



Les Entrées Froides

Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème aigrette	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de saison, Brioche de notre Fournil toastée 	19.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	
Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé par nos soins	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
Les Hors d'Œuvre d'Yvette	25.00 €
<i>Vorspeise Variation « Yvette » / Variation starter " Yvette "</i>	
Quinoa acidulé aux Légumes de Saison (Végan)	16.00 €
<i>Quinoa Salad mit Saison Gemüse (Vegan) / Quinoa and seasonal vegetables</i>	

Les Entrées Chaudes

Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) 	16.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
Escargots, Beurre d'Ail 	les six 9.00 €	les douze 17.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
Nems de Gambas accompagnés de sa sweet chili sauce	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süsser Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>		

Les Poissons

Choucroute de Poissons	25.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut / Fish Sauerkraut</i>	
Pavé de Sandre façon « Matelote », Nouilles Maison à l'Alsacienne 	25.00 €
<i>Zander nacht Matelote "Art" mit hausgemacht Nudeln / Pikeperch "Metlote" way, Homemade Alsatian noodles</i>	
Filet de Dorade Royale et Saint-Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royans aux Courgettes	
Tomates et Pousses d'Épinards	26.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royans</i>	
Belle Sole (500g) cuit Meunière, Pommes de Terre vapeur, Beurre Noisette citronné	32.00 €
<i>Ganze Seezunge gebraten, Salz Kartoffeln und Zitronen Butte / Roasted Sole, Potat, Lemon-flavoured butter</i>	

Le Coin Végétarien

Linguini Maison à la Truffe d'été, Crème de Parmesan	Entrée 18.00 €	Plat 24.00 €
<i>Hausgemachte Linguini mit Sommertruffeln und Parmesan Creme / Homemade Linguini with Truffles, Parmesan cream</i>		
Wok de Légumes façon Thaï, Riz parfumé (Végan)	18.00 €	
<i>Gemüse Wok Thailändischer Art, Basmati Reis / Vegetables Wok, Thai Style</i>		

Les Abats

Tête de Veau et sa Langue, aux deux Sauces 	21.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons	26.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	

Menu enfant à 12 € sur demande

NOUVEAU : une carte des allergènes est disponible sur demande

Spécialités Régionales

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne (France, Allemagne et Irlande)
Nos volailles proviennent de la Région d'Alsace



La grande majorité de nos plats et sauces étant préparés à la minute,
nous remercions notre aimable clientèle de leur compréhension quant à l'attente que cela peut parfois engendrer

Prix taxes et service compris, notre maison n'accepte pas les chèques



Les Viandes

Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! » 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel	32.00 €
<i>Entrecôte „Herdshire“ mit Maître d'Hôtel Butter/ « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
Mignon de Veau aux Morilles, Spätzle Maison au Beurre	29.00 €
<i>Filet mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle/ Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, sauce Bordelaise, Légumes du Moment	30.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	
Noix d'Agneau Fermier Français rôtie à la Fleur de Thym, Légumes d'Ici et d'Ailleurs, Fine Tarte aux Tomates	28.00 €
<i>Lammnüsse gebraten mit Thymian, Sommer Gemüse und Feine Tomaten Tarte/Lam meat with thyme, Vegetables, Tomato Pie</i>	

Menu de la Terre à 27.00 €

Buratine Crémeuse, Belles Tomates d'Été
Basilic d'Alsace et Vieux Vinaigre Balsamique

Suprême de Poulet Fermier d'Alsace Label Rouge
Sauce au Chorizo, Semoule safranée

Le Nuage de Bibeleskaes à l'Amaretto,
Compoté d'Abricots rôtis et son Sorbet Fruité
Ou
Dessert du jour

Menu de la Mer à 31.00 €

Salade de Haricots verts, Emiettée de Thon Albacore
Oignons rouges, Olive, Vinaigrette aux Anchois

Pavé de Sébaste rôti, Vierge de Légumes
Pommes de Terre nouvelles

Biscuit moelleux à la Noisette, Fruits du Soleil
Sorbet Maracuja
Ou
Dessert du jour

Menu (servi pour toute la table)

5 plats à 48 € par personne

7 Plats à 62 € par personne


(servi jusqu'à 13h30 et 20h45)

Compression de Thon et Aubergine,
Vinaigrette aux Concombres Gingembre et Coriandre


Tagliolini Maison aux Truffes d'été
et Crème de Parmesan


Pavé de Bar Sauvage piqué au Chorizo,
Tombée de Girolles aux Cébettes et Purée de Fèves


Sorbet Limoncello
Arrosé au Crémant


Noix d'Agneau fermier (France) rôtie
à la fleur de Thym,
Légumes d'Ici et d'Ailleurs,
Fine Tarte aux Tomates


Chèvre frais de Solbach, Pesto Basilic/Ail des Ours,
Croustillant de Pommes de Terre


La Fraise à la Rencontre de la Pistache