

Apéritifs

Apérol Spritz	11 €	Coupe Champagne	14 €
Elsass Spritz	11 €	Kir Royal (Champagne)	14 €
Hugo	11 €	Crémant blanc	9 €
Lillet Tonic	11 €	Crémant rosé	9 €
Americano	11 €	Kir Crémant	9 €
Campari orange ou soda	9 €	Kir vin blanc	7 €
Limoncello Spritz	11 €	(cassis,mûre,griotte,pêche,quetsch,sureau,aspérule)	
Martini blanc ou rouge	7 €	Gewurztraminer KB	11 €
Negroni	11 €	Vendanges tardives - Cuvée Caroline	
Ricard 4cl	6 €	Muscat d'Alsace	7 €
Gin Tonic / Gin Sour	11 €	Domaine Schlumberger	
Basilic Smash	11 €	Pinot Gris	7 €
Pina Colada	11 €	Domaine Schlumberger	
Cocktail du moment	12 €		

Apéritifs sans alcool

Rosé pétillant	7 €
Sauvignon blanc pétillant	7 €
Hugo	8 €
Cocktail du moment	8 €

TVA 20%

Entrées Froides

Kalte Vorspeisen / Cold Starters

Foie gras de canard mariné au Gewurztraminer, chutney, gelée et brioche 26 €

Entenleber mariniert in Gewurztraminer, Chutney, Gelee und Brioche
Duck liver marinated in Gewurztraminer, chutney, jelly and brioche

Primé meilleur foie gras des Chefs d'Alsace 2012

Huitres Fines de Claires, Marennes d'Oléron n°2 garnies

Austern Marennes d'Oléron les 6 26 €
Oysters Marennes d'Oléron les 12 46 €

Gravlax de saumon Bømlø mariné par nos soins 23 €

Gravlax marinierter Bømlø Lachs
Gravlax Bømlø salmon marinated by us

Carpaccio de poisson cru, recette au fil des saisons 23 €

Carpaccio aus Rohes Fisch, Rezept im Wechsel der Saisons
Raw Fish Carpaccio, seasonal recipe

Salade d'Alsace "Vegan", crudités, graines et légumes secs bio, herbes aromatiques, huile d'olive, vinaigre citron kalamansi 15 €

"Vegan" Salat, Rohkost, Samen und Hülsenfrüchte Bio, Olivenöl, Essig aus Kalamansi Zitronen

"Vegan" salad, crudeness, dry seeds and vegetables bio, olive oil, kalamansi lemon vinegar

Salade d'Alsace à la truffe de Valréas, jambon cru Pata Negra, copeaux de vieux comté 25 €

Salat mit frischer Trüffel aus Valréas, Pata Négra Schinken, Bergkäse
Salad with fresh truffles from Valréas, Pata Négra ham, chees

Entrées Chaudes

Warme Vorspeisen / Warm Starters

Foie gras de canard frais poêlé, recette au fil des saisons 34 €

Frische Entenleber gebraten, Vorbereitung nach Saisons
Fresh duck liver fried, recipe through seasons

Soupe à l'oignon d'Alsace aux croûtons gratinés 15 €

Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast
Onion soup, cheese tartlets

Soupe de poissons à la façon du Chef 19 €

Fischsuppe nach Art des Hauses
Fish soup chef's style

Escargots au beurre de fines herbes et ail Escargots d'Alsace / Goersdorf de Mr&Mme Reeber

Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch les 6 15 €
Snails with garlic and herb butter

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail doré ou à la crème de Riesling, champignons, ail 32 €

Froschschenkel gebraten mit goldbrauner Knoblauch in Kräutersauce oder mit Rahmsauce, Champignons und Knoblauch

Frog legs sautéed with garlic or with a cream sauce and mushrooms

Œuf Bio au plat, truffe de Valréas, jambon cru Pata Negra, champignons des bois et parmesan 20 €

Bio Spiegelei, Valréas Trüffel, Pata-Negra-Schinken, Waldpilze und Parmesan

Bio Fried egg, Valréas truffle, Pata Negra ham, wild mushrooms and parmesan

Salade de mâche, toasts au chèvre frais, pignons de pin, vinaigre de framboises et huile d'olive 19 €

Feldsalat mit überbackenem Ziegenkäse Toast, Pinienkernen, Himbeer-Vinaigrette und Olivenöl

Corn salad with goat's milk cheese toasts, pine nuts, raspberry vinaigrette and olive oil

Salade d'Alsace, brochette de Saint-Jacques et Gambas, vieux Xérès, huile d'olive 25 €

Salat, Jacobsmuscheln und Gambas am Spieß, Alter Xeres, Olivenöl
Salad, Scallops and prawns' skewers, old Xeres vinaigrette, olive oil

Viandes / Fleische / Meats

Noisettes d'agneau, jus d'agneau corsé, ails caramélisés, essence d'herbes 45 €

Lammnusschen, kräftiger Lammjus, Karamellierter Knoblauch
Lamb noisette, a rich lamb juice, caramelized garlic

Escalopes de cœur de ris de veau poêlées, sauce morilles crémeé 45 €

Gebratenes Kalbsbriesherz, Morchelrahmsauce
Pan-fried veal sweetbread, morel cream sauce

Filet de bœuf charolais sauce corsée au vinaigre balsamique 45 €

Charolais-Rinderfilet mit einer kräftigen Balsamico-Sauce
Charolais beef filet with a rich balsamic vinegar sauce

Tournedos de bœuf charolais façon Rossini, truffe 48 €

Charolais Rind Tournedos nach Rossini-Art, Trüffel
Charolais beef tournedos Rossini style, truffel

Magret de canard, flambée au Cognac, sauce aux fruits frais au fil de la saison 38 €

Entenbrust Cognac flambiert, Sauce aus frischen Früchten der Saison
Duck breast lambéed with Cognac, fresh seasonal fruit sauce

Hamburger maison avec fines tranches de filet de bœuf, vieux cheddar, cèpes et truffe de Valréas 37 €

Hausgemachter Hamburger mit feinen Rinderfiletscheiben, altem Cheddar, Steinpilz und Valréas Trüffel

Homemade hamburger with thin slices of beef fillet, aged cheddar, porcini mushroom and Valréas truffle

Cordon bleu de veau à la crème, au choix: 37 €

- Munster au lait cru
- Emmental
- Chèvre Frais avec pignons de pin et pesto

Kalbs Cordon Bleu mit Rahmsauce nach wahl mit: Münster oder Ziegenkäse mit Pinienkerne und Pesto oder Emmentaler

Veal cordon bleu, cream sauce, cheese of your choice: Munster or goat's cheese with pine nuts and pesto or Emmental

Nos viandes sont accompagnées de légumes frais de saison et frites ou pommes dauphine ou spaetzle

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Gemüse der Saison serviert, dazu gibt es frische hausgemachte Pommes oder Dauphine-Kartoffeln oder Spätzle
All meat dishes are served with fresh, seasonal vegetables, and these are accompanied with fresh homemade chips or Dauphine potatoes or spaetzle

Nos plats sont tous élaborés sur place à base de produits frais

Poissons / Fische / Fish

Sandre sauce iodée au beurre montée, citron confit, julienne de fenouil et courgette 40 €

Zanderfilet, iodiert Buttersauce mit konfiertem Zitronen, Fenchel und Zucchinijulienne

Pike-perch filet, sea-infused butter emulsion with preserved lemon, fennel and zucchini julienne

Médailles de lotte rôtie, crème au Safran légèrement ailée, riz vénéré, légumes 40 €

Gebratene Seeteufelmedaillons, leicht knoblauchhaltige Safrancreme, schwarzer Reis, Gemüse

Roasted monkfish medaillons, lightly garlic-infused saffron cream, black rice, vegetables

Brochette de noix de Saint-Jacques et cèpes, mousseline de pommes de terre, arachide grillée 42 €

Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Kartoffelpüree mit geröstetem Erdnussöl

Scallops skewers with ceps, purée and peanuts

Gambas sauvages géantes, flambées au Pastis, ail doré thym et persil plat, riz vénéré, légumes 45 €

Riesige Wildgarnelen, mit Pastis flambiert, goldbrauner Knoblauch Thymian und Petersilie, schwarzer Reis, Gemüse

Giant wild prawns, flambéed with Pastis, golden garlic thyme and flat-leaf parsley, black rice, vegetables

Végétarien / Vegetarier / Vegetarian

Tagliatelles fraîches maison aux cèpes minute (possibilité crème fraîche ou crème de coco) 30 €

Frische Nudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce oder Kokoscreme
Fresk pasta with ceps and creme fraîche or coconut cream

Chers clients véganes, notre équipe se tient à votre disposition pour vous proposer des créations adaptées à vos préférences

Liebe vegane Kunden, unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen Kreationen anzubieten, die Ihren Präferenzen entsprechen

Menu Découverte à 72 €

Foie gras de canard français fait maison

Hausgemachte französische Entenleber
Homemade French duck foie gras

ou / oder / or

Salade avec brochette de Saint-Jacques et Gambas

Salat mit gebratene Jacobsmuscheln und Gambas am Spieß
Salad with skewered scallops and prawns

Filet de bœuf charolais sauce corsée au vinaigre balsamique, légumes de saison, frites fraîches maison

Charolais Rinderfilet, kräftigen Balsamico-Sauce, Saisongemüse, hausgemachte frische pommes

Charolais beef filet, a rich balsamic sauce, seasonal vegetables, homemade fresh fries

ou / oder / or

Sandre sauce iodée au beurre montée, citron confit, julienne de fenouil et courgette

Zanderfilet, iodiert Buttersauce mit konfiertem Zitronen, Fenchel und Zucchinijulienne

Pike-perch filet, sea-infused butter emulsion with preserved lemon, fennel and zucchini julienne

Fromages affinés au lait cru ou Dessert au choix dans la Carte

Gereifter Rohmilch Käse oder Dessert ihrer Wahl
Raw milk Cheeses ripened or Dessert of your choice

Menus Enfants jusqu'à 12ans

Menu Petit Alsacien 22 €

Hamburger, émincé de filet de bœuf, cheddar, frites fraîches Deux boules de glace: vanille, chocolat ou fraise

Hamburger, geschnetzeltes Rinderfilet, Cheddar, frische Pommes

Menu Bambino 15 €

Spaghettis bolognaise, parmesan

Deux boules de glace: vanille, chocolat ou fraise

TVA 10%