



LES BOISSONS

Carola bleue, verte ou rouge	50cl	3 €
Perrier, Coca-cola, Coca-cola light	33cl	3 €
Jus de fruits	25cl	3 €
Bière Météor pils	25cl	3 €
Bière spéciale 1664	25cl	4 €

Les apéritifs

Picon bière, Ricard, Campari	3cl	3.50 €
Porto, Suze, Martini rouge ou blanc	4cl	3.50 €
Whisky	3cl	4.50 €
Muscat, Gewurtztraminer au verre <i>Domaine Jean Marc Bernhard</i>	14cl	5 €
Riesling Grand Cru <i>Wineck Schlossberg</i>	14cl	6 €
Crémant d'alsace <i>Wineck Schlossberg</i>	12,5cl	5 €

Les Digestifs

Mirabelle, Poire Williams, Framboise	3cl	4.50 €
Vodka, Fleur de bière	3cl	5 €
Cointreau, Calvados, Cognac	3cl	6 €
Cognac Armagnac (hors ages)	3cl	7.50 €
Grand Marnier	3cl	6 €
Irish Coffee		7.00 €
Café expresso		2 €
Café au lait, cappucino		2.50 €
Thé ou infusion		2 €

Nos prix s'entendent taxes et services compris



PLATS REGIONAUX

Local dishes

ENTREES

Starters

Salade de cervelas grillés sur choucroute	9 €
Salade de gruyère et cervelas	9 €
Grumbeerekechle et bouquet de salade	8 €

PLATS

Main course

Tarte flambée tradition	9 €
Palette fumée et pommes sautées	13 €
Fleischkechle traditionnelle, un jus de veau et pommes sautées	15 €
Choucroute traditionnelle	17 €

Nos prix s'entendent taxes et services compris



NOS DESSERTS

Glace ou Sorbet nature 3 boules/ chantilly Arrosé +2€	5,5/6€
Crème caramel, quelques fruits de saison	6 €
Tiramisu à l'italienne maison	6.50 €
Nougat glacé au miel de la vallée de la Bruche	7 €
Mousse au chocolat et coulis de fruits rouges	7 €
Assiette gourmande	9 €

Nos prix s'entendent taxes et services compris



Suggestions du moment

ENTREES

Salade folle aux primeurs	7 €
Salade niçoise	9 €
Terrine du jour	8 €
Œuf poché en meurette, quelques croutons	9 €
Feuilleté aux champignons des bois	10 €

PLATS

Suprême de volaille grillé au citron	15 €
Rumsteack grillé et bouquet de légumes	17 €
Cordon bleu Emmentale	18 €
Cordon bleu Munster	19

Nos prix s'entendent taxes et services compris



