



R E S T O
DES
V I G N E S

VOTRE MENU

*Nos tarifs s'entendent taxes et service compris
Viande bovine d'origine française uniquement
Liste des allergènes sur demande !*

ENTRÉES

€

- Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 11,-
Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat
Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad
- Foie Gras (France) cuit au torchon, chutney potiron/orange confite, pain grillé aux fruits confits** 23,-
Gänseleberpastete (Frankreich) im Tuch gegart, Kürbis/Kandierte-Orangen-Chutney und kandiertes Fruchtebrot
Foie Gras (France) cooked in a cloth, pumpkin/candied orange chutney and candied fruit bread
- Velouté de Potimarron, brisures de châtaignes et croûtons de pain d'épices** 11,-
Potimarron-Cremesuppe, gebrochene Kastanien und Lebkuchencroûtons
Potimarron cream soup, broken chestnuts and gingerbread croutons
- Vol-Ô-Vent d'escargots aux champignons des bois** 15,-
Vol-Ô-Vent von Schnecken mit Waldpilzen
Vol-Ô-Vent of snails with wild mushrooms
- L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 15,-
Der Eintrag des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)
The entry of the Menu of the Month (second page of the menu)

*Ces entrées sont disponibles en « plat » avec un supplément de 5€
diese Vorspeisen sind im „Hauptspeise“ mit einen Aufpreis von 5€ erhältlich
those starters are available as “main course” with a supplement of 5€*

PLATS

- Choucroute aux 5 viandes** 20,-
Sauerkraut mit 5 Fleisch
Sauerkraut with 5 meats
- Baeckeoffe et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)** 23,-
Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet
Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish
- Pavé de lieu noir, sauce mandarine, légumes d'automne rôtis à l'ail** 21,-
Kohlsteak, Mandarinsauce, geröstetes Herbstgemüse mit Knoblauch
Coal steak, mandarin sauce, roasted autumn vegetables with garlic
- Mijoté de joue de bœuf, spaëtzle de patate douce** 19,-
Geschmorte Rinderbacke, Süßkartoffelspätzle
Stewed beef cheek, sweet potato spaëtzle
- Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 21,-
Das Gericht aus dem Menü des Monats (zweite Seite des Menüs)
The dish from the Menu of the Month (second page of the menu)



----- *LE MENU « JETZT GEHT'S LOS »* 34 € -----

Croustillants de Munster chaud, chips de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte

Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat

Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad

--

Baeckeoffe

Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet

Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish

--

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de bière de la brasserie Welche

Munster und geräuchertes Munster und Biermarmelade von der Brasserie Welche

Munster and Smoked Munster, beer jam from the Brasserie Welche

ou / oder / or

Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch

Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche

Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries

FROMAGES

- Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de bière de la brasserie Welche** 8,-
Munster und geräuchertes Munster und Biermarmelade von der Brauerei Welche
Munster and Smoked Munster, beer jam from the Welche brewery
- Déclinaison de 3 fromages d'Alsace** 11,-
Variation von 3 Käsesorten aus dem Elsass
Variation of 3 cheeses from Alsace

DESSERTS

- Crème Brûlée à la mangue et citron vert** 9,-
Crème Brûlée mit Mango und Limette
Crème Brûlée with mango and lime
- Tarte Tatin aux Pommes du jardin d'Aliénor et Romain, glace vanille** 10,-
Tarte Tatin mit Äpfeln aus dem Garten von Aliénor und Romain, Vanilleeis
Tarte Tatin with Apples from Aliénor and Romain's garden, vanilla ice cream
- Le Châtaignier : moelleux aux marrons, cœur chocolat et sorbet mandarine** 11,-
Le Châtaignier: weiche Kastanien, Schokoladenkern und Mandarinsorbet
Le Châtaignier: soft chestnuts, chocolate center and mandarin sorbet
- Le Casse-Noisettes : biscuit noisette, gelée de poire, mousse praliné et sorbet poire** 11,-
Der Nussknacker: Haselnusskeks, Birnengelee, Pralinenmousse und Birnensorbet
The Nutcracker: hazelnut biscuit, pear jelly, praline mousse and pear sorbet
- Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 10,-
Das Dessert des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)
The Dessert of the Menu of the Month (second page of the menu)

GLA-GLACES ARTISANALES ----- (ARTISAN GLACES ALSA – COLMAR) -----

- Coupe 2 boules au choix** 6,- **Coupe 3 boules au choix** 8,-
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits), Bretzel
Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Griotte, Poire, Mandarine
- Coupe 2 boules de sorbet arrosées** 8,- **Coupe 3 boules de sorbet arrosées** 10,-
Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetsche, Poire, Framboise, Citron...
- Café Liégeois** 10,- **Dame Blanche** 10,-
Glace café et vanille, café froid et chantilly *Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly*
- Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly** 11,-
Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche und Schlagsahne
Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries and whipped cream
- Ice Bretzel ! : Glaces Bretzel et Chocolat, coulis de chocolat et chantilly** 11,-
Eisbretzel! : Brezel- und Schokoladeneis, Schokoladencoulis und Schlagsahne
Ice Pretzel! : Pretzel and Chocolate ice cream, chocolate coulis and whipped cream