Nos apéritifs et tapas

Apéritifs Alsaciens

Coupe de crémant brut, David Ermel *10cl*	7.00€
Coupe de crémant rosé, David Ermel *10cl*	7,50€
Rosé Alsacien, Jean Siegler *10cl*	6,50€
Kir au Vin Blanc *10cl* } Pêche, poire, cassis, framboise	6.00€
Kir au Crémant *10cl*	8.00€
Kir au Pinot Noir *10cl*	6,50€
Weinschole (vin blanc, eau gazeuse) *25cl*	6.50€

Apéritifs Classiques

Martini ou Campari *4cl*	6.00€
Campari orange	7.00€
Porto *4cl*	6.00€
Vodka *4cl*	7.00€
Ricard, Pastis *3cl*	4.00€
Suze *4cl*	5.00€
Whisky Cola	9.00€
Whisky JB *4cl*	7.00€
Whisky Jack Daniel's *4cl*	10.00€
Whisky Chivas *4cl*	14.00€
Gin *4cl*	7.00€

Cocktails

Gin Tonic	11.50€
Apérol Spritz	11.00€
Bloody Mary	10.50€

Cocktails Sans Alcool

Virgin Gin	11.50€
VirginSpritz	11.00€
Cocktail *(multi-fruits, cranberry et eau gazeuse)*	9.00€

Bières Pression Météor

Bières alsaciennes

	25cl	50cl
Bière blonde	4,00€	8,00€
Bière de saison	6,00€	12,00€
Panaché	4,00€	8,00€
Amer/Cynar/Picon	4,50€	9,00€
Monaco	4.50€	9.00€

Tapas à partager entre amis

Fritures « Fritto Misto » (fritures de poissons, fruits de mer et de légumes)	**17.00€**
Fritures végétariennes (mozzarella, camembert, trio de légumes, oignons rings)	**17.00€**
Saucisson de porc fermier	**10.00€**
Wings de poulet (10 pièces)	**12.00€**
Jambon de Parme	**12.00€**
Jambon Ibérique Duroc	**12.00€**
Bouquet de crevettes roses (6 pièces)	**14.00€**
Huitres (6 pièces, origine selon arrivage)	**14.00€**
Paire de gendarmes (saucisson fumé artisanal alsacien)	**10.00€**
Saucisson à la truffe et parmesan	**15.00€**

Tartes Flambées

Tarte flambée nature (fromage blanc, oignons et lardons)	**11.00€**
Tarte flambée gratinée (fromage blanc, oignons, lardons et gruyère)	**13.00€**
Tarte flambée au Munster (fromage blanc, oignons, lardons et munster)	**14.00€**
Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace (fromage blanc, oignons, lardons et Tomme)	**14.00€**

Nos Entrées

Foie gras d'oie maison **avec son cœur d'anguille fumée, kougelhopf toasté** **24.00€**
Hausgemachter Gänseleber mit geraücherter Aal / Homemade Goose liver with smoked eel

Caquelon d'escargots **à l'Alsacienne au beurre d'ail** **6 pièces : 13.00€**
Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter **12 pièces : 22.00€**

Huîtres **(6 pièces, origine selon arrivage)** **14.00€**
Austern (6 stuck) / Oysters (6 pieces)

Bouquet de crevettes roses **(200g)** **14.00€**
Rosa Garnelen / pink shrimps

Salade alsacienne **(cervelas, emmental, œuf dur)** **13.50€**
Elsässischer Salat (Cervelas, Emmentaler, Hartei) / Alsatian salad (cervelas, emmental, hard-boiled egg)

Paillasson de pommes de terre gratinée au Munster, **chips de lard** **12.50€**
Munsterkartoffeln / potatoes with Munster cheese

Pâté de campagne à l'ancienne, **crudités et pickles** **13.50€**
Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles

Poireau vinaigrette et émietté d'œuf **10.50€**
Lauch mit vinaigrette / Mimosa egg, leek-vinaigrette

Le vegan ou végetarien

Le poêlon végan **22.00€**
pommes de terre, légumes, champignons , croquignols (beignet) à l'oignon ,fromage vegan,

Le Poêlon végétarien
Spaetzles, munster chaud , oignons , Légumes **20.50€**

Supplément truffes 8.00€

Nos Plats Chauds

Marmite de gibier **(civet de gibier ,champignons, légumes et ravioles forestières)** **25.50€**

Marmite de volaille, **(suprême de poulet, champignons, légumes et ravioles forestières)** **24.50€**
Topf mit Geflügel (Huhn, Pilzen und Ravioli Forst) / Poultry pot (chicken, mushrooms and forest ravioli)

Marmite de roulade de porc **(avec choucroute, légumes et pommes de terre)** **22.50€**
Schweinerouladen und Sauerkraut und Gemüse / Pork pot with sauerkraut, potatoes and vegetables

Baeckeoffe à l'ancienne **aux trois viandes** **(porc, bœuf et agneau), salade verte** **21.50€**
Elsässicher Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe

Choucroute d'Alsace garnie **(lard, jarret, knack, collet fumé, saucisse paysanne et fumée)** **20.50€**
Sauerkraut / Sauerkraut

Jambonneau **entier,** **sauce raifort, choucroute et pommes de terre** **19.50€**
Schweinshaxe, Meerrettichsauce, Sauerkraut / Whole ham, horseradish sauce, sauerkraut

Bouchée à la reine **(veau et volaille), spaetzles** **23.50€**
Kalbfleisch mit Spaetzles und Geflügelkönigin / Veal and poultry Vol-au-Vent with alsatian noodles

Spaetzles gratinés au Munster, **lardons et oignons, salade verte** **21.50€**
Spätzle mit Munsterkäse, Speck und Zwiebeln überbacken, Salad / Spaetzle with Munster cheese and bacon salad

Nos fromages

Munster accompagné de cumin	**5.00€**
Assortiment de 3 fromages	**10.00€**

Nos desserts maison

Baba au rhum façon kougelhopf, chantilly, glace rhum-raisin	**11.00€**
Omelette norvégienne (cannelle-pomme-noix)	**12.00€**
Entremet chocolat et sa feuillantine, glace caramel beurre salé	**11.00€**
Profiteroles (choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud et chantilly)	**11.00€**
Torche au marrons et kirch(vermicelles de crème de marron,chantilly,meringue)	**12.00€**
Tarte du jour	**6.50€**
Café (expresso) gourmand	**12.00€**
Thé gourmand	**13.00€**
Crème brulée à la vanille	**11.00€**

Nos glaces

Café Liégeois (glace café, café froid et chantilly)	**11.00€**
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	**11.00€**
Coupe fraicheur (glace fraise, framboise, vanille, salade de fruits et chantilly)	**11.00€**
Sorbet/Glace (2 boules)	**6.00€**

Nos parfums :
Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Equateur), Vanille bourbon (Madagascar), Citron jaune zesté, Fraise, Framboise, Pain d'épices, Rhum raisin.canelle

Nos eaux de vie (4cl) :

Kirsch	**8.50€**
Mirabelle	**8.50€**
Quetsche	**8.50€**
Marc de Gewurztraminer	**8.50€**
Framboise sauvage	**9.00€**
Poire Williams	**9.00€**

Boissons chaudes

Expresso	2,50€
Décaféiné	3.00€
Grand café	3.50€
Grand café au lait	3.80€
Grand décaféiné	4.00€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	4.00€
Thé / Infusion	4.00€
Irish Coffee	12.00€
Café Alsacien	12.00€

Boissons fraîches

Kronenbourg sans alcool *33cl*	5,00€
Pepsi-cola ou Pepsi light *33cl*	4.00€
Thé glacé *28cl (verre)*	4.00€
Jus de fruit (orange, tomate, pomme, ananas) *25cl*	4.00€
Perrier *33cl*	4.50€
Carola bleue ou rouge *50cl*	4.00€
Carola bleue ou rouge *1l*	6.00€
Limonade *20cl (verre)*	3.50€
Diabolo *20cl (verre)*	4.00€
Sirop à l'eau *20cl (verre)* Pêche, cassis, fraise, menthe, grenadine, citron, orgeat	3.00€
Schweppes *25cl*	4.00€
Orangina *25cl*	4.00€
Apfelschole *33cl (verre)*	4.50€

Supplément rondelle de citron/sirop : 0,30€

Menu Tradition

30.50€

Paillasson de pommes de terre gratinée au Munster, **chips de lard**
Munsterkartoffeln / potatoes with Munster cheese
Ou

Salade Alsacienne **(cervelas et emmental, oeuf dur)**
Elsäss Salat (Cervelas, Emmentaler, Hartei) / Alsatian salad (cervelas, emmental, hard-boiled egg)

Ou

Foie gras d'oie maison **et son cœur d'anguille fumée, kougelhopf toasté (+8€)**
Hausgemachter Gänseleber mit geraücherter Aal / Homemade Goose liver with smoked eel
Ou

Pâté de campagne à l'ancienne, **crudités et pickles**
Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles
Ou

Caquelon d'escargots **à l'Alsacienne au beurre d'ail (+3€)**
Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter

******

Choucroute d'Alsace garnie
(lard, jarret, knack, collet fumé,saucisse fumée)
Sauerkraut / Sauerkraut

Ou

Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes, **salade verte (+2€)**
Elsässicher Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe

Ou

Marmite de volaille, **(suprême de poulet, légumes, champignons et ravioles forestière) (+2€)**
Topf mit Geflügel (Huhn, Pilzen und Ravioli Forst) / Poultry pot (chicken, mushrooms and forest ravioli)
Ou

Marmite de roulade de porc **(avec choucroute, légumes et pomme de terre)**
Topf mit Schweinerouladen und Sauerkraut / Pork roulade pot with sauerkraut

******

Munster accompagné de cumin Ou **Sorbet** Ou **Glace (2 boules)**
Ou **Tarte (+3€)** Ou **Dessert de la carte au choix (+6€)**
Café, Caramel et fleur de sel, Chocolat, Vanille bourbon, Citron Jaune, Fraise, Framboise, rhum raisin, pain d'épices.

Menu enfant (-12 ans)

13.00€

Aiguillettes de poulet croustillantes, frites ou **Knack, frites**

Bâtonnet de glace (sup1€)ou1 Boule de glace ou **Salade de fruits**

Prix nets / Origine des viandes de Bœuf et de veau : Allemagne Liste des allergènes disponibles sur demande