

La Carte Printemps-été



English ? Ask Us
Deutsch ? Fragen Sie uns

POUR DÉBUTER Carte disponible à partir du 27 mars 2026

Quiche montagnarde 12.50€
(lard, oignons, tomme d'Alsace), salade et crudités

Œuf parfait, VÉGÉ 14.50€
crème de courgette au basilic

Salade vigneronne entrée 9.50€
saucisse de viande, emmental émincé, plat 14.50€
tomates, oignons rouges, salade verte, œuf dur,
cornichons, sauce vinaigrette

Gravlax de cabillaud mariné aux agrumes, entrée 15.00€
crème montée raifort et salade verte plat 29.00€

LES DÉLICIES DU CHEF

Supplément assiette accompagnement 5€ (frites, spaetzle, légumes du moment)

Balade végétarienne d'Olga VÉGÉ 22.00€
- samoussa
- salade de pois chiches (feta, olives, tomates séchées)
- houmous de carottes et beurre de cacahuète
- salade quinoa, tomate, basilic
- petits pois et fèves de soja

Filet mignon de porc basse température, 24.00€
elsass sauce (sauce brune aux lardons et petits
oignons) trilogie de légumes et spaetzle

Burger d'Alsace, 20.00€
pain au maïs, steak haché Salers (180 g), XL : 27.00€
sauce crème au munster, fromage munster, frites
et salade verte

Carbonade de bœuf à la bière, 26.00€
trilogie de légumes et spaetzle

Brochettes de volaille citron gingembre, 24.50€
sauce vierge, trilogie de légumes et gratin dauphinois

Poisson du moment, 26.00€
sauce vierge, trilogie de légumes et gratin dauphinois

Risotto fregola sarda VÉGÉ 28.00€
(petites pâtes fumées de Sardaigne) au Lehmatten Bio,
pleurotes sautées, pesto de noix

Le coin des petits gourmands

Carte enfant jusqu'à 12 ans

Assiette de spaetzle sauce crème, jambon blanc	8.00€
Emincé de poulet sauce crème, frites	8.00€
Plat au choix à la carte (1/2 portion)	13.00€
1 boule de glace	2.95€

Le Menu des Terroirs 34€

Menu entrée, plat, dessert - hors boissons

Disponible midi et soir

Salade vigneronne

saucisse de viande, emmental émincé,
tomates, oignons rouges, salade verte, œuf dur,
cornichons, sauce vinaigrette

OU

Œuf parfait, crème de courgette au basilic

.....

Carbonade de bœuf à la bière,

trilogie de légumes et spaetzle

OU

Poisson du moment,

sauce vierge, trilogie de légumes et gratin dauphinois

.....

Tiramisu du Chef

OU

Parfait glacé au marc de Gewurzt

*Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux
(Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...) :
entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.*

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.
Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.
Carte des allergènes sur demande.

FROMAGES D'ALSACE

Trois variétés de fromages, salade verte 8.50€

PLAISIRS SUCRÉS

Tiramisu du Chef 8.50€

Pavlova aux fruits exotiques 9.50€

Crème brûlée du moment 9.00€

Tarte du jour 6.80€

Parfait glacé au marc de Gewurzt 8.50€

COUPES GLACÉES

Les classiques 8.50€ la coupe

Dame Blanche
2 boules vanille, sauce chocolat, amandes effilées grillées, chantilly

Café Liégeois
2 boules café, expresso, éclats de noisette, chantilly

Chocolat Liégeois
2 boules chocolat, sauce chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

Moka glacé
1 boule crème glacée vanille, 1 boule crème glacée café, sauce chocolat chaud, chantilly

Les gourmandes 11.00€ la coupe

Chouchou
1 boule crème glacée inspiration pop-corn caramélisé, 2 boules crème glacée praliné, cacahuètes caramélisées, chantilly

Zeste d'Été
1 boule sorbet citron, 1 boule sorbet ananas, 1 boule sorbet framboise, coulis d'ananas, meringue

Piña colada
1 boule crème glacée vanille, 1 boule sorbet ananas, 1 boule crème glacée noix de coco, coulis d'ananas

Pirate
1 boule crème glacée rhum-raisins, 1 boule crème glacée vanille, 1 boule crème glacée praliné, meringue, chantilly

1 boule : 2.95€
2 boules : 5.80€
3 boules : 8.75€

Supplément :
Chantilly : 1.00€
Chocolat chaud : 1.50€
Digestif arrosé : 4.00€

LES GLACES

Vanille

Café

Chocolat noir

Crème glacée inspiration pop-corn caramélisé

Praliné

Rhum-raisins

Noix de coco

 **CARTÉ D'OR**

LES SORBETS

Framboise

Ananas

Citron