



Nos Menus Terroir

Menu St Martin

26.00 €

Salade Paysanne
Bauernsalat
Farmer salad

Joues de porc braisées au Pinot Noir
Schweinbäckchen in Pinot noir Sosse
Pork cheek in Pinot noir sauce

Spätzles

Soupe de quetsches
Zwetsche suppe
Plum soup

Pour accompagner ce menu nous vous proposons :

1 verre Pinot Blanc / Cave Vinicole Turckheim
1 verre de Pinot Noir / Cave Vinicole Turckheim

Menu avec vins : 31.50 €

Menu Flory

25.50 €

Assortiment de crudités
Rohkostteller
Assortment raw vegetables

Ou

Potage
Suppe
Soup

Choucroute garnie
Sauerkraut garniert
Sauerkraut with meat and sausage

Verrine Forêt Noire revisitée
Schwarzwald verrine
Black forest verrine

Pour accompagner ce menu nous vous proposons :

1 verre Pinot Blanc / Cave Vinicole Turckheim
1 verre Riesling / Wolfberger

Menu avec vins : 30.90 €

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

8.90 €

Nuggets de volaille, frites
Klöpmpchen mit Pommes Frites
Nuggets, French Fries

ou

Knack, frites
Wienerle mit Pommes Frites
Sausage French Fries

ou

Poisson pané, frites
Fisch paniert mit Pommes Frites
Breaded fish with French Fries or and chips

Cornet glacé
Eis
Ice cream



Les Tartes flambées

Flammenkuchen / Tart with cream, onions, sliced bacon



- ❖ Nature 9.30 €
- ❖ Gratinée (gatinert, with grated cheese) 9.90 €
- ❖ Au Munster (mit Munsterkäse, with Munster cheese) 12.20 €
- ❖ Forestière 11.90 €

Les Entrées

Potage (Suppe, Soup) 5.80 €

Foie gras de canard Maison, chutney de Berawaeccka 21.10 €
Hausegemachte Entenleber / Home-made fattened duck liver

❖ Avec son verre de Gewurtztraminer 25.10 €

Escargots (Schnecken, snails with garlic sauce)

- ◆ Les six 7.90 €
- ◆ La douzaine 14.20 €

Salades

❖ Salade verte (grüner salat, green salad)

- ◆ Petite (klein, small) 2.80 €
- ◆ Grande (groß, large) 4.80 €

❖ Assiette de crudités (rohes gemüse, grated raw vegetables)

- ◆ Petite (klein, small) 5.50 €
- ◆ Grande (groß, large) 9.10 €

❖ Paysanne (lardons, croutons, œuf dur) - (Bauemsalat, Farmer salad)

- ◆ Petite (klein, small) 5.80 €
- ◆ Grande (groß, large) 9.60 €

❖ Aux toasts de chèvre chauds

mit warmem Ziegenkäse Klein, with hot goat cheese

12.50 €

❖ Aux toasts de munster chauds

mit warmem Munsterkäse, with hot Munster cheese

12.50 €

❖ Vigneronne (cervelas, emmental)

mit zervelatwerst und, Emmentaler, with cervelat and emmental

- ◆ Petite (klein, small) 8.10 €
- ◆ Grande (groß, large) 13.20 €

❖ Ganzaliesel (Magret, foie gras de canard, gésiers de canard)

Entenbrust, Entenstopfleber, Entenmägen/Duckliver, smocked duck, breast, duck gizzards

19.80 €



Les Viandes

Origine France ou CE (voir affiche) /
Herkunftsland Frankreich oder C.E.



Accompagnées de légumes ou frites ou spaetzles ou salade verte (un au choix) -
Accompagnement supplémentaire : 3.00 € - salade verte : 2.80 €

Beilagen : Gemüse oder Pommes Frites oder Spätzle oder grüner salat (eine Ihrer Wahl)
zusätzliche Beilagen : 3.00 € - grüner salat : 2.80 €

With vegetables or french-fries or spaetzles or green salad (one of your choice)
Additional side dishes : 3.00 € - green salad : 2.80 €

Entrecôte Maître d'hôtel (un accompagnement au choix) 23.90 €
Entrecote mit Kräuterbutter / Sirloin steack with Herb butter art

Araignée de bœuf, sauce Pinot Noir 19.80 €
(disponibilité selon arrivage) - (un accompagnement au choix)
Spinne Rinderkugel, Pinot Noir sauce / Beef "spidersteak", Pinot Noir sauce


Emincé de veau à la graine de moutarde (un accompagnement au choix) 21.20 €
Kalbsgeschnitzeltes mit Senfsoße, / Sliced veal with grain mustard seed

Cordon bleu de veau, sauce crème aux champignons 23.50 €
(un accompagnement au choix)
Kalbs Cordon bleu Pilzcremesau / Veal cutlet with cheese and ham mushroom cram sauce

Escalope de veau à la crème et aux champignons 21.80 €
(un accompagnement au choix)
Kalbsschnitzel mit Pilzcremesauce / Veal cutlet with mushroom cram sauce

Rognons de veau à la moutarde (un accompagnement au choix) 19.40 €
Kalbsnieren mit Senfsoße / Kidneys with mustard sauce

Tête de veau, sauce gribiche, pommes vapeur 20.50 €
Kalskopf, Sauce Gribiche, gedünstete Kartoffeln / Head of veal, sauce gribiche, steamed potatoes

Boeuf gros sel servi dans son bouillon avec un os à moëlle, 18.20 €
crudités 

Gekochtes Rindfleisch mit großem Salz, serviert in seiner Brühe mit Markknochen, rohem Gemüse
Boiled beef with coarse salt, grated served in its broth with a marrow bone, raw vegetables

Tartare du Boucher (viande de bœuf coupée au couteau), frites

❖ Classique - 200g de viande 20.80 €

❖ XXL - 400g de viande 28.10 €

Metzgertartar (Rindfleisch am Hang geschnitten), Pommes frites


Butcher's tartare (beef cut ont the hillside) French fries



Les Poissons



Formule à volonté :

Carpes frites, salade verte, pommes frites 

Fritierter Karpfen, grüner Salat, Pommes frites (nach Belieben) / Fried Carp, green salad, french-fries (at will)

21.10 €

Cuisses de grenouilles au Riesling, riz


Froschschenkel in Rieslingsosse / Frogs Legs in a Riesling sauce

22.20 €

Escalope de saumon au basilic, riz

Lachsschnitzel an Basilikum mit Reis / Salmon filet in a basil sauce

19.60 €

Filet de sandre sur lit de choucroute, chips de lard 

Zanderfilet auf Sauerkraut, Speck Chips / Pike-perch filet on Sauerkraut, bacon crisps

22.80 €

Les Spécialités Alsaciennes

Bibalaskas (fromage blanc et herbes), munster, pommes sautées  

Frischer Quark mit Kräutern, Munsterkäse und Bratkartoffeln

Fresh cow's milk cheese with herbs munster cheese and sautedeed potatoes

16.40 €

Munstiflette, salade verte, jambon fumé Alsace 

(20 minutes d'attente)

Munstiflette, grüner Salat, elsässischer Räucherschinken (20 Minuten warten)

Munstiflette, green salad, Alsace smoked ham (20 minute wait)

14.20 €

Choucroute (Sauerkraut, Sauerkraut) 

❖ Garnie aux 5 garnitures (Garniert, with meat and sausage)

19.90 €

❖ Royale pour 1 personne (5 garnitures + 1/2 jarret)


(*"Royale" für ein Person, « Royale » for one person*)

22.50 €

❖ Royale pour deux personnes (5 garnitures + 1 jarret)

(*"Royale" für zwei Personen, « Royale » for two persons*)

44.90 €

Baeckeoffe, salade verte (20 min d'attente) 

Kartoffeleintopf mit Lamm, Rind, Schweinfleisch und grüner Salat (20 Minuten warten)

Alsacien Stew and green salad (20 minute wait)


20.80 €

Fleischnackas servis dans un bouillon, salade verte 

Fleischroulade in Teig in Brühe serviert und grüner Salat / Fleischnackas served in broth with green salad

18.90 €


Jarret de porc braisé sur lit de choucroute sauce à la bière

(20 min d'attente) 

Schweinsaxe auf Sauerkraut Bier Soße (20 Minuten warten)

Pork shin on Sauerkraut sauce with beer (20 minute wait)

19.90 €

Joues de porc braisées au Pinot Noir, spaëtzles 

Schweinebäckchen in Pinot Noir Soße, Spätzle / Porc cheek in Pinot Noir sauce, spaetzles

20.50 €

