

FÊTE DES MÈRES
29-30 MAI 2021

MENU DES TERROIRS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

LES ENTRÉES

BAVAROIS D'ASPERGES ET MOUSSELINE DE NOIX DE SAINT JACQUES À L'AIL DES OURS 6.00 €

Bavarian asparagus and scallop mousseline with wild garlic / Bayerische Spargel-Jakobsmuschel-Mousseline mit Bärlauch

MESCLUN AUX SCAMPIS ET AGRUMES sauce vierge 6.00 €

Mesclun with scampi and citrus with virgin sauce / Mesclun mit Scampi und Zitrusfrüchten mit jungfräulicher Sauce

LES PLATS

MÉDAILLON DE FILET DE BOEUF, basse T°, jus aux herbes 18.50 €

beef tenderloin medallion, low t°, herb jus / Rinderfiletmedaillon, niedrige T°, Kräuterjus

DOS DE CABILLAUD FRAIS cuit sur peau, sauce vierge 18.50 €

Cod fillet cooked on the skin, virgin sauce / Auf der Haut gekochtes Kabeljaufilet, jungfräuliche Sauce

MAGRET DE CANETTE AUX FRUITS ROUGES 18.50 €

Duckling with red berries / Entlein mit roten Beeren

Accompagnements : écrasé de pomme de terre à l'huile de Truffe et trilogie de carottes au thym Potato risotto with truffle oil and carrot trilogy with thyme / Kartoffelrisotto mit Trüffelöl und Karotten-Trilogie mit Thymian

LES DESSERTS

TIRAMISU AUX FRAISES - COMPOTÉE DE RHUBARBE 5.50 €

strawberry tiramisu - rhubarb compote / Erdbeertiramisu - Rhabarberkompott

VERRINE AUX 3 CHOCOLATS - SPÉCULOOS 5.50 €

verrine with 3 chocolates - speculoos / Verrine mit 3 Pralinen - Spekulatius

LA CARTE LES ENTRÉES

SALADE VIGNERONNE : cervelas, gruyère, cornichons, oeuf dur, tomate, salade verte 12.50 €

Winegrower Salade / Winegrower Salat

SALADE DE CHÈVRE CHAUD FROMAGE LOCAL DE LA FERME 12.50€

oeuf dur, tomates, fromage chèvre sur sa tartine de pain, graines de lin

Warm goat cheese salad / Warmer Ziegenkäsesalat

SALADE ITALIENNE 13.50 €

Salade verte, melon, jambon de parme, tomate confite, mozzarella di Buffala

Italian salad / Italienischer Salat

LES PLATS

TARTARE DE LÉGUMES CHAUD 12.50 €

Hot vegetable tartare / Heißes Gemüse tartar



CHOUCROUTE GARNIE (Viennoise, Montbéliard, lard blanc salé, lard blanc fumé, collé fumé) 17.00 €

Choucroute garnie / Choucroute garnie

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN (180gr) 17.50 €

Pomme au four et légumes

MICE of lamb confit with rosemary (180gr) Baked potato and vegetables / Lammconfit mit Rosmarin (180gr) Ofenkartoffel und Gemüse

SAUMON FRAIS GRILLÉ SUR PEAU (200gr), sauce beurre à l'ail et risotto aux légumes 20.00 €

Fresh grilled salmon on the skin, garlic butter sauce and vegetable risotto / Frisch gegrillter Lachs auf der Haut, Knoblauchbuttersauce und Gemüse risotto

PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉ AIL ET FINES HERBES (200gr) 25.00 €

Pomme au four et légumes

Grilled Iberian pluma with garlic and fine herbs Baked potato and vegetables / Gegrillte iberische Pluma mit Knoblauch und feinen Kräutern Ofenkartoffel und Gemüse

FILET DE BOEUF SAUCE MORILLES (200gr) 29.00 €

Pomme au four et légumes

Beef fillet with morel sauce (200gr) Baked potato and vegetables / Rinderfilet mit Morchelsauce (200gr) Ofenkartoffel und Gemüse

LES DESSERTS

TARTE DU MOMENT 5.50 €

Pie of the moment - Torte des moments

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 6.50 €

Crème brûlée

MENU ENFANT

Nuggets et frites ou Fleischnacka + glace + 1 verre de sirop 8.50 €

Nuggets and fries or Fleischnacka + ice cream - Nuggets und Pommes + Fleischnacka + Eiscreme

LES VINS

Notre sélection de vins au verre ou au pichet

	12cl	25cl	50cl
♥ Coup de cœur			
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	3,00 €	6.00 €	9,50 €
Domaine Brucker			
Pinot blanc	4,00 €	8.00 €	12,50 €
Cave du Vieil Armand			
Pinot gris	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Domaine E. Meyer			
Riesling	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Domaine E. Meyer			
Pinot Noir Rosé	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Domaine E. Meyer			
Rouge d'Alsace	5.50 €	11.00 €	20.00 €
Domaine M. Haegelen			
Gewurztraminer	6,00 €	12.00 €	22,00 €
Cuvée Rocher du Cerf			
Domaine E.Meyer			
Muscat	4,00 €	8.00 €	15,50 €
Cave du Vieil Armand			
Crémant brut	5,00 €		
Domaine E.Meyer			

Autres régions

Sauvignon Petite Perriere	4.00 €	8.00 €	15.50 €
Domaine de la Perriere			
Chardonnay	4.00 €	8.00 €	15.50 €
Domaine de Cibadies			

Rouge

Bordeaux supérieur	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Château Bois Favereau			
Bourgogne H. Côtes de Beaune	6,00 €	12,00 €	22,00 €
Domaine de la Confrérie			
Languedoc La Clape	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Château Capitou			
Côtes-du-Rhône	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Roc de St Jean			