

Le R

***Nous ne travaillons que des produits frais, de ce fait la carte peut être sujette à des modifications.***

*Tous nos légumes sont livrés par le maraicher Siffert.*

*Nos viandes peuvent provenir de France, Autriche, Irlande, Ecosse et d'Amérique du Sud.*

*Pour nos vins d'Alsace nous nous fournissons principalement auprès de la Maison Adam et de la Maison Ruhlmann à Dambach la Ville.*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires avant d'effectuer votre choix*

**Toute l'équipe vous souhaite un excellent moment à notre table.**

---

***Wir arbeiten nur mit frischen Produkten, daher kann sich das Menü ändern.***

*Alle unsere Beilagen werden aus frischem Gemüse vom SIFFERT Markt zubereitet.*

*Unser Fleisch kann je nach Eingang aus Frankreich, Österreich, Irland, Schottland und Südamerika stammen.*

*Für unsere elsässischen Weine beziehen wir unsere Produkte hauptsächlich von Maison Adam und Maison Ruhlmann in Dambach la Ville.*

*Unsere Rezepte können Allergene enthalten. Bitte teilen Sie uns Ihre Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mit, bevor Sie Ihre Wahl treffen.*

**Das gesamte Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit an unserem Tisch.**

---

***We only work with fresh products, so the menu may be subject to change.***

*All our side dishes are made from fresh vegetables from the market siffert.*

*Our meats can come from France, Austria, Ireland, Scotland and South America depending on the arrivals.*

*For our Alsatian wines, we mainly source our products from Maison Adam and Maison Ruhlmann in Dambach la Ville.*

*Our recipes may contain allergens. Please inform us of your food allergies or intolerances before making your choice.*

**The whole team wishes you a great time in our table.**

**- Entrées / Vorspeisen / Starters -**

<b>Foie Gras de canard cuit en basse température /crèmeux de yuzu/cannelé au Gewurztraminer</b>	<b>19,-€</b>
Entenstopfleber bei niedriger Temperatur gekocht / cremige Yuzu und " Gewürtztraminer cannelé" Half-cooked duck foie gras / creamy yuzu and "cannelé" with Gewurtztraminer	
	<b>Petite Faim</b>
<b>Salade très gourmande / gambas /saumon fumé /foie gras /magret de canard</b>	<b>14,-€</b>
Der Gourmetsalat (Krebse, Räucherlachs, Gänseleber und Entenbrust) The very gourmet salad (crayfish, smoked salmon, foie gras and duck breast)	<b>19,-€</b>
<b>Saumon gravlax /granité de sureau /mousse de betteraves/ sponge cake à l'aneth</b>	<b>17,-€</b>
Gravlax Lachs/ Holundergranita / Rote-Bete-Mousse / Dill-Biskuit Gravlax salmon/ Elderberry granita / Beetroot mousse / Dill sponge cake	
<b>6 Escargots préparés à l'alsacienne / aux herbes / ail / vin blanc</b>	<b>10,-€</b>
6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art/ mit Krauter/ Knoblauch und Weiss Weine 6 snails Alsace art with herbs/ garlic and white wine	
<b>Raviole de légumes/ lit de fondue de poireaux/ bouillon Thaï</b>	<b>13,-€</b>
Gemüseravioli / Lauchfonduebett / Thai-Brühe Vegetable ravioli/ bed of leek fondue/ Thai broth	
<b>Oeuf parfait / crèmeux pomme de terre truffée / champignons aux herbes</b>	<b>15,-€</b>
Perfekt Ei/ cremiges Trüffelkartoffel/ Pilze mit Kräutern Perfect egg/ creamy truffled potato/ mushrooms with Herbs	
<b>Raviole/ gambas poêlés / lit de fondue de poireaux/ bisque de crustacés</b>	<b>17,-€</b>
Ravioli/ gebratene Garnelen/ Lauchfonduebett/ Krustentier-Bisque Ravioli/ pan-fried prawns/ leek fondue bed/ shellfish bisque	

**- Viandes / Fleisch / Meat -**

<b>Entrecôte de bœuf maturée</b> Gereiftes Rinderrippensteak Matured Beef Rib Steak	<b>31,-€</b>
<b>Côte de veau/ gremolata d'herbes</b> Kalbskotelett / Kräuter-Gremolata Veal chop / herb gremolata	<b>31,-€</b>
<b>2 assiettes de carpaccio de bœuf / huile au basilic / parmesan / frites / salade</b> Zwei Platten Rindercarpaccio / Parmesan / Basilikum-Öl / mit Pommes und Salat Two plates Beef Carpaccio / shaved parmesan / basil oil / with French fries and salad	<b>21,-€</b>
<b>Cordon bleu de poulet</b> Kalbs Cordon Bleu mit geräuchertem Schinken und Käse Veal fillet with cheese and ham	<b>28,-€</b>

**Les plats sont accompagnés de la garniture de votre choix :  
frites ou spaetzle ou gratin de pommes de terre**

*The dishes are accompanied by the garnish of your choice: French fries or spaetzle or potato gratin*

**Vous pouvez également choisir la sauce qui vous convient :  
roquefort, poivre, champignons ou beurre maître d'hôtel**

*You can also choose the sauce that's right for you: Roquefort, pepper, mushrooms or maître d'hôtel butter*

**- Poissons / Fisches / Fishes -**

<b>Saumon à l'unilatéral / chips de lard / beurre blanc citronné / tagliatelles / petits légumes</b> Einseitiger Lachs / Speckchips / Zitronen-Weißbuttersoße / Tagliatelle / kleines Gemüse Unilateral salmon / bacon crisps / lemon white butter sauce / tagliatelle pasta / vegetables	<b>28,-€</b>
<b>Dos de cabillaud / lentilles corail à la coco / sauce aux agrumes / purée petits pois menthe</b> Kabeljaufilet / rote Linsen mit Kokos-/Zitrussauce / Erbsen-Minz-Püree Cod fillet / red lentils with coconut / citrus sauce / pea and mint purée	<b>28,-€</b>

**- Burgers -**

**Bleu : Steak haché de bœuf Angus / roquefort / oignon balsamique / champignons poêlés / frites** 18,-€

Blau: Hacksteak vom Angus-Rind / Roquefort / Balsamico-Zwiebeln / gebratene Champignons / Pommes frites

Blue: Angus beef minced steak / Roquefort / balsamic onion / pan-fried mushrooms / fries

**Elsass : Steak haché de bœuf Angus gratiné au munster / pickles / sauce bibeleskäs / frites** 18,-€

Rindshackburger Angus gratiniert mit Münster / pickles / Bibeleskäs-Soße / Pommes

Munster Grilled Beef Angus Burger / Pickles / Bibeleskäs Sauce / French fries

**Veggi : Steak végétarien / galette de légumes / guacamole / sauce moutarde et miel / frites** 17,-€

Burger mit Vegetarisches Steak / waffelGemüse / guacamole / Senf-Honig-Soße / Pommes

Vegetarian steak burger / vegetables pancake / guacamole / mustard and honey sauce / French fries

**- Spécialités Alsaciennes / Elsässische Spezialitäten / Elsass Speciality -**

**Choucroute / 6 garnitures saucisses et lards / pommes de terre vapeur / moutarde** 22,-€

Garniertes Sauerkraut mit 6 verschiedenen Fleischsorten und Gedämpfte Kartoffeln

Alsatian sauerkraut with a selection of 6 salted and smoked types of meat, steamed potatoes

**Baecaoffa / 3 viandes marinées / pommes de terre / carottes / poireaux / salade** 24,-€


**(20 min. de cuisson)**

Bäcker-Eintopf mit Kartoffeln und drei Fleischsorten in Elsässischem Weißwein mariniert, im Römertopf gebacken

(Wartezeit 25min.)

Potatoes and vegetables with three different types of meat marinated in white wine and traditionally baked in an earthenware pot in the oven (waiting time 25min)

**- Tartes Flambées « Flammenküchen » -**

<b>Nature (crème, lardons, oignons)</b> Rahm, Speck, Zwiebeln – Cream, bacon, onions	12,-€
<b>Gratinée</b> Rahm, Speck, Zwiebeln, Greyerz – Cream, bacon, onions, gruyere cheese	13,- €
<b>Aux champignons frais</b> Rahm, Speck, Zwiebeln, frischen Pilzen - Cream, bacon, onions, fresh mushrooms	13,- €
<b>Au munster</b> Rahm, Speck, Zwiebeln, Münster Käse – Cream, bacon, onions, Munster cheese	13,- €
<b>Au chèvre et miel</b>  Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig – Cream, onions, goat cheese and honey	13,-€
<b>Nous vous proposons d'accompagner votre tarte flambée d'une salade verte</b>	3,-€

**- Menu enfant de moins de 12 ans -**

**Plat au choix:**

**Steack haché / sauce aux champignons / frites ou spaetzle ou tagliatelles**  
Gehacktes Steak/ Pilzsauce/ Pommes oder Spaetzle oder tagliatelles  
Chopped Steak / Mushroom Sauce / French Fries or Alsatian noodles or tagliatelli

**Cheeseburger / frites**  
Cheeseburger mit Pommes  
Cheeseburger with French fries

**5 Nuggets de Poulet / frites**  
5 Chicken Nuggets / Pommes  
5 Chicken nuggets with French fries

**Dessert : Boule de glace avec parfum au choix ( Eiskugel – Ice cream scoop)** **10,-€**

*- Fromages et Desserts -*

<b>Plateau de fromages gourmands affinés</b> Drei verschiedene Käse aus Elsass Three different sorts of cheese from the region	<b>10,-€</b>
<b>Duo de mousse aux chocolats (blanc et lacté) / nappage velours craquant / coulis d'églantine</b> Duo aus Mousse au Chocolat (weiß und milchig) / knuspriges Samt-Topping / Hagebuttencoulis Duo of chocolate mousse (white and milky) / crisp velvet topping / rosehip coulis	<b>9,-€</b>
<b>Café gourmand ou thé gourmand / 4 sortes de mignardises</b> Schlemmekaffee oder Schlemmertee The gourmet coffee or tea	<b>10,-€</b>
<b>Finger sablé / citron / yuzu / meringué</b> Zitronen und Yuzu Shortbread Finger mit Baiser The lemon and yuzu shortbread finger with meringue	<b>9,-€</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b> Crème Brulée mit Vanille Vanilla crème brûlée	<b>9,-€</b>
<b>Fondant au chocolat / cœur coulant / sorbet aux poires (15 à 20min. d'attente)</b> Schokolade schmelzend mit eine Kugel Birne Sorbet (Wartezeit 20min.) Chocolate fondant with pears sorbet (Waiting time 20min)	<b>9,-€</b>
<b>Tiramisu imbibé sur l'instant / café / amaretto</b> Tiramisu an Ort und Stelle eingeweicht / Kaffee / Amaretto Tiramisu soaked on the spot / coffee / amaretto	<b>9,-€</b>
<b>Irish Coffee (whisky, espresso, chantilly)</b>	<b>10,-€</b>
<b>Café Alsacien (eau de vie, espresso, chantilly)</b>	<b>10,-€</b>

**- Coupes de Glace -**

**Dame Blanche - 3 boules de glace à la vanille / chocolat fondu / chantilly** 8,-€  
3 Kugeln Vanilleglace / geschmolzene Schokolade / Schlagsahne  
3 scoop of vanilla ice cream topped with melted chocolate and whipped cream

**Chocolat Liégeois - 3 boules de glace au chocolat / chocolat fondu / chantilly** 8,-€  
3 Kugeln Schokoladen-Glace / geschmolzene Schokolade / Schlagsahne  
3 scoops chocolate ice cream topped with melted chocolate and whipped cream

**Café Liégeois - 3 boules de glace au café / espresso / chantilly** 8,-€  
3 Kugeln Kaffeeglace / Espresso / Schlagsahne  
3 scoops of coffee ice cream topped with espresso and whipped cream

**Glaces artisanales Made in Alsace :**

**Café Arabica - Arabica-Kaffee - Arabica coffee**

**Caramel - Karamell - Caramel**

**Chocolat - Schokolade - Chocolate**

**Rhum raisin - Rosinenrum - Raisin**

**Vanille de Madagascar - Vanille aus Madagaskar - Madagascar vanilla**

**Stracciatella - Stracciatella - Stracciatella**

**Noix de coco - Kokosnuss - coconut**

**Sorbets artisanaux Made in Alsace :**

**Poire - Birne - Pear**

**Menthe chocolat - Minze Schokolade - Mint**

**Citron - Zitrone - Lemon**

**Framboise - Himbeere - Raspberry**

**Mirabelle - Mirabelle - Mirabelle**

**Coupe 1 boule 2,5-€**

**Coupe 2 boules 5,-€**

**Coupe 3 boules 7.5-€**

**Suppléments : Chantilly maison : 0,50€ - Chocolat fondu maison : 0,50€ - Alcool : 3,-€**