


## Les Entrées Froides

<b>Carpaccio de Betterave, Avocats, Râpé de Féta au Sumac</b>	16.00 €
<i>Carpaccio aus Roter Bete, Avocado, geriebenem Feta mit Sumach / Carpaccio of Beetroot, Avocado, Grated Feta with Sumac</i>	
<b>Saumon mariné à l'Aneth façon Gravelax, Crème Aigrette</b>	18.00 €
<i>Dill marinierte Lachs / Marinated raw salmon with dill</i>	
<b>Pâté en Croûte Maison au Foie Gras, Pickles de Légumes</b>	18.00 €
<i>Hausgemachte Foie Gras Pie, Gemüsegurken/ Homemade Foie Gras Pie, Vegetable Pickles</i>	
<b>Salade Folle aux Copeaux de Foie gras, Magret et Saumon fumé par nos soins</b>	20.00 €
<i>Salat mit Entenleber und Lachs / Salad with Salmon, Foie Gras and Duck magret</i>	
<b>Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits de Saison, Brioche de notre Fournil toastée </b>	21.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Home-made Foie gras</i>	

## Les Entrées Chaudes

<b>Bouchée à la Reine (Vol-au-Vent) </b>	18.00 €	
<i>Königinpastetchen / Vol-au-vent</i>		
<b>Escargots, Beurre d'Ail </b>	les six 9.00 €	les douze 18.00 €
<i>Schnecken in Knoblauchbutter / Snails in garlic butter</i>		
<b>Nems de Gambas accompagnés de sa Sweet Chili Sauce</b>	19.00 €	
<i>Riesengarnelen in Blätterteig mit süßer Chili soße / Nems of gambas with a sweet chili sauce</i>		
<b>Linguini Maison aux Truffes d'Automne et Crème au Parmesan</b>	20.00€	
<i>Hausgemachte Linguini mit Herbsttrüffeln und Parmesancreme / Homemade Linguini with Autumn Truffles and Parmesan Cream</i>		

## Les Poissons

<b>Choucroute de Poissons</b>	26.00 €
<i>Fisch auf Sauerkraut/ Fish Sauerkraut</i>	
<b>Lasagne Minute de Saumon, Concassé de Tomates fraîches, Sauce Basilic</b>	26.00 €
<i>Minuten-Lachs-Lasagne, zerkleinerte frische Tomaten, Basilikumsauce / Minute Salmon Lasagna, Crushed Fresh Tomatoes, Basil Sauce</i>	
<b>Filet de Dorade Royale et Noix de Saint Jacques rôties, Fricassée de Ravioles de Royan aux Courgettes, Tomates confites, Pousses d'Epinard et Olives</b>	27.00 €
<i>Königliche Dorade und gebraten Jakobsmuscheln mit Ravioli aus Royans mit Zucchini Sonnengetrocknete Tomaten und Babyspinat / Roasted Daurade and St Jacques with Ravioli of Royan with Zucchini Sundried, Tomatoes, Baby Spinach</i>	
<b>Filet de Bar snacké, Purée de Céleri et Persil, Pétales d'Oignons Doux, Sauce Matelote au Vin Rouge</b>	32.00 €
<i>Gesnacktes Seebarschfilet, Sellerie- und Petersilienpüree, süße Zwiebelblätter, Rotwein-Matelote-Sauce / Snacked Sea Bass Fillet, Celery and Parsley Puree, Sweet Onion Petals, Red Wine Matelote Sauce</i>	

## Le Coin Végétarien

<b>Wok de Légumes au Curry Thaï et Lait de Coco, Riz parfumé</b>	18.00 €
<i>Gemüse Wock in roter Curry coco Sauce und Basmati Reis / Vegetables Wok with Thai Curry and Coconut Milk Sauce, Flavoured Rice</i>	

## Les Abats

<b>Tête de Veau et sa Langue, aux deux Sauces </b>	21.00 €
<i>Kalbskopf und Kalbszunge / Calf's head and Calf's tongue</i>	
<b>Cassolette de Rognons et Ris de Veau rôtis, Crème de Noilly Prat et Champignons</b>	27.00 €
<i>Cassolette von Nieren mit kalbsbries / Cassolette of Kidneys and roasted Sweet bread, cream of Mushrooms</i>	

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 € 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

<b>Choucroute Garnie « Bienvenue en Alsace ! »</b> 	20.00 €
<i>Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
<b>Mignon de Veau aux Morilles, Spätzles Maison au Beurre</b>	30.00 €
<i>Filet Mignon von Kalb mit Morcheln, hausgemachte Butterspätzle/ Veal meat with Morels, Alsatian noodles</i>	
<b>Entrecôte de Bœuf « Herdshire » Maître d'Hôtel, Légumes du Moment</b>	32.00 €
<i>Entrecôte „Herdshire“ mit Maître d'Hôtel Butter/ « Herdshire » steak beek Maître d'Hôtel, seasonal vegetables</i>	
<b>Millefeuille de Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Sauce Bordelaise, Légumes du Moment</b>	34.00 €
<i>Rinderfilet mit gebratenen Entenleber, Saison Gemüse / Rib Steak and cooked Foie Gras, seasonal vegetables</i>	

## Menu Terre/ Mer à 38€

Vitello Tonnato Câpres et Roquette	<i>ou</i>	Velouté de Carotte au Gingembre et Moules Bouchots, Croûtons
Filet de Canette au Curry Jaune et Noix de Cajou Purée de Potimarron	<i>ou</i>	Pavé de Grosse Truite de Mer rôti aux Pistaches Chou Vert à la Crème Gnocchis de Vitelotte
La Forêt Noire de « Chez Julien » Sorbet Cerise	<i>ou</i>	Tartelette légèrement acidulée : Verveine, Citron vert et Ananas

### Menu *Julien* (servi pour toute la table)

5 plats à 52 € par personne

7 Plats à 66 € par personne

(dernière prise de commande à 13h30)

Queues de Grosses Crevettes Black Tiger  
en Chaud et Froid  
Nectar de Pomme Verte

Gnocchis de Pomme de Terre, Cèpes  
Jus Corsé de Volaille  
Copeaux de Foie Gras de Canard fumé Maison

Filet de Bar snacké  
Purée de Persil et Céleri  
Sauce Matelote au Vin Rouge

Sorbet Cerise arrosé au Crémant d'Alsace

Filet de Bœuf poêlé  
Condiment de Graines de Moutarde  
Panais cuisiné comme un Risotto au Gorgonzola

Le Herve du Vieux Moulin  
Sirop de Liège et Pickles d'Oignons Rouges

Le Chocolat Noir Grand Cru, Caramel et Cacahuètes  
Glace Rhum-Raisin