

Le R

Tous nos accompagnements sont issus de légumes frais du marché.

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

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

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

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.

Alle unsere Beilagen werden aus frischem Gemüse vom 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 Froehlich in Ostheim und Maison Ruhlmann in Dambach la Ville.

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

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

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

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 Froehlich in Ostheim and Maison Ruhlmann in Dambach la Ville.

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

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.

Le R

- Entrées / Vorspeisen / Starters -

Foie Gras de canard cuit en basse température /crèmeux de yuzu/cannelé au Gewurztraminer Entenstopfleber bei niedriger Temperatur gekocht / cremige Yuzu und " Gewürtztraminer cannelé" Half-cooked duck foie gras / creamy yuzu and "cannelé" with Gewurtztraminer		19,-€
Salade très gourmande / écrevisses /saumon fumé /foie gras /magret de canard Der Gourmetsalat (Krebse, Räucherlachs, Gänseleber und Entenbrust) The very gourmet salad (crayfish, smoked salmon, foie gras and duck breast)	Petite Faim 14,-€	19,-€
Tartine de Saumon gravlax /écume de lait au raifort / nid de salade Gravlax Lachstoast/ Meerrettichmilchschaum mit grünen Salat Gravlax salmon toast/horseradish milk foam with green salad		17,-€
6 Escargots préparés à l'alsacienne / aux herbes / ail / vin blanc 6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art/ mit Krauter/ Knoblauch und Weiss Weine 6 snails Alsace art with herbs/ garlic and white wine		10,-€
Cromesquis de Munster /confit d'oignons / pickles / nid de salade  Münsterkäse Paniert/ Zwiebel Confit/ Pickles mit Grünem Salat Crusty Munster cheese/ onion confit/ pickles served with green salad		13,-€
Oeuf parfait / crèmeux pomme de terre truffée / champignons aux herbes  Perfekt Ei/ cremiges Trüffelkartoffel/ Pilze mit Kräutern Perfect egg/ creamy truffled potato/ mushrooms with Herbs		13,-€

- **Menu pour les enfants de moins de 12 ans –**

- *Menü für Kinder unter 12 Jahren -*
- *Menu for children under 12 years old –*

Plat au choix :

Steack haché / sauce aux champignons / frites ou purée

Gehacktes Steak/ Pilzsauce/ Pommes oder Püree

Chopped Steak / Mushroom Sauce / French Fries or Puree

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 (Eissorte nach Wahl)

Ice cream scoop (perfume of your choice)

Prix : 10€

Le

R

- Viandes / Fleisch / Meat -

Entrecôte de bœuf maturée / frites / légumes de saison / sauce roquefort Gereiftes Rinderrippensteak / Pommes / Saisongemüse / Roquefortsoße Matured Beef Rib Steak / French fries / Seasonal Vegetables / Roquefort Sauce	28,-€
Merlan de bœuf dit « Teres Major » / frites / légumes de saison / sauce au Pinot Noir Teres de Major Rind (filet)/ mit Pommes und Gemüse / Pinot Noir weinsoße Teres de Major Beef steak (tender)/ with chips and vegetables / Pinot Noir wine sauce	26,-€
2 assiettes de carpaccio de bœuf / huile au basilic / parmesan / frites / salade Zwei Platten Rindercarpaccio / Parmesan / Basilikum-Öl / mit Pommes und Salat Two plates Beef Carpaccio / shaved parmesan / basil oil / with French fries and salad	21,-€
Cordon bleu de veau / frites / légumes de saison / sauce aux champignons Kalbs Cordon Bleu mit geräuchertem Schinken und Käse / mit Pommes und Gemüse / Pilzsoße Veal fillet with cheese and ham / with French fries and vegetables / mushrooms sauce	26,-€
Magret de canard / 3 purées / légumes de saison / sauce au poivre Entenbrustfilet mit 3 verschiedene / Püree und Gemüse / Pfeffersoße Duck breast with 3 different mash and vegetable / pepper sauce	27,-€

- Poissons / Fisches / Fishes -

Saumon à l'unilatéral / chips de lard / beurre blanc citronné / tagliatelles / petits légumes Einseitiger Lachs / Speckchips / Zitronen-Weißbuttersoße / Tagliatelle / kleines Gemüse Unilateral salmon / bacon crisps / lemon white butter sauce / tagliatelle pasta / vegetables	24,-€
Noix de Saint Jacques snackées / risotto au gingembre / parmesan / fondue de poireaux Jakobsmuschel gegrillt / Risotto im Ingwer und Parmesankäse / Lauch Fondue Grilled scallops / ginger risotto and parmesan cheese / leek fondue	29,-€

- Burgers -

Chicken Ried : Steak haché de poulet / guacamole / mimolette / sauce moutarde-miel / frites / salade 15,-€
Burger mit gehacktem Hähnchen-Steak/ Guacamole/ Mimolette/ Senf-Honig-soße/ Pommes/ Salat
Chopped Chicken Burger / Guacamole / Mimolette / Mustard-Honey Sauce / French fries / Salad

Elsass : Steak haché de bœuf gratiné au munster / pickles / sauce bibeleskäs / frites / salade 17,-€
Rindshackburger gratiniert mit Münster / pickles / Bibeleskäs-soße/ Pommes /Salat
Munster Grilled Beef Burger/Pickles/Bibeleskäs Sauce/French fries/Salad

Veggi : Steak végétarien / galette de légumes / sauce moutarde et miel / frites / salade 17,-€ 🌱
Burger mit Vegetarisches Steak / waffelGemüse / guacamole / Senf-Honig- soße / Pommes / Salat
Vegetarian steak burger / vegetables pancake / guacamole / mustard and honey sauce / French fries / salad

- Spécialités Alsaciennes / Elsässische Spezialitäten / Elsass Speciality -

Choucroute / 6 garnitures saucisses et lards / pommes de terre vapeur / moutarde 21,-€
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 23,-€
(25min.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)

Jarret de porc / cuisson douce au bouillon / choucroute / pommes de terre vapeur 22,-€
(20min.de cuisson)
Schweinshachse mit Sauerkraut und Gedämpfte Kartoffeln (Wartezeit 20min.)
Braised knuckle of pork with Sauerkraut and steamed potatoes (waiting time 20min.)

Jarret de porc / gratiné au munster / choucroute / pommes de terre vapeur 24,-€
(20min.de cuisson)
Schweinshachse Gratiniert mit Munster und mit Sauerkraut Gedämpfte Kartoffeln (Wartezeit 20min.)
Braised knuckle of pork grated with Munster cheese and with sauerkraut and steamed potatoes (waiting time 20min.)

- Tartes Flambées « Flammenküchen » -

Nature (crème, lardons, oignons) 11,-€
Rahm, Speck, Zwiebeln – Cream, bacon, onions

Gratinée 12,- €
Rahm, Speck, Zwiebeln, Greyerz – Cream, bacon, onions, gruyere cheese

Aux champignons frais 12,- €
Rahm, Speck, Zwiebeln, frischen Pilzen - Cream, bacon, onions, fresh mushrooms

Au munster 12,- €
Rahm, Speck, Zwiebeln, Münster Käse – Cream, bacon, onions, Munster cheese

Au chèvre et miel  12,-€
Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig – Cream, onions, goat cheese and honey

Nous vous proposons d'accompagner votre tarte flambée d'une salade verte 3,-€

 Plat végétarien – vegetarisch Gericht – vegetarian dish

- Fromages et Desserts -

Plateau de fromages gourmands affinés / atelier du MOF Xavier Thuret / Drei verschiedene Käse aus Elsass Three different sorts of cheese from the region	10,-€
Mousse au chocolat / tube croustillant / crumble chocolat Schokolademousse / knusprige tube / schokoladecrumble Chocolate mousse / crispy tube / chocolate crumble	9,-€
Café gourmand ou thé gourmand / 4 sortes de mignardises Schlemmekaffee oder Schlemmertee The gourmet coffee or tea	10,-€
Finger sablé / citron / yuzu / meringué Zitronen und Yuzu Shortbread Finger mit Baiser The lemon and yuzu shortbread finger with meringue	9,-€
Crème brûlée à la vanille Crème Brulée mit Vanille Vanilla crème brûlée	9,-€
Fondant au chocolat / cœur coulant / sorbet aux poires (15 à 20min. d'attente) Schokolade schmelzend mit eine Kugel Birne Sorbet (Wartezeit 20min.) Chocolate fondant with pears sorbet (Waiting time 20min)	9,-€
Trio de profiteroles glacées / vanille / chocolat / caramel / chocolat chaud / chantilly Windbeutel mit Vanille, Schokolade und Karamell Eis überziehen mit Heiße Schokolade und Schlagsahne Profiteroles with vanilla, chocolate and caramel ice cream topped with hot chocolate and whipped cream	9,-€
Irish Coffee (whisky, espresso, chantilly)	10,-€
Café Alsacien (eau de vie, espresso, chantilly)	10,-€

- 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** 7,-€
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** 7,-€
3 Kugeln Kaffeeglace / Espresso / Schlagsahne
3 scoops of coffee ice cream topped with espresso and whipped cream

Glaces artisanales Made in Alsace :

- Café Arabica de Colombie** - Arabica-Kaffee aus Kolumbien- Arabica coffee from Colombia
Caramel à la fleur de sel - Karamell mit Salz- Caramel with salt
Chocolat au lait aux morceaux croquants - Vollmilchschokolade mit knackigen - Milk chocolate with crunchy
Rhum raisin - Rosinenrum - Raisin
Vanille de Madagascar - Vanille aus Madagaskar - Madagascar vanilla
Stracciatella

Sorbets artisanaux Made in Alsace :

- Poire** - Birne - Pear
Menthe - Minze - Mint
Citron - Zitrone - Lemon
Framboise - Himbeere - Raspberry
Mirabelle - Mirabelle - Mirabelle

- Coupe 1 boule 2,-€**
Coupe 2 boules 4,-€
Coupe 3 boules 6,-€

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