

## LES APERITIFS

<b>VERRE DE MUSCAT D'ALSACE</b> « Prince abbes », <i>Domaine Schlumberger à Guebwiller</i>	<b>6.00</b>
<b>VERRE DE GEWURZTRAMINER VT</b> , <i>Cave du Roi Dagobert à Traenheim</i>	<b>8.50</b>
<b>VERRE DE CREMANT D'ALSACE</b> , <i>Domaine Gisselbrecht à Dambach la ville</i>	<b>8.00</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> , <i>Domaine Locret Lachaud à Hautvillers</i> (Blanc ou rosé)	<b>9.00</b>
<b>KIR ROYAL AU CHAMPAGNE</b>	<b>10.50</b>
<b>VERRE DE CREMANT ROYAL</b>	<b>9.50</b>
<b>KIR VIN BLANC D'ALSACE</b> (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, gingembre, melon, Mandarine, rhubarbe, cerise, violette, Framboise-rose, Pain d'épices)	<b>4.50</b>
<b>Bière pression 25 cl WARSTEINER</b>	<b>2.70</b>
<b>Picon bière 25 cl, Cynar bière 25 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>Martini 4 cl : Blanc, Rouge ou Rosé</b>	<b>3.90</b>
<b>Ricard 4 cl ou Pastis 51 4 cl</b>	<b>3.90</b>
<b>Suze 4cl</b>	<b>3.90</b>
<b>Wishky 4 cl: J&amp;B, Johnnie Walker Black ou Red, Clan Campbell Pur Malt 10 ans,</b>	<b>8.80</b>
<b>Chivas</b>	<b>9.50</b>
<b>Bourbon 4 cl : Jack Daniels, Four Roses</b>	<b>9.50</b>

## LES BOISSONS *sans alcool*

**Eaux minérales CAROLA 50 cl: 2.60**

*Plate; Verte ; Pétillante*

**San Pellegrino 50 cl : 2.80**

**Perrier 33 cl : 2.90**

**Jus de fruits 25 cl : 2.90**

*Ananas, Pomme, Orange*

**Jus de tomate 25 cl : 3.00**

**Ice tea à la pêche : 3.50**

**Coca-Cola et Coca-Cola Zéro 33 cl : 3.10**

**Orangina 33 cl : 2.70**

**Schweppes 25 cl : 2.90**

**Sirop à l'eau : 2.10**

*Citron, Menthe, Grenadine, Fraise*

**Diabolo au sirop : 2.60**

*Citron, Menthe, Grenadine, Fraise*

**Limonade : 1.90**

## LES ENTREES

<b>ASSIETTE DU MARAÎCHER</b> assortiment de crudités	9.00
<b>PRESSKOPFF VINAIGRETTE AUX CORNICHONS</b> crudités	10.50
<b>SAUMON FUME NORVEGIEN</b> Toasts	15.00
<b>MARBRE DE CAILLE AU FOIE GRAS ET PISTACHES</b> chutney de pommes	13.50
<b>FOIE GRAS D'OIE FAIT « MAISON »</b> Toasts	19.00
<b>SALADE DE POT AU FEU ET OEUF POCHE</b> crudités	11.00
<b>SALADE TIEDE DU PECHEUR ET POLENTA GRILLEE</b> vinaigrette aux herbes	15.00
<b>SALADE AUX NOIX DE ST JACQUES ET GAMBAS GRILLEES</b> aux pignons de pin	17.50
<b>SALADE DE CAILLE ROTIE ET COPEAUX DE FOIE GRAS</b> jus brun réduit	17.00

## PÂTES

<b>LASAGNE VEGETARIENNE</b> aux légumes confits	18.00
<b>TAGLIATELLE AU SAUMON ET GAMBAS GRILLEES</b> Accompagnées d'un filet d'huile d'olive et herbes fraîches	17.50

### *Menu petits poussins*

*À 15.00 €*

**Escalope viennoise  
pommes allumettes**

**Ou**

**Suprême de volaille à la crème et champignons  
Spaëtzle « maison »**

**Ou**

**Filet de sandre à la crème et petits légumes  
Nouilles aux croûtons**

\*\*\*\*

**Coupe de glace 2 boules au choix**

## POISSONS

<b>FILET DE SANDRE SAUCE MATELOTE</b> Nouilles Alsacienne aux croûtons	<b>22.50</b>
<b>CHOUCROUTE AUX TROIS POISSONS</b> Filets de sandre, saumon, perche et pommes vapeur	<b>21.50</b>
<b>CORDON BLEU DU PECHEUR en croûte d'amande</b> sur fondue de poireaux et riz basmati	<b>20.50</b>
<b>FILET DE SANDRE A LA CREME ET AUX PETITS LEGUMES</b> Nouilles Alsacienne aux croûtons	<b>22.50</b>

## VIANDES

	XL(250.grs)	XXL(350.grs)
<b>BŒUF « ANGUS » GRILLE A LA FLEUR DE SEL</b> Sauces au choix : Béarnaise, Poivre vert, Pinot Noir, Roquefort Pommes allumettes	<b>22.50</b> 23.50	<b>27.50</b> 28.50
<b>BŒUF « ANGUS » GRILLE AUX MORILLES A LA CREME</b> Pommes allumettes	<b>25.00</b>	<b>30.00</b>
<b>FILET DE BŒUF ROTI A LA FLEUR DE SEL (220 grs U.E)</b> Sauces au choix : Béarnaise, Poivre vert, Pinot Noir, Roquefort Pommes allumettes		<b>27.50</b> 28.50
<b>FILET DE BŒUF (220 grs U.E) ROTI AUX MORILLES A LA CREME</b> Pommes allumettes		<b>29.50</b>
<b>TARTARE DE BŒUF 200 grs</b> Pommes allumettes ou pommes sautées		<b>18.50</b>
<b>TARTARE DE BŒUF 200 grs ALLER-RETOUR</b>		<b>18.50</b>
<b>CORDON BLEU DE VEAU nature</b> Pommes allumettes		<b>20.50</b>
<b>CORDON BLEU DE VEAU A LA CREME ET CHAMPIGNONS</b>		<b>22.00</b>
<b>MEDAILLON DE VEAU A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS</b> Spaëtzle « maison »		<b>19.50</b>
<b>BŒUF GROS SEL</b> Crudités – Pommes de terre sautées – Crème de raifort		<b>18.50</b>
<b>ROGNON DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b>		<b>22.00</b>
<b>TETE DE VEAU VINAIGRETTE</b> à l'œuf dur, câpres et pommes vapeur		<b>18.00</b>

Garnitures supplémentaires : 1.50 €, merci de votre compréhension.

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### MATELOTE AUX FILETS DE POISSONS DE RIVIERE

Avec Anguilles 29.50 €

Sans Anguilles

27.50

*Nouilles aux croûtons*

#### FORMULE DUO

2 Plats au choix

A 26.00

#### FORMULES « COQ BLANC »

(SERVIES MIDI ET SOIR)

#### FORMULE TRIO

3 Plats au choix

A 33.50

#### ENTREES

Soupe de châtaigne aux noix et ses mouillettes à la viande de grison

Ou

Mariage de saumon fumé et Grumberekiechle

*Sur lit de salade*

Ou

Crème brûlée au foie gras d'oie et fruits secs

#### PLATS

Bouchée à la Reine « Coq Blanc »

*Nouilles, Riz, ou Spaëtzle « maison »*

Ou

Magret de canard grillé aux mandarines

*Pommes rösti*

Ou

Moules de Bouchot marinières ou à la crème

*Pommes allumettes*

#### DESSERTS

Soupe de clémentines au miel d'acacia et citron confit

*Glace chocolat blanc*

Ou

Tarte Tatin aux pommes « maison »

*glace vanille*

Ou

Poire Belle-Hélène

*chantilly*

Entrée formule à la carte : 10.50

Plat formule à la carte : 18.50

Dessert formule à la carte : 7.50

Garnitures supplémentaires : 1.50 €, merci de votre compréhension.

Prix nets exprimés en euro