

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€	
Weinschote (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€
Virgin Spritz <<	11.00€
Cocktail (multi-fruit 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 (Stick mozzarella, camembert, trio de légumes, oignons rings)	17.00€
Saucisson au porc fermier	10.00€
Wings de poulet (10 pièces)	12.00€
Jambon de Parme	12.00€
Jambon Ibérique Duroc	12.00€
Bouquet de crevettes (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€

Caviar de la Maison Calvisius (servi avec nos blinis maison) :

- Caviar Siberian Royal 30gr	76.00€
- Caviar Oscietra Royal 10gr	38.00€
- Caviar Oscietra Royal 30gr	98.00€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Nos entrées

Foie gras d'oie maison et son cœur d'anguille fumée, kougelhopf toasté, chutney <i>Hausgemachter Gänseleber mit geraucherter Aal / Homemade Goose liver with smoked eel</i>	24.00€
Pâté de campagne à l'ancienne , crudités et pickles maison <i>Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles</i>	13.50€
Nems de Munster aux légumes , crème au cumin et panier de salade <i>Frühlingsroll mit Gemüse und Warme Münsterkäse / Spring roll with vegetables and hot Munster cheese</i>	13.50€
Huîtres , origine selon arrivage (6 pièces) <i>Oysters (6 Stück) / Austern (6 pieces)</i>	14.00€
Bouquet de crevettes roses (200 g) <i>Rosa Garnelen / Pink Shrimps</i>	14.00€
Filet de saumon fumé par nos soins , accompagné d'oeuf mimosa et de blinis <i>Raucherlachs filet, Mimosen-Ei, Blinis / Smoked salmon fillet Mimosa egg, blinis</i>	15.00€
Caquelon d'escargots à l'alsacienne au beurre d'ail <i>Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter</i>	6 pièces : 13.00€ / 12 pièces : 22.00€

Le vegan ou végétarien

Risotto aux légumes , poêlée de champignons, croquignols (beignet) saveur poisson Supplément truffes 8.00€ <i>Risotto mit gemüse gebratenen pilzen aufpreis für truffel 8€ / Vegetable risotto pan fried mushrooms truffle extra 8€</i>	24.00€
---	--------

Nos plats chauds

Carré de porcelet grillé , jus corsé, pommes paillasson, chou braisé, légumes de saison <i>Gegrilltes schwein mit kartoffeln, sauerkraut, gemüse / Grilled Pork, potatoes, sauerkraut, vegetables</i>	27.00€
Magret d'oie grillé , jus au pinot noir, pommes paillassons, légumes de saison <i>Gänsebrust pinot noir saft kartoffeln, Gemüse / Goose breast Pinot noir sauce potatoes, vegetables</i>	28.00€
Côte de veau grillée , fricassée de champignons à la crème, spaetzles, légumes de saison <i>Kalbskotelett, Pilzsauce, spaetzles, gemüse / Veal, mushroom sauce, alsatian noodle, vegetables</i>	32.00€
Lotte croustillante aux épices et agrumes , légumes de saison, bouillon coco et risotto <i>Seeufel in Kokosmilch Limette und Risotto und Gemüse / monkfish in coconut milk, vegetables, lime and risotto</i>	28.00€
Steak de thon mi-cuit pané au sésame , risotto crémeux, légumes de saison <i>Halbgares Thunfischsteak mit Sesampanade, Risotto, Gemüse / Half-cooked tuna steak with sesame seeds, risotto, vegetables</i>	29.00€
Dos de truite saumonée , peau croustillante, choucroute, sauce au beurre blanc, pommes de terre <i>Forellnfilet, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, kartoffeln / Trout fillet, sauerkraut, white butter sauce, potatoes</i>	25.00€
Choucroute garnie du Chef (lard, jarret, knack, collet fumé, saucisse paysanne et fumée) <i>Sauerkraut / Sauerkraut</i>	20.50€
Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes (bœuf, porc, agneau), salade verte <i>Elässischer Baeckeoffe (Rind, Schwein, Lamm) / Traditionnal Baeckeoffe (beef, porc, lamb)</i>	21.50€

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

Nos fromages

Munster accompagné de cumin	5.00€
Assortiment de 3 fromages (Brie, Munster, Tomme)	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€
Torche au marrons au kirch (Vermicelles de crème de marron, chantilly, meringue)	12.00€
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, 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€
<i>Nos parfums : Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Équateur), Vanille bourbon (Madagascar), Citron jaune zesté, Fraise, Framboise, Pain d'épices, Rhum raisin, canelles</i>	

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€

Boissons fraîches

Kronenbourg 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) <i>Pêche, cassis, fraise, menthe, grenadine, citron, orgeat</i>	3.00€
Orangina 25cl	4.00€	Perrier 33cl	4.50€
Schweppes 25cl	4.00€	Apfelschote 33cl (verre)	4.50€
Jus de fruit (orange, tomate, pomme, ananas) 25cl	4.00€	Carola bleue ou rouge 50cl	4.00€
Carola bleue ou rouge II	6.00€	<i>Supplément rondelle de citron/sirop : 0,30€</i>	

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

Menu Terroir

32.50€ (*hors suppléments*)

Pâté de campagne à l'ancienne, crudités et pickles maison

Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles

Ou

Nem de Munster aux légumes, crème au cumin et panier de salade

Frühlingsroll mit Warme Münsterkäse / Spring roll with hot and sweet Munster cheese

Ou

Foie gras d'oie maison, son cœur à l'anguille fumée et kougelhopf maison (+8€)

Hausgemachter Gänseleber mit geraucherter Aal / Homemade Goose liver with smoked eel

Ou

Caquelon d'escargots à l'Alsacienne au beurre d'ail, 6 pièces (+3€)

Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter

Choucroute garnie du Chef

(lard, jarret, knack, collet fumé et saucisse fumée)

Sauerkraut / Sauerkraut

Ou

Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes (bœuf, porc et agneau), salade verte (+2€)

Elsässicher Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe

Ou

Dos de truite saumonée et sa peau croustillante, choucroute, sauce au beurre blanc, pommes de terre

Forellenfilet, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, Kartoffeln / Trout fillet, sauerkraut, white butter sauce, potatoes

Ou

Carré de porcelet grillé, jus corsé, pommes paillasson, Chou braisé, légumes de saison (+3€)

Gegrilltes schwein mit Kartoffeln, sauerkraut, gemüse / Grilled Pork, potatoes, sauerkraut, vegetables

Munster accompagné de cumin Ou Sorbet ou glace (2 boules) Ou Tarte du jour (+3€)

Autre dessert de notre carte (+6€)

Menu enfant (-12 ans)

13.00€

Aiguillettes de poulet croustillantes, frites ou Knack, frites

Hühnerbrust oder Würst mit Pommes / Chicken breast or sausage with french fries

Boule de glace ou Salade de fruits

ou personnage (sup 3€)



Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande