

La Carte Automne



English ? Ask Us



Deutsch ? Fragen Sie uns



Sans gluten



Végétarien



Sans lactose

Carte disponible jusqu'au 12 novembre 2026

POUR DÉBUTER

Bâtonnet croustillant de chèvre* AB 12.50€
miel et romarin sur méli-mélo de salade

* Ferme du Bergenbach à Oderen, selon approvisionnement

Velouté de légumes oubliés   9.50€

Oeuf parfait sur crème de butternut   12.50€
chips de lard paysan

Salade basse-cour **Petite 16.00€**
gésiers confits de volaille, magret de canard, **Grande 24.00€**
mousse de foie gras, oeuf et suprême de caille

LES DÉLICES DU CHEF

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

Balade végé d'Olga  22.00€
épinards et pois chiches tomatés, mogettes (haricots blancs), bâtonnet croustillant de chèvre AB, compotée de chou blanc et d'oignons, galette de lentilles

Burger au reblochon 20.00€
pain au maïs, steak haché Salers (180 g), chips **XL : 27.00€**
de lard paysan, sauce reblochonnade, confit d'oignons, chou blanc, frites et salade verte

Cassolette de sot-l'y-laisse de poulet 26.00€
champignons des bois, spaetzle

Echine de porc confite 21.00€
mousseline de pommes de terre, jus corsé au thym, légumes du moment

Poisson et accompagnement du moment 26.00€

Blanquette de veau à l'ancienne «comme chez mamie» 24.50€
riz aux aromates

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.

Carte des allergènes sur demande.

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)	14.00€
1 boule de glace	2.95€

LE MENU DES TERROIRS 34€

*Menu entrée, plat, dessert - hors boissons
Disponible midi et soir*

Velouté de légumes oubliés  

OU

Oeuf parfait sur crème de butternut,  
chips de lard paysan

.....

Echine de porc confite,
mousseline de pommes de terre, jus corsé au thym
OU

Poisson et accompagnement du moment

.....

Bavarois au chocolat,
coulis à la poire
OU
Bretzel glacé et chantilly
(glace vanille enrobée de chocolat)

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

FROMAGES D'ALSACE

Trois variétés de fromages, salade verte	9.00€
--	-------

PLAISIRS SUCRÉS

Bavarois au chocolat, coulis à la poire	8.50€
Poêlée de quetsches à la cannelle, glace vanille rhum-raisins	10.00€
Mousse de fromage blanc sur sablé Breton marmelade d'orange et sorbet à l'orange	12.00€
Crème brûlée du moment	9.00€
Tarte aux myrtilles	6.80€
Bretzel glacé et chantilly (glace vanille enrobée de chocolat)	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

LES GOURMANDES 11.00€ la coupe

Douceur

3 boules : vanille, marron, nougat
éclats de marrons, sauce chocolat, chantilly

Délice

3 boules : noix, marron, chocolat noir
éclats de noix, sauce chocolat, chantilly

Fraîcheur

3 boules : orange, framboise, citron
coulis de fruits rouges, meringue

Gourmande

3 boules : marron, chocolat noir, orange
marmelade d'orange, éclats de noix, chantilly

LES GLACES

Vanille

Café

Chocolat noir

Rhum-raisins

Marron

Nougat

Noix



LES SORBETS

Framboise

Orange

Citron

TARIF GLACE ET SORBET :

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

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