

Le R

Le restaurant “LE R” est ouvert du Lundi au Dimanche de 19h00 à 21h30

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 -

Salade très gourmande – gambas, saumon gravlax, foie gras, magret de canard

*Petite 14€
Grande 19€*

Der Gourmetsalat (Krebse, Gravlaxlachs, Gänseleber und Entenbrust)

The very gourmet salad (crayfish, gravlax salmon, foie gras and duck breast)

Trilogies de foie gras – panna cotta, mi-cuit & poêlé

19,-€

Foie Gras Trilogien - Panna Cotta, halbgegart & gebraten

Foie gras trilogies - panna cotta, semi-cooked & pan-fried

6 Escargots préparés à l'alsacienne - aux herbes, ail & vin blanc

10,-€

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art - mit Krauter, Knoblauch und Weiss Weine

6 snails Alsace art with herbs, garlic and white wine

Ravioles de légumes et son bouillon Thai



13,-€

Gemüseravioli und Thai-Brühe

Vegetable ravioli and Thai broth

Salade César - poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan & sauce César

*Petite 13,-€
Grande 18,-€*

Caesar Salad - panierte Hähnchenstreifen, Tomaten, Parmesan & Caesar Sauce

Caesar Salad - breaded chicken strips, tomatoes, parmesan & Caesar Sauce

- Viandes / Fleisch / Meat -

Entrecôte de bœuf maturée (Frites ou Spaetzle) 31,-€

Gereiftes Rinderrippensteak (Pommes Frites oder Spätzle)
Matured Beef Rib Steak (French Fries or Spaetzle)

Filet de bœuf(Supplément foie gras poêlé + 9 €) (Frites ou Spaetzle) 32,-€

Rinderfilet (Aufpreis gebratene Foie Gras + 9 €) (Pommes oder Spätzle)
Beef filet (Supplement pan-fried foie gras + €9) (French Fries or Spaetzle)

2 Assiettes de carpaccio de bœuf - huile au basilic, parmesan, frites & salade 23,-€

Zwei Platten Rindercarpaccio - Basilikum-Öl, Parmesan mit Pommes und Salat
Two plates Beef Carpaccio - basil oil, parmesan with French fries and salad

Cordon bleu de poulet (Frites ou Spaetzle) 28,-€

Huhn Cordon Bleu mit geräuchertem Schinken und Käse (Pommes oder Spätzle)
Chicken fillet with cheese and ham (French Fries or Spaetzle)

Sauce au choix : Roquefort, Poivre, Champignons ou Beurre Maître d'Hôtel

Sauce nach Wahl : Roquefort, Pfeffer, Pilze oder Butter Oberkellner

Choice of sauce : Roquefort, pepper, mushrooms or maître d'hôtel butter

- Poissons / Fisches / Fishes -

Pavé de saumon - chips de lard , tagliatelles, purée de choux-fleurs & Sauce Vierge 28,-€

Lachsfilet – Tagliatelle, Blumenkohlpüree & Vierge-Sauce
Salmon fillet, Tagliatelle, Cauliflower puree & Vierge sauce

- Burgers -

Chef : steack haché de bœuf Angus - crème de chorizo, Ribeaupierre au piment d'Espelette & cornichons 20,-€

Rinderhacksteak - Chorizo-Creme, Ribeaupierre mit Piment d'Espelette & Essiggurken
Beef - Chorizo cream, Espelette pepper Ribeaupierre & Pickles

Elsass : steack haché de bœuf Angus gratiné au munster - pickles & sauce bibeleskäse 20,-€

Rindshackburger Angus gratiniert mit Münster – pickles & Bibeleskäs-soße
Munster Grilled Beef Angus Burger - Pickles & Bibeleskäs Sauce

Veggi : steack végétarien - petits légumes, guacamole & sauce moutarde et miel 20,-€

Burger mit Vegetarisches Steak – Gemüse, guacamole & Senf-Honig- soße
Vegetarian steak burger – vegetables, guacamole & mustard and honey sauce

Nos burgers sont servis avec des frites faites maison. Unsere Burger werden mit hausgemachten Pommes frites serviert.
Our burgers are served with homemade fries.

- Spécialités Alsaciennes / Elsässische Spezialitäten / Elsass Speciality -

Choucroute - 6 garnitures saucisses et lards & pommes de terre vapeur 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 20min.)

Potatoes and vegetables with three different meats marinated in white wine and traditionally baked in an earthenware
pot in the oven (waiting time 20min)

- Tartes Flambées « Flammenküchen » - (fond de tarte flambée d'Obernai)

Nature (crème, lardons, oignons) 12,-€
Rahm, Speck, Zwiebeln – Cream, bacon, onions

Gratinée 13,- €
Rahm, Speck, Zwiebeln, Greyerz – Cream, bacon, onions, gruyere cheese

Aux champignons frais 13,- €
Rahm, Speck, Zwiebeln, frischen Pilzen - Cream, bacon, onions, fresh mushrooms

Au munster 13,- €
Rahm, Speck, Zwiebeln, Münster Käse – Cream, bacon, onions, Munster cheese

Au chèvre et miel  13,-€
Rahm, Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig – Cream, onions, goat cheese and honey

Au saumon et à la roquette 14,-€
Rahm, Zwiebeln, Lachs, Rucola – Cream, onions, salmon, arugula

Accompagnement : Salade verte / Grünen Salat / Green Salad 3,-€

- Menu enfant de moins de 12 ans -
10€ (plat au choix)

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

Cheeseburger & frites
Cheeseburger mit Pommes
Cheeseburger with French fries

Aiguillette de Poulet croustillant & frites
Chicken Nugget / Pommes
Chicken nugget with French fries

Dessert : Boule de glace artisanale avec parfum au choix (Eiskugel – Ice cream scoop)

- Fromages et Desserts -

<i>Plateau de fromages gourmands affinés</i>	10,-€
<i>Drei verschiedene Käse aus Elsass</i>	
<i>Three different sorts of cheese from the region</i>	
<i>Café gourmand ou thé gourmand – assortiment de 4 mignardises</i>	10,-€
<i>Schlemmekaffee oder Schlemmertee</i>	
<i>The gourmet coffee or tea</i>	
<i>Finger sablé citron yuzu meringué</i>	9,-€
<i>Zitronen und Yuzu Shortbread Finger mit Baiser</i>	
<i>The lemon and yuzu shortbread finger with meringue</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9,-€
<i>Crème Brulée mit Vanille</i>	
<i>Vanilla crème brûlée</i>	
<i>Fondant au chocolat cœur coulant & sorbet aux poires (15 minutes d'attente)</i>	9,-€
<i>Schokolade schmelzend mit eine Kugel Birne Sorbet (Wartezeit 15min.)</i>	
<i>Chocolate fondant with pears sorbet (Waiting time 15min.)</i>	
<i>Trio de profiteroles glacées - vanille, chocolat, caramel, chocolat chaud & chantilly</i>	9,-€
<i>Trio aus glasierten Profiteroles – Vanille, Schokolade, Karamell, heiße Schokolade, Schlagsahne</i>	
<i>Trio of iced profiteroles – vanilla, chocolate, caramel, hot chocolate & whipped cream</i>	
<i>Dôme Mangue - fruits de la passion (mousse mangue avec insert au fruit de la passion)</i>	9,-€
<i>Mango-Passionsfrucht-Kuppel (Mangomousse mit Passionsfruchteinlage)</i>	
<i>Mango-Passion Fruit Dome (mango mousse with passion fruit insert)</i>	
<i>Irish Coffee - whisky, espresso, chantilly</i>	10, -€
<i>Café Alsacien - eau de vie, espresso, chantilly</i>	10, -€

- Coupes de Glaces Artisanales -

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 Kaffeeiglaze / 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

Mangue - Mango

Passion - Hingabe - Passion fruit

Coupe 1 boule 2,50 €

Coupe 2 boules 5,00 €

Coupe 3 boules 7,50 €

Suppléments : Chantilly maison : 0,50 € -

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