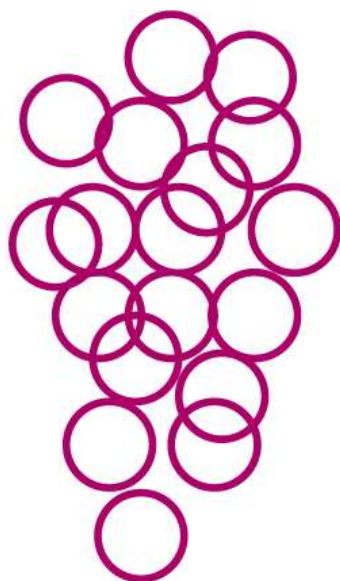




RESTO DES VIGNES

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,-
Munster picante crujiente, trozos de jamón de la Selva Negra, vinagreta de comino y ensalada verde
Munster piccante e croccante, pezzi di prosciutto della Foresta Nera, vinaigrette al cumino e insalata verde -- 1 6 9 11

Foie Gras (France) mariné au Gewurztraminer, chutney fruits rouges 23,-
Foie Gras (Francia) marinato nel Gewurztraminer, chutney di frutti rossi
Foie Gras (Francia) marinado en Gewürztraminer, chutney de frutos rojos -- 11

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, pesto basilic et tomates séchées 18,-
Carpaccio di manzo, parmigiano, rucola, pesto di basilico e pomodori secchi
Carpaccio de ternera, parmesano, rúcula, pesto de albahaca y tomates secos -- 6 11 14 9

Salade de la Cheffe: Magret de canard fumé, foie gras et gravelax de saumon 22,-
Insalata dello Chef: petto d'anatra affumicato, foie gras e salmone gravlax
Ensalada del Chef: Pechuga de pato ahumada, foie gras y gravlax de salmón -- 4 11 9

L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu) 14,-
La entrada Menú del mes (segunda página del menú)
La voce del Menù del Mese (seconda pagina del menù)

Tarte fine sablée au parmesan, chèvre frais et fines herbes 15,-
Crostata sottile di pasta frolla con parmigiano, formaggio di capra fresco ed erbe aromatiche
Tarta fina de mantequilla con parmesano, queso de cabra fresco y hierbas -- 3 6 11 9

Ces entrées sont disponibles en « plat » avec un supplément de 5€

Estos entrantes están disponibles en formato "plato principal" (+5€)

Questi antipasti sono disponibili nel formato "piatto principale" (+5€)

PLATS / PLATOS / PIATTI -----

Choucroute aux 5 viandes 20,-
Chucrut con 5 carnes
Crauti con 5 carni -- 1 8 11

Baeckeoﬀe et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four) 23,-
Baeckeoﬀe y ensalada verde (verduras y 3 tipos de carne, marinadas en vino blanco y horneadas)
Baeckeoﬀe e insalata verde (verdure e 3 tipi di carne, marinate nel vino bianco e cotte al forno) -- 8 11

Poisson du moment, légumes rôtis, sauce vierge 23,-
Pesce del giorno, verdure arrosto, salsa vergine
Pescado del día, verduras asadas, salsa vierge -- 4

Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu) 24,-
Il piatto del Menù del Mese (seconda pagina del menù)
El plato del Menú del Mes (segunda página del menú)

Suprême de volaille farci aux tomates confites, sauce basilic, pommes grenailles 21,-
Pollo supremo ripieno di pomodori canditi, salsa al basilico, patate novelle
Suprema de pollo rellena de tomates confitados, salsa de albahaca y patatas nuevas -- 3 6



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

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

Munster picante crujiente, trozos de jamón de la Selva Negra, vinagreta de comino y ensalada verde

Munster piccante e croccante, pezzi di prosciutto della Foresta Nera, vinaigrette al cumino e insalata verde -- 1 6 9 11

--

Baeckeoffe (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)

Baeckeoffe (verduras y 3 tipos de carne, marinadas en vino blanco y horneadas)

Baeckeoffe (verdure e 3 tipi di carne, marinate nel vino bianco e cotte al forno) -- 8 11

--

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

Dúo de Munster rural y Munster ahumado en casa, mermelada de cerveza de la cervecería Welche

Duo di Munster della fattoria e Munster affumicato in casa, marmellata di birra del birrificio Welche

ou / o

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

Dame d'Alsace: Helado de vainilla, guindas y Berawecka, guindas con Kirsch y nata montada

Dame d'Alsace: Gelato alla vaniglia, marasca e Berawecka, marasche al Kirsch e panna montata

FROMAGES / QUESOS / FORMAGGI -----

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de bière de la brasserie Welche	8,-
<i>Dúo de Munster rural y Munster ahumado en casa, mermelada de cerveza de la cervecería Welche</i>	
<i>Duo di Munster della fattoria e Munster affumicato in casa, marmellata di birra del birrificio Welche</i>	
Déclinaison de 3 fromages d'Alsace	11,-
<i>Variación de 3 quesos de Alsacia</i>	
<i>Variazione di 3 formaggi d'Alsazia</i>	

DESSERTS / POSTRE / DESSERT -----

Baba Mojito, sirop Rhum/menthe, Génoise citron vert et vanille, sorbet Mojito	10,-
<i>Baba Mojito, sciroppo al rum e menta, spugna al lime e vaniglia, sorbetto al mojito</i>	
<i>Baba Mojito, jarabe de ron y menta, bizcocho de lima y vainilla, sorbete de mojito – 1 3</i>	
Pavlova pêche, verveine citronnée et chocolat blanc	10,-
<i>Pavlova alla pesca, verbena e cioccolato bianco</i>	
<i>Pavlova de melocotón, hierba luisa y chocolate blanco – 3 6</i>	
Parfait glacé aux 3 chocolats et éclats spéculoos	10,-
<i>Parfait ghiacciato con 3 cioccolatini e pezzi di speculoos</i>	
<i>Parfait helado con 3 chocolates y trozos de speculoos – 1 3 6</i>	
Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)	10,-
<i>Postre del Menú Mensual (segunda página del menú)</i>	
<i>Dessert dal Menù del Meno (seconda pagina del menù)</i>	

GLACES / HELADOS / GELATI ----- (ARTISAN GLACES ALSA – COLMAR) -----

Coupe 2 boules au choix	6,-	Coupe 3 boules au choix	8,-
<i>Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Berawecka (frutta candita), Pretzel, Mojito</i>			
<i>Sorbetti: Limone, Lampone, Marasca, Fragola</i>			
<i>Helado: vainilla, chocolate, café, berawecka (fruta confitada), pretzel, Mojito</i>			
<i>Sorbetes: Limón, Frambuesa, Cereza, Fresa</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>Helado de café y vainilla, café frío y nata montada</i>		<i>Helado de vainilla, coulis de chocolate y nata montada</i>	
<i>Gelato al caffè e vaniglia, caffè freddo e panna montata</i>		<i>Gelato alla vaniglia, coulis di cioccolato e panna montata</i>	
Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly			11,-
<i>Dame d'Alsace: Helado de vainilla, guindas y Berawecka, guindas con Kirsch y nata montada</i>			
<i>Dame d'Alsace: Gelato alla vaniglia, marasca e Berawecka, marasche al Kirsch e panna montata</i>			
Ice Bretzel ! : Glaces Bretzel et Chocolat, coulis de chocolat et chantilly			11,-
<i>Eisbretzel! : Helado de pretzel y chocolate, coulis de chocolate y nata montada</i>			
<i>Ice Pretzel! : Gelato al pretzel e cioccolato, coulis al cioccolato e panna montata</i>			