

CARTE

PLANCHETTES APÉRO *Sharing board*

LA VÉGÉ

POIVRONADE, COCKTAILS D'OLIVES,
TOMATES SÉCHÉS &
BISCUIT FROMAGE DE BREBIS ET
PIMENT D'ESPELETTE

Roasted Pepper Spread, Olive Cocktail, Sun-Dried Tomatoes & Sheep's Cheese Biscuit with Espelette Pepper

Paprikacreme, Oliven-Cocktail, Getrocknete Tomaten & Käsegebäck aus Schafskäse mit Espelette-Pfeffer

24 €

LA CARNE

TERRINE DE CANARD AUX MURES,
TERRINE DE POULET AU VIN JAUNE,
CHARCUTERIES & FROMAGES

Duck Terrine with Blackberries, Chicken Terrine with Yellow Wine, Cold Cuts & Cheeses

Ententerrine mit Brombeeren, Hähnchenterrine mit Gelbem Wein, Wurstwaren & Käse

31 €

D'SA MER

THON ALBACORE, RILLETTE DE
TRUITE, RILLETTE DE BAR &
SAUMON FUMÉ

Albacore Tuna, Trout Rillettes, Sea Bass Rillettes & Smoked Salmon

Albacore-Thunfisch, Forellen-Rillettes, Wolfsbarsch-Rillettes & Geräucherter Lachs

24 €

MENU DE LA SEMAINE

Weekly Menu

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

32 € AU DÉJEUNER

35 € AU DÎNER

**Cuisine 100 % faite maison
Produits frais & sauces maison**

Le menu est disponible sur le flyer présent sur votre table.

STARTER • MAIN • DESSERT

€32 AT LUNCH

€35 AT DINNER

**All dishes homemade from scratch
Fresh ingredients & house-made sauces**

The menu is also available on the flyer at your table.

VORSPEISE • HAUP • DESSERT

32 € MITTAGESSEN

35 € ABENDESSEN

**Hausgemachte Küche
Frische Zutaten & hausgemachte Saucen**

Das Menü finden Sie auf dem Flyer auf Ihrem Tisch.

ENTRÉES

Starters

TRUITE DE RIVIÈRES

19 €

MI-CUITE, POIRE RÔTIE, ESPUMA
RIESLING ET TERRE CACAO, TRUFFÉE (1)

Lightly cooked river trout, roasted pear, Riesling espuma, cocoa soil, truffle

Leicht gegarte Flussforelle, geröstete Birne, Riesling-Espuma, Kakaokrümel, Trüffel.

Entrée Signature

PÂTÉ EN CROÛTE

23 €

DE COCHON FERMIER D'ALSACE, FOIE GRAS,
BAIES DE GENIÈVRE & CONDIMENT DE
BETTERAVE (2)

Alsatian free-range pork pâté en croûte, foie gras, juniper berries & roasted beetroot condiment

Pâté en croûte vom Elsässer Freilandschwein mit Foie Gras, Wacholderbeeren und geröstetem Rote-Bete-Kondiment

ŒUF MOLLET,

18 €

JUS CORSÉ AU VIN ROUGE D'ICI, LARD PAYSAN
FUMÉ & MOUILLETTE CROUSTILLANTE (3)

Soft-boiled egg, rich local red wine jus, smoked farmhouse bacon & crispy toast

Weichgekochtes Ei, kräftiger Jus aus lokalem Rotwein, geräucherter Bauernspeck und knuspriger Toast

Toutes les entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 12,00 €

SUGGESTIONS *Dish Suggestions*

**N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOS SUGGESTIONS,
ÉGALEMENT DISPONIBLES SUR NOS TABLEAUX !**

Please ask for our daily specials, also displayed on our boards!

*Unsere Empfehlungen finden Sie auf den
Tafeln – fragen Sie gerne danach!*



LA TERRE

From the land

Plat Signature

CÔTE DE BŒUF D'ECOSSE À LA PLANCHA ! 52 €

BÉARNAISE AU BEURRE DE HOMARD,
POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'AIL
ET UN BRIN DE SALADE (4)

Prix au poids, pièce de 500g ou 1kg à vous de choisir !

Grilled half rib of Beef Served with lobster béarnaise sauce, potato grenaille and a side salad

Rind à la Plancha an echter Bearnaise mit Hummer Butter, serviert mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln an Knoblauch und etwas Salat

RUMSTEACK D'AGNEAU RÔTI, 33 €

MOUSSELINE DE CÉLERI, CROÛTE D'HERBES,
JUS AU PINOT NOIR (5)

Roast lamb rump steak, celery mousseline, herb crust & pinot noir jus

Geröstetes Lamm-Rumsteak, Sellerie-Mousseline, Kräuterkruste & Pinot Noir Jus

LE FROMAGE

Cheese

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES DE NOTRE PLATEAU 13 €

AFFINÉS AU LAIT CRU / PÂTE PRESSÉE / PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE / CROÛTE LAVÉE ... (8)

Assortment of 3 cheese from our cheese board

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion

TARTE *du Moment*

DEMANDEZ NOUS ! 8,50€

AUX FRUITS DE SAISON OU AUTRES ... (9)

Tart of the day, ask us! Made from seasonal fruits or other ingredients

Hausgemachte Törtchen fragen sie nach dem Geschmack (mit Saisonalen Früchten)

IRISH COFFEE

de La Cave ou Classique

A BASE D'AMARETTO OU À BASE DE WHISKY 13 €

"Irish Coffee" from La Cave or Classique

"Irish Coffee" von La Cave oder Classique

LA MER

From the sea

Plat Signature

HAMBURGER DE HOMARD ENTIER 53 €

PAIN À L'ENCRE DE SEICHE DE NOTRE BOULANGER,
CONDIMENT JALAPENO ET GRANNY SMITH,
MAYONNAISE ARMORICAINE (6)

Lobster Burger with a cuttlefish ink, jalapeno and Granny Smith apples condiment and a lobster butter mayonnaise. Signature dish...!

Hamburger mit ganzem Hummer, an Tintenfischtinte, Jalapeño und Granny Smith Würze, amerikanische Mayonnaise. Gericht die, "Unterschrift" des Hauses..!

POISSON SELON ARRIVAGE, 29 €

CHOUROUTE FINE AU KIRSCH
& BEURRE BLANC FUMÉ (7)

Fish of the day, fine sauerkraut with kirsch & smoked beurre blanc

Fisch nach Tagesfang, feines Sauerkraut mit Kirsch & geräucherter Beurre Blanc

DESSERTS *Sweets*

Dessert Signature

MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR 55% 13 €

CHOUCHOUS CROQUANTS & GLACE
PISTACHE MAISON (10)

Warm 55% dark chocolate mousse, crunchy candied peanuts & pistachio ice cream

Warme Mousse aus 55% Zartbitterschokolade, knusprige Karamell-Erdnüsse & Pistazieneis

POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN, 12 €

CRÈME D'ISIGNY AOP SUR SABLÉ (11)

Caramelized apple Tatin style, Isigny AOP cream on shortbread

Karamellisierter Apfel „Tatin“-Art, Isigny AOP-Crème auf Mürbeteig

PANNA COTTA AU YAOURT, 11 €

COULIS MANGUE-PASSION & GRANOLA
CROUSTILLANT AU MIEL DES VOSGES (12)

Yogurt panna cotta, mango-passion fruit coulis & crunchy Vosges honey granola

Joghurt-Panna Cotta, Mango-Passionsfrucht-Sauce & knuspriges Granola mit Honig aus den Vogesen

GLACE OU SORBET 3,30€

MERINGUETTES MAISON (13)

Ice cream or sorbet. Served with mini meringues.

Eiscreme oder Sorbet mit Baiser

MENUS

MENU *Enfant* (-12)

Kids Menu

18 €

Sirop au choix

—

Poisson selon arrivage,
mousseline de céleri

ou

Quasi d'Agneau rôti,
Pommes de Terre Grenaille

—

Glace surprise du Bistrot

ou

Pomme Caramélisée façon Tatin

Choice of syrup

—

Fish of the chef's choice, celery mousseline

Fisch nach Wahl des Küchenchefs, Sellerie-Mousseline

or

Roast lamb rump, jus, and baby potatoes

Gebratenes Lammrückensteak, Jus und Drillinge

—

Bistrot surprise ice cream

Überraschungseis vom Bistrot

or

Caramelized apple Tatin style

Karamellierter Apfel Tatin-Art

MENU *Découverte*

TRUITE MAISON KOHLER

55 €

MI-CUITE, POIRE RÔTIE, ESPUMA RIESLING
& TERRE CACAO, TRUFFÉE (1)

**Lightly cooked, roasted pear, Riesling espuma, cocoa
soil, truffle**

*Leicht, geröstete Birne, Riesling-Espuma,
Kakaokrümel, Trüffel.*

OU

ŒUF MOLLET,

JUS CORSÉ AU VIN ROUGE D'ICI, LARD PAYSAN FUMÉ
& MOUILLETTE CROUSTILLANTE (3)

**Soft-boiled egg, rich local red wine jus, smoked
farmhouse bacon & crispy toast**

*Weichgekochtes Ei, kräftiger Jus aus lokalem Rotwein,
geräucherter Bauernspeck und knuspriger Toast*

POISSON SELON ARRIVAGE,

CHOUROUTE FINE AU KIRSCH
& BEURRE BLANC FUMÉ (7)

**Fish of the day, fine sauerkraut with kirsch
& smoked beurre blanc**

*Fisch nach Tagesfang, feines Sauerkraut mit Kirsch &
geräucherter Beurre Blanc*

OU

RUMSTEACK D'AGNEAU RÔTI,

MOUSSELINE DE CÉLERI,
CROÛTE D'HERBES & JUS AU PINOT NOIR (5)

**Roast lamb rump steak, celery mousseline, herb
crust & pinot noir jus**

*Geröstetes Lamm-Rumsteak, Sellerie-Mousseline,
Kräuterkruste & Pinot Noir Jus*

PANNA COTTA AU YAOURT,

COULIS MANGUE-PASSION & GRANOLA
CROUSTILLANT AU MIEL DES VOSGES (12)

**Yogurt panna cotta, mango-passion fruit coulis &
crunchy Vosges honey granola**

*Joghurt-Panna Cotta, Mango-Passionsfrucht-Sauce &
knuspriges Granola mit Honig aus den Vogesen*

OU

POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN,

CRÈME D'ISIGNY AOP SUR SABLÉ (11)

**Caramelized apple Tatin style, Isigny AOP cream
on shortbread**

*Karamellisierter Apfel „Tatin“-Art, Isigny
AOP-Crème auf Mürbeteig*



VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

Starters

BETTERAVE EN SALADE, 14 €

CONDIMENT ACIDULÉ
& JEUNES POUSSES (14)

Beetroot salad, tangy condiment & young shoots

Rote-Bete-Salat, säuerliches Condiment & junge Sprossen

POIRE RÔTIE, 16 €

ÉMULSION TIÈDE DE RIESLING
& CHOUCOUS CROQUANTS (15)

Roasted pear, warm Riesling espuma & crunchy
candied peanuts

*Geröstete Birne, warme Riesling-Emulsion &
knusprige Karamell-Erdnüsse*

ŒUF MOLLET, 16 €

MOUSSELINE DE CÉLERI &
MOUILLETTE CROUSTILLANTE (16)

Soft-boiled egg, celery mousseline & crispy toast
soldiers

Weiches Ei, Sellerie-Mousseline & knusprige Mouillettes

PLATS

Dishes

MOUSSELINE DE CÉLERI, 22 €

LÉGUMES GLACÉS, AIL CONFIT
& JUS RÉDUIT VÉGÉTAL (17)

Celery mousseline, glazed vegetables, confit garlic
& reduced vegetable jus

*Sellerie-Mousseline, glasierte Gemüse, confierter
Knoblauch & reduzierter Gemüsejus*

CHOUCROUTE FINE AU KIRSCH 22 €

GRENAILLES RÔTIES & BEURRE BLANC FUMÉ (18)

Fine sauerkraut with kirsch, roasted baby potatoes & smoked
beurre blanc

*Feines Sauerkraut mit Kirsch, gebratene Drillinge & geräucherte
Beurre-blanc-Sauce*



DESSERTS Sweets

Dessert Signature

MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR 55% 13 €

CHOUCOUS CROQUANTS & GLACE
PISTACHE MAISON (10)

Warm 55% dark chocolate mousse, crunchy candied
peanuts & pistachio ice cream

*Warme Mousse aus 55% Zartbitterschokolade, knusprige
Karamell-Erdnüsse & Pistazieneis*

POMME CARAMELISÉE FAÇON TATIN, 12 €

CRÈME D'ISIGNY AOP SUR SABLÉ (11)

Caramelized apple Tatin style, Isigny AOP cream
on shortbread

*Karamellisierter Apfel „Tatin“-Art, Isigny
AOP-Crème auf Mürbeteig*

PANNA COTTA AU YAOURT, 11 €

COULIS MANGUE-PASSION & GRANOLA
CROUSTILLANT AU MIEL DES VOSGES (12)

Yogurt panna cotta, mango-passion fruit coulis &
crunchy Vosges honey granola

*Joghurt-Panna Cotta, Mango-Passionsfrucht-Sauce &
knuspriges Granola mit Honig aus den Vogesen*

GLACE OU SORBET 3,30 €

MERINGUETTES MAISON (13)

Ice cream or sorbet. Served with mini meringues.

Eiscreme oder Sorbet mit Baiser



EAU *AQUAchiara*

PLATE & PÉTILLANTE

4,80€

EAU MICRO-FILTRÉE

Une démarche vertueuse, zéro kilomètre.
Le zéro plastique, qui tend vers le zéro déchet.

BOISSONS

CAPSULÉES

DESPERADOS	33CL	5 €
JUST'UNE IPA	33CL	6 €
JUST'UNE PALE APE	33CL	6 €
JUSTE WHITE IPA	33CL	6 €
WHITE RABBIT IPA	33CL	6 €
VIVALA BLONDE HOPPY LAGER	33CL	6 €
GRINBERGEN BLONDE/BRUNE	33CL	5 €
LEFFE BRUNE	33CL	5 €
METEOR SANS ALCOOL	25CL	4,5€

PRESSÉES

BIÈRE METEOR	25CL	4,5 €
GRANDE BLONDE METEOR	50CL	8 €
BIÈRE DU MOMENT	25CL	4,8€
GRANDE BIÈRE DU MOMENT	50CL	9 €
SUPPLÉMENT AMER PICON CYNAR	2CL	1 €

RAFRAÎCHISSANTS

COCA COLA (CLASSIC, ZÉRO)	33CL	4 €
SCHWEPES AGRUMES	25CL	3,5€
JUS DE FRUITS RÊVE BIO	25CL	3,6€
ORANGINA	25CL	3,5€
MISS TONIC - LISBETH	33CL	4 €
LIMONADE LINESS	25CL	2,5€
T'GLACÉ - LISBETH	33CL	4 €
POM'S (APFELSCHORLE)	33CL	4 €
PERRIER	33CL	4 €
SAN PELLEGRINO	50CL	5,5€

COCKTAILS

MOJITOS	13 €
HUGO	13 €
CAÏPIRIÑA	13 €
TI PUNCH BLANC	10 €
CUBRA LIBRE	12 €
CAMPARI ORANGE (JUS)	9 €
APEROL SPRITZ	13 €

LES CLASSIQUES

MARTINI ROSSO, BIANCO	5CL	5,5€
SUZE	5CL	4,5€
CAMPARI	5CL	5,5€
RICARD	4CL	4 €
BAILEY'S	4CL	6,5€
GET 27	4CL	6,5€
PORTO BLANC	6CL	3,5€
PORTO TAWNY	6CL	4 €
PORTO FINE RUBY	6CL	4,5€

CAFÉTERIE

EXPRESSO, RISTRETTO	3,5€
EXPRESSO, RISTRETTO CRÈME	3,8€
DOUBLE EXPRESSO	5,5€
GRAND CAFÉ	5,9 €
GRAND CAFÉ CRÈME	6 €
CAPPUCCINO	6,2€
CHOCOLAT CHAUD	5,5€
THÉ&INFUSIONS PALAIS DES THÉS	3,7€



LES ALLERGÈNES

		DÉCLINABLE EN PLAT VÉGÉTARIEN															
		GLUTEN		CRUSTACÉS, SEA-FOOD	ŒUFS, EGGS	POISSON, FISH	ARACHIDE, PEANUTS	SOJA, SOY	LAIT, MILCH, MILK	CREME, BEURRE, DAIRY	OLÉAGINEUX, NUTS	CELERI, CELERY	MOUTARDE, MUSTARD	SESAME, SESAME	SULFITE, SULFITE	MOLLUSQUES, MOLLUSK	CHAMPIGNON, MUSHROOM
1		X		X	X			X	X					X			
2		X		X		X				X		X		X		X	X
3		X		X						X	X			X			X
4			X	X					X	X	X			X			
5		X		X					X	X							
6		X	X	X				X	X	X	X	X	X				
7	X				X			X	X	X	X			X			
8	X	X						X	X	X	X			X			
9	X	X		X				X	X	X							
10	X			X				X	X								
11	X								X	X							
12	X							X	X	X							
13	X	X		X													
14	X								X			X					
15	X	X				X		X	X	X				X			
16	X			X				X	X		X						
17	X							X	X		X						
18	X	X						X	X					X			



Elaborée par Didier ECKERT