



Au Cerf

LA CARTE du Chef

- Les Tapas -

Planchette
de charcuterie et fromages

14,00€

Sticks de mozzarella
(6 pièces)

7,00€

Ailes de poulet
(6 pièces)

7,00€

Bocal de pâté de canard
maison

8,00€

- Les Entrées -

Foie gras de canard et anguille fumée maison, chutney de fruits, brioche toastée

Hausgemachter Entenstopfleber mit geräucherter Aal, geröstete Brioche
Duck Homemade foie gras with smoked eel, baked brioche

17,50€

Salade de lentilles, œuf poché et Saumon fumé par nos soins

Linsensalat, pochiertes Ei und Hausgemachter Räucherlachs
Lentil salad, poached egg and homemade smoked salmon

14,50€

Panacotta au parmesan, tomates et poivrons, chips de jambon et tuile poivrée

Panacotta mit Parmesan, Tomaten und Paprika, Schinkenchips
Panacotta with parmesan, tomatoes and peppers, ham crisps

11,50€

Nems de Munster maison, crème au cumin et panier de salade

Frühlingsrollen mit Warme Münsterkäse
Spring roll with hot and sweet Munster cheese

9,90€

Ravioles d'escargots, ail et fines herbes et crème de cresson

Schneckenravioli, Knoblauch und Kräuter sowie Brunnenkressecreme
snail ravioli, garlic and herbs and watercress cream

13,50€

Terrine de canard maison, pickles de légumes et compotée d'oignons rouges

Hausgemachte Ententerrine, Gemüsegurken und rotes Zwiebelkompott
Homemade duck terrine, vegetable pickles and red onion compote

12,50€

- Les Viandes -

Entrecôte de bœuf grillée XL (350g environ) maturée par nos soins, frites et légumes

XL gegrilltes Rindersteak gereift von uns, Pommes und Gemüse
XL grilled beef steak matured by us, fries and vegetables

26,00€

Filet de bœuf au poivre rare, écrasé de pomme de terre à la truffe et légumes

Rinderfilet mit seltenem Pfeffer, Kartoffelpüree mit Trüffel
Beef tenderloin with rare pepper, mashed potatoes with truffle

28,00€

Découpe de Canette des Dombes*, jus court, compotée d'abricot, purée secrète

Ente, kurzer Saft, Aprikosenkompott, geheimer Brei
Duckling, short juice, apricot compote, secret mash

21,00€

Souris d'agneau confite, jus court, polenta au curry et légumes de saison

Confit Lamm, Short Jus, Curry Polenta und Gemüse
confit lamb, short jus, curry polenta and seasonal vegetables

24,00€

Burger aux fines tranches d'onglet de veau, ketchup maison, coleslaw et frites

Kalbs-Burger, hausgemachtem Ketchup, Krautsalat und Pommes
Burger with veal slices, homemade ketchup, coleslaw and fries

23,00€

- Les Poissons -

Filet de truite rose à la peau croustillante, jus truffé, pâtes fraîches et légumes

Rosa Forellenfilet, Frische Pasta mit Trüffel und Gemüse
Fillet of pink trout, fresh pasta with truffle and vegetables

21,00€

Dos de cabillaud au chorizo, écrasé de pomme de terre aux olives et légumes

Kabeljau mit Chorizo, Kartoffelpüree mit Oliven und vegetables
Cod back with chorizo, mashed potatoes with olives and Gemüse

23,00€

Crevettes Black Tiger déshabillées, risotto crémeux, émulsion de homard

Ausgezogene Black Tiger Shrimps, cremiges Risotto, Hummeremulsion
Undressed Black Tiger shrimp, creamy risotto, lobster emulsion

24,00€

- Menu du Cerf -

29,90€

Terrine de canard maison,
pickles de légumes, compotée d'oignons rouges

OU

Nems de Munster maison,
crème au cumin, panier de salade

Choucroute garnie du Chef (6 garnitures)

OU

Dos de cabillaud au chorizo, écrasé de pomme
de terre aux olives, crumble de parmesan

OU

Découpe de Canette des Dombes (maison Mieral),
jus court, compotée d'abricots, purée secrète

Munster accompagné de cumin

OU

Croquant chocolat / pralin,
glace au caramel beurre salé

OU

Tarte au citron à notre façon

- Menu enfant - 12,50€

moins de 12 ans

Aiguillettes de poulet
croustillantes, frites

OU

Petite choucroute

Bâtonnet de glace

OU

Salade de fruits

- Les Spécialités Alsaciennes -

Choucroute garnie du Chef (6 garnitures)

Lard, saucisse de Strasbourg, Kassler fumé, jambonneau, cervelas grillés et saucisse fumée
Sauerkraut
Sauerkraut

16,90€

Baeckeffe à l'ancienne aux trois viandes, salade verte

Elsässicher Baeckeffe
Traditionnal Baeckeffe

18,90€

LES gourmandises

- Les desserts -

- Tarte aux fruits maison du jour - 4,50€
 Croquant chocolat / pralin et glace au caramel beurre salé - 8,50€
 Tarte au citron à notre façon - 8,50€
 Profiteroles maison - 7,50€
 (choux maisons, glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly)
 Café ou thé gourmand - 11,50€
 (tarte au citron, coupe de Riquewihr, croquant pralin chocolat, gâteau)
 La coupe de Riquewihr - 10,00€
 (crème vanillée, poêlée de fruits de saison, coulis, glace et chantilly)

- Les desserts glacés -

- 7,50€
 Cigogne glacée
 (glaces vanille et fruits rouges, accompagnées de meringue et chantilly)
 Kougelhopf glacé
 (entremet alcoolisé avec raisin secs)

- Les assiettes de fromages -

- Assortiment de 4 fromages 7,50€
 Munster accompagné de cumin 4,00€

- Glace / Sorbet (1 boule) - 2,50€
 Glace / Sorbet (2 boules) - 4,50€
 Sorbet Arrosé (Eau de vie Metté) 2 boules (citron, framboise ou fruits des bois) - 8,50€

Nos parfums : Café (Arabica de Colombie), Caramel et fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Equateur), Vanille bourbon (Madagascar), Citron Jaune (avec zestes), Fraise, Framboise, Fruits des bois (avec morceaux de myrtilles et framboises) et Pain d'épices.

- Les coupes glacées - 6,90€

- Café Liégeois (Glace café, café froid, chantilly)
 Chocolat Liégeois (Glace chocolat, chocolat froid, chantilly)
 Banana Split (Glace vanille, chocolat et fraise, chocolat chaud, chantilly)
 Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)
 Délice de Fruits (Sorbetes framboise, et fruits des bois, salade de fruits, chantilly)
 Alsaco-Bretonne (Glace Caramel Fleur de sel, pommes tièdes caramélisées et chantilly)

- Les boissons chaudes -

- Espresso 2,00€
 Grand café 3,10€
 Cappuccino 3,50€
 Décaféiné 2,50€
 Grand déca 3,60€
 Thé / Infusion 2,90€
 Chocolat chaud 3,30€
 Irish Coffee 7,50€
 (café, whisky, sucre de canne, chantilly)
 Irish Coffee Café Alsacien 8,00€
 (café, kirsh, sucre de canne, chantilly)

Les Eaux de Vie (Metté)

	2cl	4cl
Kirsch	4,50€	8,50€
Vieille Mirabelle	4,50€	8,50€
Vieille Prune	4,50€	8,50€
Marc de Gewurztraminer	4,50€	8,50€
Framboise sauvage Réserve Particulière	5,00€	9,00€
Poire Williams Réserve Particulière	5,00€	9,00€

Les liqueurs (Metté)

Framboise	4,00€	7,40€
Poire	4,00€	7,40€

Les Spiritueux

	2cl	4cl
Rhum Don Papa ou Diplomatico	4,50€	8,50€
Whisky Chivas 18 ans d'âge	6,00€	11,00€
Bas Armagnac, Salamens VSOP	4,50€	8,50€
Calvados Busnel double distillation VSOP	4,00€	7,50€
Cognac Hennessy XO	11,00€	21,00€
Cognac Hennessy	3,80€	7,00€
Fernet-Branca / Cointreau / Get 27	3,80€	7,00€