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 potage aux légumes du moment, Croûtons — 9,00 €
Gemüsesuppe der Saison, Croutons
Seasonal vegetable soup, croutons

La quiche lorraine, Salade verte — 12,50 €
Quiche Lorraine, grüner Salat
Quiche Lorraine, green salad

La terrine de foie gras de canard, tranche de kouglof grillée, Chutney de fruit — 21,00 €
Entenstopfleber-Terrine, gegrillte Kuglof-Scheibe, Fruchtchutney
Duck foie gras terrine, grilled kouglof slice, fruit chutney

Le Coin Salades

Entrée / Plat

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, marinierter Lachs, Entenleberterrine
Salad with smoked duck breast, marinated salmon, foie gras terrine

Prix nets Euros, TVA 10% et service compris

Les Tartes Flambées

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 €
Ribeaupierrre 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, 20,00 €
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

---

La munstiflette (pommes de terre, lardons, oignons, crème, munster), 20,90 €
Salade verte
Münstergratin (Speck, Zwiebeln, Sahne, Münsterkäse überbacken), grüner Salat
Munster cheese gratin (bacon, onions, cream, munster cheese), green salad

---

Le burger alsacien au munster, 22,00 €
Frites et salade verte
Elsässische Burger mit Münsterkäse, Pommes und grüner Salat
Alsatian burger with munster cheese, chips and green salad

La choucroute traditionnelle maison aux 5 sortes de viandes, 23,00 €
Choucrouterie Adès à Krautergersheim
Traditionelles Hausgemachtes Sauerkraut mit 5 Fleischsorten
Traditional homemade sauerkraut with 5 sorts of meat

Le jarret de porc braisé, sauce moutarde et miel, 25,00 €
Accompagnement au choix : chou ou frites
Geschmorte Schweinshaxe, Senf-Honig-Sauce, Sauerkraut oder Pommes
Braised pork knuckle, mustard and honey sauce, sauerkraut or fries

---

Le baeckeoffe traditionnel, salade verte 25,00 €
Traditionelles Baeckeoffe, grüner Beilagensalat
Traditional Baeckeoffe, side green salad

La noix de veau cuite à basse température, 27,00 €
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

---

Le filet de dorade royale, 28,00 €
Légumes et pomme vapeur, sauce curry
Goldbrassenfilet, Gemüse und Kartoffel, Currysauce
Fillet of red sea bream, vegetables and potato, curry sauce

L'assiette végétarienne : 17,90 €
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

Prix nets Euros, TVA 10% et service compris

Le Menu des Maïdala et Manala

(Jusqu'à 12 ans) – 12,00 €

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

35,00 €

Le potage aux légumes du moment, croûtons
Gemüsesuppe des Tages, Croutons
Vegetable soup of the moment, croutons
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

49,00 €

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

Prix nets Euros, TVA 10% et service compris

Les Gourmandises

L'ardoise de 5 fromages 10,00 €
Teller von 5 Käse / Plate of 5 cheeses

La crème brûlée à la vanille 9,00 €
Vanille Crème Brûlée / Vanilla crème brûlée

La tarte à la pomme et à la cannelle, glace vanille 9,00 €
Apfel-Zimt-Torte mit Vanilleeis
Apple and cinnamon tart with vanilla ice cream

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 13,00 €
Kaffee - Tee mit 4 Mini Dessert / Coffee - Tea with 4 mini desserts

Le crémant gourmand 14,90 €
Glass Crémant mit 4 Mini Dessert / Glass of crémant with 4 mini desserts

---

Sorbet Arrosé - 3 boules arrosées d'Eau de Vie au choix 14,50 €
3 Kugeln Sorbet mit Schnaps / 3 Scoops Sorbet with Brandy

Coupe de crème glacée ou sorbet (artisan glacier Alsacien) 2,50 € 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