

Salades / Salate

- Salade d'Alsace Bio "Vegan", crudités, graines et légumes secs bios, herbes aromatiques, huile d'olive bio, vinaigre citron kalamansi** 13
"Vegan" Bio Salat, Rohkost, Samen und Hülsenfrüchte Bios, Bioolivenöl, Essig aus Kalamansi Zitronen
"Vegan»Bio salad, crudeness, dry seeds and vegetables bios, bio olive oil, kalamansi lemon vinegar
- Salades Bio et lardons d'Alsace, croûtons et œuf poché de la ferme, vinaigre à la mirabelle de Lorraine** 17
Salate mit Speckwürfeln aus Elsass, pochiertem Ei vom Bauernhof Mirabelle Essig aus Lothringen
Salads with Alsatian bacon, poached egg from the farm, Mirabelle vinegar from Lorraine
- Salade de mâche, toasts au chèvre frais, pignons de pin torréfiés, vinaigrette à la framboise et huile d'olives bio** 17
Feldsalat mit überbackenem Ziegenkäse Toast, Pinienkernen, Himbeer-Vinaigrette und Bioolivenöl
Corn salad with goat's milk cheese toasts, pine nuts, raspberry vinaigrette and bio olive oil
- Salade d'Alsace Bio, noix de Saint-Jacques et gambas en brochette, Vieux Xeres et huile d'olive bio** 22
Bio Salat, Jacobsmuscheln und Gambas am Spieß, Alter Xeres und Bioolivenöl
Bio salad, Scallops and prawns' skewers, old Xeres vinaigrette and bio olive oil
- Salade d'Alsace Bio à la truffe de saison en provenance de Valréas, jambon Pata Negra et copeaux de vieux comté** 24
Bio Salat, mit frischer Trüffel aus Valréas, Pata Négra Schinken und Bergkäse
Bio salad, with fresh truffles from Valréas, Pata Négra ham and mountain cheese
- Céviche de poissons crus à ma façon** 22
Rohes Fisch Ceviche / Raw fish Ceviche

Entrées / Vorspeisen / Starters

Soupe à l'oignon d'Alsace aux croûtons gratinés	11
Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast Onion soup, cheese tartlets	
Soupe de poissons de roche Maison, Toast, Tapenade, rouille	16
Fischsuppe nach Art des Hauses Hausgemacht Fish soup chef's style homemade	
Escargots au beurre de fines herbes et ail	
Escargots d'Alsace de Goersdorf, Mr et Me Reeber	
Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch 6	12
Snails with herb butter and garlic 12	20
Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron N°2 garnies	
Austern Marennes d'Oléron les 6	24
Oysters Marennes d'Oléron les 12	39
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail ou à la crème de Riesling, légumes frais	24
Froschschenkel gebraten mit Knoblauch oder in Riesling Rahmsauce Frog legs sautéed with garlic or Riesling cream sauce, fresh vegetables	
Foie gras d'oie entier au Gewürztraminer, chutney et gelée au Gewürztraminer, pain d'épices	33
Gänseleber des Hauses / Chef's style goose liver Primé meilleur foie gras d'Alsace en 2009	
Variation de foie gras d'oie (cru, cuit en terrine et poêlé), pain d'épices	33
Gänseleberkomposition (roh, Terrine und gebraten) Goose liver variations (raw, terrine and fried)	
Foie gras d'oie frais poêlé, coings caramélisés au miel d'acacia	33
Frische Gänseleber gebraten, Akazienhonig karamellisierter Quitte Fresh goose liver fried with acacia honey caramelized quince	

Poissons / Fische / Fish

Sandre façon matelote, nouilles fraîches	32
Zanderfilet wie eine Matelote, frische Nudeln Pikeperch like a Matelote, fresh noodles	
Lotte rôtie au lard, à la Mauresque, riz Thaï	32
Seeteufel mit Speck gebraten nach Maurischer Art, Reis Monkfish roasted with bacon, Moorish style, rice	
Gambas géantes sauvages flambées, crème de safran d'Alsace, spaghettis au pistou et légumes	38
Riesige wilde Gambas flambiert, Sauce mit Safran aus dem Elsass, dazu Spaghetti mit „Pistou“ und feinem Gemüse Giant wild prawns flambéed, sauce with Alsatian saffron and spaghettis with “Pistou”, vegetables	
Bouillabaisse sans arrêtes à ma façon, poissons et crustacé, croûtons à l'ail, rouille, parmesan, anchoïade	32
Bouillabaisse auf meiner Art, Fisch und Schalentiere Bouillabaisse my way, fish and shellfish	
Brochette de noix de Saint-Jacques et cèpes et romarin, mousseline de pdt à l'arachide grillée, émulsion iodée	36
Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Rosmarin, Kartoffelpüree mit geröstetem Erdnussöl Scallops skewers with ceps and rosemary, mash potatoes	

Végétarien / Vegetarier / Vegetarian

Palette de légumes de saison, ... (Vegan)	15
Frische Gemüseteller Fresh vegetables	
Nouilles fraîches aux cèpes et copeaux de Parmesan	24
Frische Nudeln mit Steinpilzen Fresh pasta with ceps	
Risotto au potimarron et légumes de d'hiver, graines Bio, Parmesan	21
Saisonales Gemüse Risotto Risotto with vegetables of season	

Menus Enfants

Menu Peter Pan	16
Emincé de filet de bœuf Angus, jus, légumes et frites Angus Rinderfilet geschnetzeltes mit Sauce, Gemüse und Pommes Glace vanille ou chocolat de chez Cluizel Maison	
Menu Hamburger	13
Steak haché de bœuf Angus, Vieux Cheddar, frites Glace vanille ou chocolat de chez Cluizel Maison	
Menu Bambino	12
Spaghettis bolognaise Glace vanille ou chocolat de chez Cluizel Maison	

Viandes / Fleische / Meats

Noisettes d'agneau, croûte de noisettes, jus corsé, pommes dauphines maison	33
Lammnüsschen, Haselnußkruste, kandiertem Knoblauch Lamb noisettes, hazel nut crust, candied garlic	
Magret de canard flambé au Calvados, jus corsé de canard, pommes fruit fondantes	31
Entenbrust flambiert mit Calvados, vollmundigen Enten Jus, Apfel Duck breast flambé with Calvados, full-bodied duck jus, apple fruit	
Ris de veau en escalopes poêlées au beurre, morilles à la crème réduite, pommes Dauphines maison	34
Gebratenes Kalbsbries, Morchelrahmsauce Poêlées veal sweetbreads, morel cream sauce	
Filet de bœuf Angus, Écosse, nourrit à l'herbe, sauce au poivre chaud, échalote confite	36
Angus Rinderfilet, Schottland, mit Gras gefüttert, Pfeffersauce, kandierte Schalotten Angus beef tenderloin, Scotland, grass fed, hot pepper sauce, candied shallot	
Tournedos de bœuf Angus Rossini au foie gras d'oie d'Alsace poêlé et truffe noire française, façon Escoffier	38
Angus Rindertournedos Rossini mit Gänseleber und Trüffel Tournedos of Angus beef Rossini with goose liver and truffle	
Cordon bleu de veau à la crème de moutarde	29
Kalbs Cordon Bleu mit Senf Rahm Sauce Veal cordon bleu with mustard cream sauce	
Coq au Riesling, nouilles maison, purée de saison, poêlée de légumes	24
Hahn mit Haut und Knochen in Riesling Sauce, Bandnudeln Rooster in Riesling, noodles	
Bouchée à la reine, nouilles maison	24
ELUE MEDAILLE D'OR EN 2012 Königinpastete, Nudeln Savouries Queen's Style, noodles	
Bœuf gros sel, pdt sautées, salade et sauce raifort	24
Rindfleisch mit grobkörnigem Salz, Bratkartoffeln, Salat, Meerrettichsauce Boiled beef with sautéed potatoes, salad and horseradish sauce	

Desserts faits maison

Hausgemachte / Desserts / homemade

Par notre pâtissière Deborah

- Mousse au Chocolat Cluizel, sorbet maison** 11
« minute » fruits frais
Cluizel Schokoladenmousse, Früchte und Sorbet "minute"
Cluizel chocolate mousse with fruit and sherbet "minute"
- Feuilleté croquant de nougat glacé, sorbet** 11
« minute » fruits frais
Knuspriger Eisnougat, Früchte und Sorbet "minute"
Crunchy Ice nougat with fruit and sherbet "minute"
- Véritable Crème brûlée à la vanille de Bourbon, caramélisée au sucre brun flambée au Marc de Gewurztraminer d'Alsace, sorbet « minute »** 11
Crème brûlée mit Bourbon Vanille, karamellisiert mit braunem Zucker und flambiert mit Gewürztraminer, Sorbet
Bourbon vanilla crème brûlée, caramelized with brown sugar flambéed with Marc de Gewurztraminer, sherbet
- Moelleux au chocolat de Cluizel, sorbet à la menthe fraiche (15 mn d'attente)** 11
Warmer Biskuit mit Cluizel Schokolade, frisches Minze Sorbet
(15 mn Wartezeit)
Hot pie with Cluizel chocolate and mint sherbet home-made
(15 minutes to wait)
- Trio de sorbets de saison aux fruits frais, turbinés à la minute** 12
Trio von Sorbets mit frischen Früchten
Trio of sherbets and fresh fruit
- Citron givré dans son écorce arrosé à l'eau de vie de votre choix** 11
Zitronensorbet in der Schale mit Schnaps nach ihrer Wahl
Lemon sherbet in its rind with schnapps of your choice
- Assiette de crèmes glacées artisanales, Vanille Bourbon, Chocolat Cluizel et Café expresso** 11
Eis, Vanille Bourbon, Cluizel Schokolade und Mokka Espresso
Ice cream, Bourbon vanilla, Cluizel chocolate and coffee expresso
1 boule 4 € / Chantilly 1 € * 1 Kugel 4 € / Sahne 1 € * 1 scoop 4 € / Chantilly 1 €
- Omelette Norvégienne Flambée au Rhum, sorbet Caraïbes** 11
Norwegisches Omelett Flambée mit Rhum, Karibisches Sorbet
Norwegian omelet Flambée with Rhum, Caribbean sherbet

Suggestions de l'Automne

L'assiette des fêtes sur le thème du vin chaud et chocolat blanc, sorbet orange : 11 €

Der festliche Teller zum Thema Glühwein und weiße Schokolade, Orangensorbet
The festive plate on the theme of mulled wine and white chocolate, orange sorbet

Crêpes Suzette aux agrumes, flambées au Grand-Marnier : 11 €

Crêpes Suzette mit Zitrusfrüchten, flambiert mit Grand-Marnier

Crêpes Suzette with citrus fruits, flambéed with Grand-Marnier

Café Liégeois : 10 €

Café gourmand Maison : 12 € (menu + 2€)

Irish coffee : 9 €

Marnissimo : 8 €



Flammekueche au feu de bois

UNIQUEMENT LE DIMANCHE SOIR
NUR SONNTAGS ABENDS
ONLY SUNDAYS EVENING

Traditionnelle aux oignons et lardons d'Alsace Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln " Elsässer Art " Tart flambée (baked pastry) with bacon and onions	11
Gratinée aux oignons, lardons d'Alsace et gruyère Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse Tart flambée with bacon, onions and soft cheese	12
Aux champignons frais, oignons et lardons d'Alsace Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln frischen Champignons Tart flambée with bacon, onions and mushrooms	12
Au fromage de chèvre frais et lardons d'Alsace Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Ziegenkäse Tart flambée with bacon, onions and goat's cheese	15
Au Munster, cumin (Végétarien*) Flammkuchen mit Zwiebeln, Kümmel und Münsterkäse* Tart flambée with onions, cumin and Munster cheese* AVEC LARDONS SUR DEMANDE – MIT SPECK AUF ANFRAG –WITH BACON ON REQUEST	14
Au saumon fumé maison, oignons, raifort et ciboulette Mit geräuchertem Lachs Hausgemacht, Meerrettich, Schnittlauch, Zwiebeln Tart flambée with smoked salmon homemade, Horseradish, onions, chive	17
Au fromage de chèvre frais, oignon, miel et pignons* Flammkuchen mit Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig und Pinienkerne* Tart flambée with goat's cheese, onions, honey and pine nuts (Vegetarian*)	15
Tarte aux pommes, flambée au Calvados Apfelflammkuchen mit Calvados flambiert Apple tart flambéed with Calvados	16
Supplement ail / Knoblauch extra / Extra garlic	1,90
Crème épaisse d'Alsace de Alsace Lait et Oignons d'Alsace Lardons frottés au sel sec artisan Fond de tartes élaborées par TFT	

Confrérie du véritable
Flammekueche d'Alsace

Prix nets en euros

