



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*

## ENTRÉES

€

- Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 9,-  
*Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat*  
*Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad*
- Foie Gras (origine France) cuit au torchon, chutney nectarine et pain grillé aux fruits confits** 21,-  
*Gänseleberpastete (Frankreich) im Tuch gegart, Nektarine-Chutney und kandiertes Fruchtbrot*  
*Foie Gras (France) cooked in a cloth, nectarine chutney and candied fruit bread*
- Salade de la Cheffe : foie gras, magret de canard fumé et rillettes de truite ; tout fait maison !** 20,-  
*Cheffe-Salat: Foie Gras, geräucherte Entenbrust und Forellen-Rillettes; alles hausgemacht!*  
*Cheffe salad: foie gras, smoked duck breast and trout rillettes; all homemade!*
- Fleischnackas de volaille et escargots sauce persillée** 12,-  
*Fleischnackas von Geflügel und Schnecken mit Petersiliensauce*  
*Fleischnackas of poultry and snails with parsley sauce*
- Terrine de fromage de chèvre frais aux herbes, confit de poivrons, sablé parmesan et salade verte** 12,-  
*Frische Ziegenkäseterrine mit Kräutern, Pfefferconfit, Parmesan-Mürbteig und grünem Salat*  
*Fresh goat cheese terrine with herbs, pepper confit, parmesan shortbread and green salad*
- L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 12,-  
*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 format « plat » moyennant un supplément de 5€  
diese Vorspeisen sind im „Hauptspeise“-Format gegen einen Aufpreis von 5 € erhältlich  
those starters are available in “main course” format for 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)** 22,-  
*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*
- Balottine de maquereau, polenta tomate confite, aubergine grillée et sauce vierge poivron-basilic** 21,-  
*Makrelen-Balottine, kandierte Tomatenpolenta, gegrillte Auberginen und frische Pfeffer-Basilikum-Sauce*  
*Mackerel balottine, candied tomato polenta, grilled eggplant and virgin pepper-basil sauce*
- Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 20,-  
*Das Gericht aus dem Menü des Monats (zweite Seite des Menüs)*  
*The dish from the Menu of the Month (second page of the menu)*
- Burger : effiloché de porc confit, pesto de basilic, scarmoza fumée, légumes grillés et grenailles** 23,-  
*( disponible en « végétarien » : on remplace le porc par un steak de lentilles et champignons )*  
*Burger: Pulled Confit Pork, Basilikumpesto, geräucherte Scarmoza, gegrilltes Gemüse und neue Kartoffeln*  
*(auch in „vegetarisch“ erhältlich: Wir ersetzen das Schweinefleisch durch ein Linsen-Pilz-Steak)*  
*Burger: pulled confit pork, basil pesto, smoked scarmoza, grilled vegetables and new potatoes*  
*(available in “vegetarian”: we replace the pork with a lentil and mushroom steak)*



----- **LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 32 €** -----

**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*

--

**Baেকেoffe**

*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*

----- **LE MENU PETIT ALSACIEN 14 € (-12 ANS)** -----

**Saucisse fumée, salade verte et pommes de terre sautées**

*Geräucherte Wurst, grüner Salat und Bratkartoffeln*

*Smoked sausage, green salad and fried potatoes*

--

**Coupe de glaces 2 boules au choix**

*2 Kugeln Eiscreme / 2 icecream scoops*

Pas de changement dans les menus pour éviter toute attente et tout quiproquo ! Merci de votre compréhension :-)

## 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

---

- Duo de Kouglopf glacés : choco-griottes et kirsch, vanille-raisins et Marc de Gewurztraminer** 9,-  
*Eis Kouglopf-Duo: Schokoladen-Griotten und Kirsch, Vanille-Rosinen und Marc de Gewürztraminer*  
*Ice Kouglopf duo: chocolate-griottes and kirsch, vanilla-raisins and Marc de Gewurztraminer*
- Crumble d'abricots rôtis au romarin et glace au miel** 10,-  
*Geröstete Aprikosen-Crumble mit Rosmarin und Honigeis*  
*Roasted apricot crumble with rosemary and honey ice cream*
- Tentation Citron-Basilic : sablé amandes, crème de citron, meringue et sorbet citron-basilic** 11,-  
*Zitronen-Basilikum-Verführung: Mandelkekse, Zitronencreme, Baiser und Zitronen-Basilikum-Sorbet*  
*Lemon-Basil Temptation: almond shortbread, lemon cream, meringue and lemon-basil sorbet*
- Baba au rhum, verveine, nectarine et sorbet pêche de vignes** 11,-  
*Baba mit Rum, Eisenkraut, Nektarine und Weinpflirsichsorbet*  
*Baba with rum, verbena, nectarine and vine peach sorbet*
- Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 11,-  
*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), Miel, Brezel*  
*Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Pêche de Vignes, Griotte, Mangue, Citron-Basilic*
- 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 Brezel ! : Glaces Brezel et Chocolat, coulis de chocolat et chantilly** 11,-  
*Eisbrezel! : Brezel- und Schokoladeneis, Schokoladencoulis und Schlagsahne*  
*Ice Pretzel! : Pretzel and Chocolate ice cream, chocolate coulis and whipped cream*