

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€ |

Tapas

| | |
|--|--------|
| Panier Volaille (filets de poulet à la mexicaine et à la japonaise) | 17.00€ |
| Panier Poisson (fritures de calamar, poulpe, crevette, encornet etc...) | 18.00€ |
| Panier Végétarien (fritures de stick et tempura de légumes, onion rings) | 17.00€ |
| Panier Fromage (fritures de mozzarella, camembert, chèvre, jalapenos) | 19.00€ |
| Aiguillettes de filet de colin façon fish & chips | 12.00€ |
| Gyoza aux crevettes | 12.00€ |
| Saucisson de porc fermier | 10.00€ |
| Jambon de Parme | 12.00€ |
| Jambon Ibérique Duroc | 12.00€ |
| Saucisson à la truffe et parmesan | 15.00€ |
| Bouquet de crevettes (6 pièces) | 14.00€ |
| Huitres (6 pièces, origine selon arrivage) | 14.00€ |

Apéritifs Classiques

| | |
|--------------------------|--------|
| Martini ou Campari 4cl | 6.00€ |
| Campari Spritz | 11.00€ |
| Apérol Spritz | 11.00€ |
| Royal Spritz | 12.00€ |
| Porto 4cl | 6.00€ |
| Vodka 4cl | 7.00€ |
| Ricard, Pastis 3cl | 5.00€ |
| 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€ |

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 | 6.00€ |
| Kir au Crémant 10cl | 8.00€ |
| Kir au Pinot Noir 10cl | 6.50€ |
| Weinschöle | |
| (vin blanc, eau gazeuse) 25cl | 6.50€ |

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€ |

Boissons fraîches

| | | | |
|--------------------------------------|-------|---|-------|
| Météor IPA sans alcool 33cl | 5.00€ | Limonade 20cl (verre) | 3.50€ |
| Pepsi-cola ou Pepsi light 33cl | 4.00€ | Diabolo 20cl (verre) | 4.00€ |
| Thé glacé 28cl (verre) | 4.00€ | Sirop à l'eau 20cl (verre) | 3.00€ |
| Orangina 25cl | 4.00€ | Perrier 33cl | 4.50€ |
| Schweppes 25cl | 4.00€ | Apfelschöle 33cl (verre) | 4.50€ |
| Jus de fruit | | Jus de pomme, eau gazeuse | |
| (orange, tomate, pomme, ananas) 25cl | 4.00€ | Carola (bleue ou rouge) 50cl | 4.00€ |
| Carola (bleue ou rouge) 1l | 6.00€ | Supplément rondelle de citron/sirop 0,30€ | |

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL **13€**

COCKTAILS RHUM

Beachum

Rhum blanc, jus de citron vert, triple sec, grenadine

Daïquiri

Rhum blanc, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

Derby Spécial

Rhum blanc, jus de citron vert, jus d'orange, triple sec

Mojito

Rhum blanc, rhum ambré, sirop de sucre de canne, cassonade, quartiers citron vert, menthe, eau gazeuse

Pina Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco

COCKTAILS VODKA

Biguine

Vodka, malibu, jus d'orange, grenadine, feuille de menthe

Bikino

Vodka, gin, triple sec, jus de citron vert

Blue Ocean

Vodka, curaçao bleu, jus de pamplemousse

Caïpiroska

Vodka, Sirop de sucre de canne, quartiers citron vert

Exotic Lagoon

Vodka, curaçao bleu, tripe sec, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse

Henrik

Vodka, jus d'orange, grenadine

Lemon Drop

Vodka, triple sec, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

Siberien

Vodka, jus de citron vert, liqueur de pêche

COCKTAILS GIN

Aphrodisiaque

Gin, jus de citron vert, triple sec, eau gazeuse

Bikino

Gin, vodka, triple sec, jus de citron vert

Campari Sour

Gin, campari, sirop de sucre de canne, jus de pamplemousse, jus de citron vert, glaçons

Candy Shop

Gin, curaçao bleu, jus de citron vert, liqueur de pêche

El Speedy

Gin, curaçao bleu, malibu, jus d'orange

Gin Fizz

Gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Ice Blue

Gin, curaçao bleu, jus de citron vert, sucre de canne

Mer De Chine

Gin, curaçao bleu, malibu

Negroni

Gin, campari, martini rosato, tranche d'orange

COCKTAILS TEQUILA

Chapala

Tequila, triple sec, grenadine, jus de citron vert, jus d'orange, tranche d'orange

Malibu Dream

Tequila, malibu, grenadine, jus d'orange

Margarita

Tequila, triple sec, jus de citron vert, téquila, triple sec

Tequila Collins

Tequila, sirop de sucre de canne, jus de citron vert, eau gazeuse, glaçons, tranche de citron vert, feuille de menthe

NOS MOCKTAILS SANS ALCOOL **11€**

Chantaco

Jus de pamplemousse, grenadine, jus de citron vert, jus d'orange, feuilles de menthe

Forida

Grenadine, jus de citron vert, jus d'orange

Virgin Mojito

Sucre de canne, feuilles de menthe, quartiers de citron vert, cassonade, eau gazeuse

Virgin Pina Colada

Jus d'ananas, crème de coco

Virgin Spritz

Sirop Monin orange, eau gazeuse, tranche d'orange

Virgin Gin

Gin Tanqueray, Schweppes, tomate cerise

Nos Entrées

| | |
|--|---|
| Foie gras d'oie maison insert à la poire pochée, brioche toasté et chutney de coing <i>Hausgemachter Gänseleber mit Birne insert / Homemade Goose liver with pear insert</i> | 24.00€ |
| Caquelon d'escargots à l'Alsacienne au beurre d'ail <i>Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter</i> | 6 pièces : 15.00€ 12 pièces : 22.00€ |
| Huîtres (6 pièces, origine selon arrivage) <i>Austern (6 stuck) / Oysters (6 pieces)</i> | 14.00€ |
| Bouquet de crevettes roses (200g) <i>Rosa Garnelen / pink shrimps</i> | 14.00€ |
| Salade alsacienne (cervelas, emmental, œuf dur) <i>Elsässischer Salat (Cervelas, Emmentaler, Hartei) / Alsatian salad (cervelas, emmental, hard-boiled egg)</i> | 13.50€ |
| Paillasson de pommes de terre gratinée au Munster chips de lard <i>Munsterkartoffeln / potatoes with Munster cheese</i> | 12.50€ |
| Pâté de campagne à l'ancienne crudités et pickles <i>Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles</i> | 13.50€ |

Le vegan ou végétarien

Supplément truffes + 8.00€

Le poêlon végan

| | |
|---|---------------|
| Pommes-de-terre, légumes, champignons, croquignols (beignet) à l'oignon, fromage vegan <i>Kartoffeln, Gemüse, Pilze, Croquignols (Krapfen) mit Zwiebeln, veganer Käse / potatoes, vegetables, mushrooms, onion croquignols (fritters), vegan cheese</i> | 22.00€ |
|---|---------------|

Le Poêlon végétarien

| | |
|--|---------------|
| Spaetzles, munster chaud, oignons, Légumes <i>Spätzle, warmer Münsterkäse, Zwiebeln, Gemüse / Spaetzles, hot munster, onions, vegetables</i> | 20.50€ |
|--|---------------|

Nos Plats Chauds

| | |
|--|---------------|
| Marmite de Supremes de volaille champignons, légumes et ravioles forestières <i>Topf mit Geflügel (Huhn, Pilzen und Ravioli Forst) / Poultry pot (chicken, mushrooms and forest ravioli)</i> | 24.50€ |
| Marmite de roulade de porc choucroute, légumes et pommes-de-terre <i>Schweinerouladen und Sauerkraut und Gemüse / Pork pot with sauerkraut, potatoes and vegetables</i> | 22.50€ |
| Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes (porc, bœuf, agneau) salade verte <i>Elsässicher Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe</i> | 21.50€ |
| Choucroute d'Alsace garnie (lard, jarret, knack, collet fumé, saucisses) <i>Sauerkraut / Sauerkraut</i> | 20.50€ |
| Jambonneau entier choucroute, pommes-de-terre et sauce au raifort <i>Schweinshaxe, Meerrettichsauce, Sauerkraut / Whole ham, horseradish sauce, sauerkraut</i> | 19.50€ |
| Bouchée à la reine (veau et volaille) et spaetzles <i>Kalbfleisch mit Spaetzles und Geflügelkönigin / Veal and poultry Vol-au-Vent with alsatian noodles</i> | 23.50€ |
| Spaetzles gratinées au Munster lardons, oignons et salade verte <i>Spätzle mit Münsterkäse, Speck und Zwiebeln überbacken, Salat / Spaetzle with Munster cheese and bacon salad</i> | 21.50€ |

Menu enfant 13.00€

(- 12 ans)

Aiguillettes de poulet croustillantes, frites ou Knack, frites

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

Nos fromages

| | |
|-----------------------------|--------|
| Munster accompagné de cumin | 5.00€ |
| Assortiment de 3 fromages | 10.00€ |

Nos desserts maison

| | |
|---|--------|
| Brie au Kirsch biscuit, mousse au kirsch IGP d'Alsace | 11.00€ |
| Torche au marron crème de marron au rhum, glace au marron, meringue et chantilly | 11.00€ |
| Apfel Strudel glace vanille | 11.00€ |
| Entremet chocolat et sa feuillantine glace caramel au beurre salé | 11.00€ |
| Baba au rhum façon kougelhopf, chantilly, glace rhum-raisin | 11.00€ |
| Profiteroles choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud et chantilly | 11.00€ |
| Tarte du jour | 6.50€ |
| Café (expresso) gourmand | 12.00€ |
| Thé gourmand | 13.00€ |
| Crème brûlée 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 fraîcheur 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, Marron, Rhum-raisin, Cannelle.

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 | 3.80€ |
| Grand décaféiné | 4.50€ |
| Cappuccino | 4.50€ |
| Chocolat chaud | 4.00€ |
| Thé / Infusion | 4.00€ |
| Irish Coffee | 12.00€ |
| Café Alsacien | 12.00€ |

*Les « bouillons parisiens » voient le jour à la fin du XIXème siècle.
Tout d'abord à destination des travailleurs du vieux marché, ils traversent les époques grâce à leurs plats traditionnels,
simples et réconfortants.*

Menu Bouillon : 24.50€

Céleri rémoulade

Remoulade celery / Sellerie mit Remoulade

ou

Poireau vinaigrette

Leek vinaigrette / Lauch mit Vinaigrette

ou

Œuf mimosa

Mimosa egg / Mimosa-Ei

ou

Salade de saucisse alsacienne

Alsatian sausage salad / Elsässischer Wurstsalat

Choucroute Grand-Mère

Mélange de Choucroute, lard, morceaux de saucisse et spaetzles

Sauerkraut, bacon, sausage pieces, and spaetzle / Sauerkraut, Speck, Wurststücken und Spätzle

ou

Fish ans chips, frites et salade

Fish and chips, chips and salad / Fish and Chips, Pommes frites und Salat

ou

Collet de porc fumé, pommes-de-terres à la boulangère

Smoked pork collar, Boulangère-styled potatoes / Geräucherter Schweinehals, Kartoffeln nach Boulangère

ou

Sot-l'y-Laisse de dinde sauce au pinot noir , spaetzles

Turkey Sot-l'y-Laisse, spaetzles / Truthahn Solt-l'y-Laisse, Spätzle

ou

Maultaschen (ravioles) aux champignons, bouillon, légumes

Ravioli with mushrooms, broth and vegetables / Maultaschen mit Pilzen, Brühe, Gemüse

Glace chantilly

Ice cream / Eis

ou

Bûche de Noël

Christmas log cake / Weihnachtsbaumstamm

ou

Fromage blanc aux myrtilles

Blueberry fromage blanc / Quark mit Heidelbeeren

