



Tartes Flambées - "Flammekueche"

- Nature (crème, lardons, oignons) 10,00 €
Natur (Rahm, Speck, Zwiebeln) / Plain (cream, bacon, onions)
- Gratinée (crème, lardons, oignons, Emmental) 11,00 €
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck und mit Käse überbacken / With cream, bacon, onions and Cheese "au gratin"
- Au Munster (crème, lardons, oignons, munster) 13,00 €
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse überbacken / With cream, bacon, onions and Munstercheese
- Forestière (gratinée plus champignons forestiers) 13,00 €
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Käse und Pilze / With cream, bacon, onions, swisscheese and mushrooms
- Saumon fumé (crème, oignons, saumon fumé, aneth) 13,00 €
Mit Rahm, Zwiebeln und mit Geräuchertem Lachs, dill / With cream, onions and diced smoked salmon, dill
- Chèvre miel (crème, lardons, oignons, chèvre, miel) 13,00 €
Mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig / With cream, bacon, onions, goatcheese, honey
- Petite salade verte (*seulement en supplément*) 3,50 €
Extra grünen Salat (nur Extra mit Flammenkuchen) / Side Salad (only as a side)

Spécialités de la Maison

Elsässische Spezialitäten / Alsatian Specialities

- Quiche à l'Alsacienne 13,50 €
Speckkuchen / Alsatian Quiche
- Pâté Vigneron Chaud, crudités 18,00 €
Warme Winzerpastete, Rohkost salat / Marinated Pork Pie
- 12 Escargots à l'Alsacienne 17,00 €
12 Weinbergschnecken / 12 Snails, Garlic Butter
- Choucroute traditionnelle 22,00 €
Elsässer Sauerkraut garniert / Garnished sauerkraut
- Bouchée à la Reine 23,00 €
(volaille et porc, quenelles, champignons paris) Königinpastete / Poultry and Pork Vol-au-Vent
- Lasagne de Légumes 20,00 €
Gemüse Lasagne / Vegetarian Lasagna
- Jambonneau braisé 800g, pommes sautées 25,00 €
Geschmortes Eisbein / Braised pork knuckle

Viandes

Fleisch / Meat

servies garnies

mit Beilage/garnished

- Boeuf Gros Sel et crudités 20,00 €
Tafelspitz Rohkost Salat / Traditional boiled beef, salads
- Faux-Filet grillé 28,00 €
Rinderlende (Falsches Filet) / Sirloin Steak
- Cordon rose de porc 24,00 €
Sauce crème et champignons Gefülltes Schweineschnitzel Pilzrahmsauce / Stuffed pork escalope, creamy mushroomsauce

RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS SUR NOS ARDOISES

Tagesangebote auf unserenTafeln / Check our Specials on our boards

Salades *Salat / Salads*

- Assiette de Crudités 10,50 €
Gemüsesalat roh / Assorted vegetable salads
- Pâté en croûte Crudités 14,00 €
Blätterteigpastete Gemüsesalat roh / Cold meatpie&vegetable salads
- Salade Théophile 8,00 € / 14,00 €
(Jambon, tomate, oeuf, croûtons) Grüner Salat, Schinken, Tomate, Ei, Brotwürfelchen / Leaves, ham, tomato, egg, croutons
- Salade Pfeffer 8,00 € / 14,00 €
(Salade Mixte au magret de Canard) Grüner Salat, Entebrustscheiben, Nusse, Apfel, Orange, Tomato / Leaves, cooked duck slices, walnuts, apple, orange, tomato
- Salade Cléopée 8,00 € / 14,00 €
(toast au Chèvre chaud, tomates, noix, olives) Grüner Salat mit Ziegenkäsetoast, Tomato, Nusse, Olive / Continental leaves, hot goatcheese toasts, tomato, walnuts, olives

Poisson - Ardoise à suggestions -

Fisch, nach Tafel / Fish, on the specials' board

Menu enfants (*enfants uniquement*)

nur für Kindern (unter 12) - Children's menu (only children)

Bouchée à la reine ou Steak Haché ou Saucisses chaudes
Frites
Königinpastete oder Hacksteak oder Wienerle - Pommes / Poultry and pork vol-au-vent or Minced beefsteak or Sausages

Glace

Eis / Ice-cream

Capri Sun **Capri-Sun** - Sprite *Sprite* - Fanta **Fanta** ORANGE 12,50 €

Prix nets, taxes et service compris - Boissons non comprises

L'encaissement se fait À TABLE



Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Liste des allergènes : une carte est à votre disposition sur demande