



SEPT. 2020

MENU DES TERROIRS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

LES ENTRÉES

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS (Shiitake et pleurote) *Mushroom crust - Pilzkruste* ou **VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU CURRY** et croûtons de pain à l'ail *Butternut velvet with curry - Butternut velvet mit curry*



6.00 €



6.00 €



LES PLATS

CARRÉ DE PORC FARCI À LA MOUSSELINE DE CHAMPIGNONS *Pork Rack Stuffed with Mushroom Mousseline Cooking Low Temperature - Schweinsrack gefüllt mit Champignonmousse Tiefgaren Temperatur*

18.50 €



CUISSES DE LAPIN RÔTI À LA MOUTARDE ANCIENNE (180gr) *Roasted rabbit legs with old mustard - Hasenschenkel mit altem Senf gebraten*

18.50 €



MATELOTE DE BROCHET ET SANDRE AU RIESLING (160gr) *Pike sailor and Riesling pike perch - piessli Matelote und Riesling Zander*

18.50 €



Accompagnements : Timbale de purée de pommes de terre au bacon, écrasé de carottes au parmesan et duo de brocoli/chou-fleur

LES DESSERTS

FORÊT LORRAINE AUX MIRABELLES *Lorraine forest with mirabelles - Lothringer Wald mit Mirabellen* ou

PARFAIT GLACÉ COCO FRAISE ET SA CRÈME ANGLAISE *Perfect frozen coconut strawberry and custard - Perfektes Coco Erdbeer Glacé mit britischer*

5.50 €



5.50 €



LA CARTE ESTIVALE

LES ENTRÉES

PETITE SALADE VIGNERONNE (cervelas, gruyère, cornichons) *Small Wine-grower salad (cervelas sausage, gruyere, pickles) - Kleiner Weinbauer salat (fleischwurst, gruyere, essigürcke)*

9.50 €



SALADE D'ÉTÉ (Tomates au basilic, melon, mozzarella, salade verte, jambon Serrano). **Option végétarien sans jambon possible** *Tomatoes with basil, melon, mozzarella, green salad, Serrano ham - tomaten mit Basilikum, Melone, Mozzarella, grünem Salat, Serrano-Schinken*

13.90 €



(🍴) sup. 1/2 pension 5€)

LES PLATS

RISOTTO DE BLÉ ANCIEN AU BOUILLON et légumes du moment *Risotto of old wheat with broth and vegetables of the moment - Altes Weizenrisotto mit Bouillon und aktuellem Gemüse*



13.50 €



FLEISCHNACKA et salade verte *Fleischnacka and green salad- FleischnaCka und grüner Salat*

17.00 €



FILET DE BOEUF (200gr) Sauce chimichuri, frites *beef tenderloin Chimichuri sauce, fries - Rindfilet Chimichuri-Sauce, Pommes* (🍴) sup 1/2 pension.10€)

29.00 €



ASSIETTE DU BERGER : 4 fromages + salade verte *Shepherd's plate - Schäfer Teller* (🍴) sup. 1/2 pension 3€)

8.00 €

LES DESSERTS

TARTE DU MOMENT *Pie of the moment - Torte des moments*

5.00 €



CRUMBLE AUX FRAISES ET AMANDE *Strawberry and almond crumble - Erdbeer-Mandel-Streusel*

7.50 €



MENU ENFANT

Nuggets et frites ou Fish and Chips + glace Habribo

8.50 €

LES VINS

Notre sélection de vins au verre ou au pichet

♥ Coup de cœur

	12cl	25cl	50cl
Rouge Côtes de Provence Château Minuty	6,00 €	12,00 €	18,00 €
Rosé Côtes de Provence Château Minuty	6,00 €	12,00 €	18,00 €
Le vin du HIRTZ Blanc Cahors J-L Baldes	3,50 €	7,00 €	13,00 €
Le vin du HIRTZ Rouge Cahors J-L Baldes	3,50 €	7,00 €	13,00 €

■ Alsace

Edelzwicker Domaine Brucker	3,00 €	6.00 €	9,50 €
Pinot blanc Cave du Vieil Armand	3,50 €	7.00 €	13,50 €
Pinot gris Domaine E. Meyer	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Riesling Domaine E. Meyer	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Pinot Noir Rosé Domaine E. Meyer	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Rouge d'Alsace Domaine M. Haegelen	5.50 €	11.00 €	20.00 €
Gewurztraminer Cuvée Rocher du Cerf	6,00 €	12.00 €	22,00 €
Muscat Cave du Vieil Armand	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Crémant brut	5,00 €		

■ Autres régions

Chenin Domaine Saget	5.00 €	10.00 €	16.00 €
Chardonnay Domaine de Cibadies	5.00 €	10.00 €	16.00 €

■ Rouge

Bordeaux supérieur Château Bois Favereau	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Bourgogne H. Côtes de Beaune Domaine de la Confrérie	6,00 €	12,00 €	24,50 €
Languedoc La Clape Château Capitoul	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Côtes-du-Rhône Roc de St Jean	3,00 €	6,00 €	12,00 €