



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

*VOTRE MENU*

*Nos tarifs s'entendent taxes et service compris*

*Viande d'origine française uniquement*

*ALLERGENES : 1 : Gluten 2 : Crustacés 3 : Oeufs 4 : Poissons 5 : Soja 6 : Lait 7 : Fruits à Coques  
8 : Céleri 9 : Moutarde 10 : Graines de Sésame 11 : Anhydrides sulfureux et sulfites  
12 : Lupin 13 : Mollusques 14 : Arachides*

- 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 -- 1 6 9 11*
- Foie Gras (France) au magret de canard fumé maison, confit d'endives au romarin** 23,-  
*Foie Gras (Frankreich) mit hausgeräucherter Entenbrust, Endivienconfit mit Rosmarin*  
*Foie Gras (France) with house-smoked duck breast, endive confit with rosemary -- 11*
- Crème de petits pois, escargots et crumble épicé** 13,-  
*Creme aus Erbsen, Schnecken und würzigem Streusel*  
*Cream of peas, snails and spicy crumble -- 1 6 7 8 10*
- Tartare de crevettes cuites à la mangue et piment d'Espelette** 15,-  
*Garnelentatar gekocht mit Mango und Espelette-Pfeffer*  
*Shrimp tartare cooked with mango and Espelette pepper -- 2*
- L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 13,-  
*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 -- 8 11*
- 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 -- 8 11*
- Fischnackas au saumon, sauce au Riesling et raifort** 19,-  
*Fischnackas mit Lachs, Rieslingsauce und Meerrettich*  
*Fischnackas with salmon, Riesling sauce and horseradish -- 1 3 4 6 11*
- Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 19,-  
*Das Gericht aus dem Menü des Monats (zweite Seite des Menüs)*  
*The dish from the Menu of the Month (second page of the menu)*
- Bretz'Burger : pain Bretzel, effiloché d'agneau, confit de carotte épicée, pousses d'épinard, feta marinée à la menthe et pommes de terre grenailles** 21,-  
*(option végétarienne : galette de lentilles aux champignons à la place de l'agneau)*  
*Bretz'Burger: Laugenbrot, Lammschnitzel, würziges Karottenconfit, Babyspinat, mit Minze mariniertes Feta und neue Kartoffeln (vegetarische Variante: Linsenpfannkuchen mit Pilzen statt Lamm)*  
*Bretz'Burger: Pretzel bun, shredded lamb, spicy carrot confit, baby spinach, feta cheese marinated with mint, and baby potatoes (vegetarian option: lentil and mushroom patty instead of lamb) -- 1 6*



----- *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 -- 1 6 9 11*

--

**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 -- 8 11*

--

**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

---

- Baba au rhum et épices, sorbet orange sanguine** 10,-  
*Rum-Gewürz-Baba, Blutorangensorbet*  
*Rum and spice baba, blood orange sorbet -- 1 3 6*
- Rhub'Amande : biscuit amande, rhubarbe confite et glace au yahourt** 11,-  
*Rhub'Amande: Mandelkeks, kandierter Rhabarber und Joghurteis*  
*Rhub'Amande: almond biscuit, candied rhubarb and yogurt ice cream -- 3 6 7 14*
- Bretz'Heart : biscuit brownie, ganache chocolat, sablé chocolat et sorbet pissenlit** 11,-  
*Bretz'Heart: Brownie-Keks, Schokoladen-Ganache, Schokoladen-Shortbread und Löwenzahnsorbet*  
*Bretz'Heart: brownie biscuit, chocolate ganache, chocolate shortbread and dandelion sorbet -- 1 3 6 7 14*
- 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) -----

- |   |   |
|---|---|
| <b>Coupe 2 boules au choix</b> 6,-  | <b>Coupe 3 boules au choix</b> 8,-                    |
| Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits), Bretzel, Yahourt<br>Sorbets : Citron, Framboise, Cerise Griotte, Orange sanguine<br><i>Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Berawecka (kandierte Früchte), Brezel, Joghurt</i><br><i>Sorbets: Zitrone, Himbeere, Sauerkirsche, Blutorange</i><br><i>Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Coffee, Berawecka (candied fruit), Pretzel, Yogurt</i><br><i>Sorbets: Lemon, Raspberry, Morello Cherry, Blood Orange</i> |   |
| <b>Coupe 2 boules de sorbet arrosées</b> 8,-  | <b>Coupe 3 boules de sorbet arrosées</b> 10,-         |
| <i>Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetsche, Poire, Framboise, Citron...</i>  |   |
| <b>Café Liégeois</b> 10,-   | <b>Dame Blanche</b> 10,-                              |
| <i>Glace café et vanille, café froid et chantilly</i>   | <i>Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly</i> |
| <b>Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly</b> 11,-   |   |
| <i>Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche und Schlagsahne</i><br><i>Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries and whipped cream</i>   |   |
| <b>Ice Bretzel ! : Glaces Bretzel et Chocolat, coulis de chocolat et chantilly</b> 11,-   |   |
| <i>Eisbrezel! : Brezel- und Schokoladeneis, Schokoladencoulis und Schlagsahne</i><br><i>Ice Pretzel! : Pretzel and Chocolate ice cream, chocolate coulis and whipped cream</i>  |   |