Suggestions de vins non comprises dans les prix

Les Gourmandises

L'ardoise de 5 fromages 8,50 €
Teller von 5 Käse / Plate of 5 cheeses

La crème brûlée à la vanille 8,50 €
Vanille Crème Brûlée / Vanilla crème brûlée

La dame blanche ou noire / Le café Liégeois 8,50 €
Vanille- oder Schokoladeeis, Sahne, heisse Schokoladesauce / Eiskaffee (Kaffe- und Vanilleeis)
Vanilla or chocolate ice cream, chantilly, warm chocolate sauce / café Liégeois

La mousse au chocolat 9,00 €
Schokoladenmousse / Chocolate mousse

Le tiramisu du moment 10,00 €
Tiramisu der Saison / Tiramisu of the moment

Le kouglof glacé 10,00 €
Eis-Kuglof / Iced kouglof

Le fondant au chocolat, glace vanille 10,00 €
Der Schokoladenfondant, Vanille-Eiscreme / The soft chocolate cake, vanilla ice cream

Le café / thé gourmand 12,00 €
Kaffee - Tee mit 4 Mini Dessert / Coffee - Tea with 4 mini desserts

Le crémant gourmand 14,70 €
Glass Crémant mit 4 Mini Dessert / Glass of crémant with 4 mini desserts

Sorbet Arrosé - 3 boules arrosées d'Eau de Vie au choix 14,00 €
3 Kugeln Sorbet mit Schnaps / 3 Scoops Sorbet with Brandy

Coupe de crème glacée ou sorbet (artisan glacier Alsacien) 2,40 € la boule
Framboise Himbeere - Raspberry Fraise Erdbeere - Strawberry Citron Zitrone - Lemon
Mirabelle Mirabelle - Mirabelle Myrtille Blaubeere - Blueberry Poire Birne - Pear
Vanille - Chocolat - Café - Caramel



Les **chèques vacances papiers** sont acceptés à hauteur de 25€ / personne, non cumulables avec les titres repas.

Les **titres repas dématérialisés** sont acceptés à hauteur de 25 € / personne, hors dimanches et jours fériés, non cumulables avec les chèques vacances.

Les réservations via « The Fork / La Fourchette » ne donnent pas accès au paiement par chèques vacances, titres repas ou bons cadeaux.

Groupes : 1 table = 1 addition. Partage des consommations à effectuer par vos soins.

1 place occupée = 1 plat consommé. **Plat partagé = supplément 5 €.**

Prix nets Euros, TVA 10% et service compris