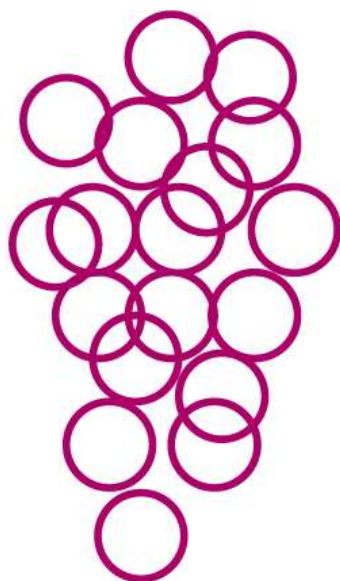




R E S T O DES V I G N E S

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	13,-
<i>Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat</i>	
<i>Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad -- 1 6 9 11</i>	
Foie Gras (France) mariné au Gewurztraminer, chutney fruits rouges	23,-
<i>Foie Gras (Frankreich) meriniert in Gewurztraminer, Chutney aus roten Früchten</i>	
<i>Foie Gras (France) marinated in Gewurztraminer, red fruit chutney - 11</i>	
Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, pesto basilic et tomates séchées	18,-
<i>Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola, Basilikumpesto und getrocknete Tomaten</i>	
<i>Beef carpaccio, parmesan, arugula, basil pesto and sundried tomatoes - 6 11 14 9</i>	
Salade de la Cheffe: Magret de canard fumé, foie gras et gravlax de saumon	22,-
<i>Chefssalat: Geräucherte Entenbrust, Foie Gras und Lachs-Gravlax</i>	
<i>Chef's Salad: Smoked duck breast, foie gras and salmon gravlax - 4 11 9</i>	
L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu)	14,-
<i>Der Eintrag des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)</i>	
<i>The entry of the Menu of the Month (second page of the menu)</i>	
Tarte fine sablée au parmesan, chèvre frais et fines herbes	15,-
<i>Shortbread-Tarte mit Parmesan, frischem Ziegenkäse und Kräutern</i>	
<i>Shortbread tart with parmesan, fresh goat cheese and herbs - 3 6 11 9</i>	

*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,-
<i>Sauerkraut mit 5 Fleisch</i>	
<i>Sauerkraut with 5 meats -- 1 8 11</i>	
Baeckeoëff et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)	23,-
<i>Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet</i>	
<i>Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish -- 8 11</i>	
Poisson du moment, légumes rôtis, sauce vierge	23,-
<i>Fisch des Tages, gebratenes Gemüse, Vierge-Sauce</i>	
<i>Fish of the day, roasted vegetables, vierge sauce - 4</i>	
Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu)	24,-
<i>Das Gericht aus dem Menü des Monats (zweite Seite des Menüs)</i>	
<i>The dish from the Menu of the Month (second page of the menu)</i>	
Suprême de volaille farci aux tomates confites, sauce basilic, pommes grenailles	21,-
<i>Hähnchen Supreme gefüllt mit kandierten Tomaten, Basilikumsauce, neuen Kartoffeln</i>	
<i>Chicken supreme stuffed with candied tomatoes, basil sauce, new potatoes - 3 6</i>	



----- *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,-
<i>Munster und geräuchertes Munster und Biermarmelade von der Brauerei Welche</i>	
<i>Munster and Smoked Munster, beer jam from the Welche brewery</i>	
Déclinaison de 3 fromages d'Alsace	11,-
<i>Variation von 3 Käsesorten aus dem Elsass</i>	
<i>Variation of 3 cheeses from Alsace</i>	

DESSERTS

Baba Mojito, sirop Rhum/menthe, Génoise citron vert et vanille, sorbet Mojito	10,-
<i>Baba Mojito: Rum-Minz-Sirup, Limetten-Vanille-Biskuitkuchen, Mojito-Sorbe</i>	
<i>Baba Mojito: Rum/mint syrup, lime and vanilla sponge cake, Mojito sorbet --</i>	
Pavlova pêche, verveine citronnée et chocolat blanc	10,-
<i>Pavlova mit Pfirsich, Zitronenverbene und weißer Schokolade</i>	
<i>Peach, lemon verbena and white chocolate pavlova --</i>	
Parfait glacé aux 3 chocolats et éclats spéculoos	10,-
<i>Gefrorenes Parfait mit 3 Schokoladensorten und Spekulatiusstücken</i>	
<i>Frozen parfait with 3 chocolates and speculoos pieces -- 1 3 6 7 14</i>	
Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)	10,-
<i>Das Dessert des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)</i>	
<i>The Dessert of the Menu of the Month (second page of the menu)</i>	

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

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