

APÉRITIFS

Cocktail X-Mas 12

2017 Crémant D'Alsace Brut « Reflets » Jean Claude Buecher 7

2019 Crémant d'Alsace Rosé « Bulles de Granites » Maurice Schoech 8

Bière de Noël artisanale Brasserie Brav' Riquewihr 25Cl 5

2019 Sulzer (Ass. Pinot gris, Riesling & Sylvaner) Robert Roth 7

2018 Gewurztraminer Vendanges Tardives Maurice Schoech 12

2020 Muscat « Tradition » Domaine Trimbach 7

Cocktail sans Alcool « Inspiration de fruits saveur Noël » 8.5

Cocktail « La Fusion » 13

Gin Pin Up Artisanal La Grange - Yuzu - Basilic - Pêche & Tonic Artisanal

ENTRÉES

Salade de Notre Jardin Bio du Kobelsberg 14.5

Mesclun, Mâche Pourpier, Pickles de légumes, Noix, Herbes fraîches

Truite Saumonée du Val d'Orbey Sur Mesclun, Raifort & Pommes Verte 17.5

Truite de la Maison Guidat salé & marinée par nos Soins

Snacking 100% Canard 100% Alsace « Lucien Doriath » POUR 2 PERS 38

Figues au Foie gras - Salami - Saucisses Cocktail - Presskopf - Tartine de foie

Foie Gras de Canard Jean-Luc Brendel 26

Foie gras Alsace cuit Maison, Chutney de fruits

Potage De Légumes 13.5

Les Escargots de Caro 6 Pièces 14

PLATS

Mc Brendel « Angus BURGER » 150Gr 21.5 / 300Gr 26

Pickles de légumes, Barikass, Roquette, Sauce Cocktail & Frites

Jambon d'Alsace Rôti à la Broche « Servi à Volonté » 28.5

Salade de pomme de terres & Légumes frais, Laquage au Miel

Gravlax de Filet de Bœuf au Feu de bois 36.5

Marinée passée à 400°, saignante, roquette, parmesan, tomates séchées, Frites

Civet de Chevreuil des Chasses d'Alsace & Spaetzles 25

Cuisse de Canard Confite Maison sur Choucroute Bio Aux épices de Noël 28.5

Gambas & Saint Jacques Rôties sur Beackeofoea de légumes au Raz el Hanout 35.5

Lasagnes de Légumes & Salade Verte 21

TARTES FLAMBEES AU FEU DE BOIS

Traditionnelle 10

Lardons, Crème épaisse, oignons

Barikass Fermier 15

Lardons, Crème épaisse, oignons, Tome Fermière

Munster Fermier 15

Lardons, Crème épaisse, oignons, Munster Fermier

Végétarienne 17.5

Crème épaisse, oignons verts, artichauts, aubergines, courgettes, olives, poivrons, parmesan

Truite du Val d'Orbey 18.5

Crème épaisse, oignons verts, pommes verte, truite

Pour Accompagner votre Flambée

Le Supplément Salade Verte 6

MENUS

Menu Terroir 28.5

Dégustation de Tarte Flambée

Jambon à la Broche

Soufflé Glacé au Marc de Gewurztraminer

Menu Kids 13

(jusqu'à 12 ans)

Jambon à la Broche & Frites

Glace

DESSERTS

Café Gourmand 11.5

Expresso et 3 Pâtisseries (Crème brûlée/Macaron Yuzu/Finger Chocolat-Orange)

Thé Gourmand 12.5

Thé Noir/Vert ou Infusion et 3 Pâtisseries (Crème brûlée/Macaron Yuzu/Finger Chocolat-Orange)

Crème Brûlée Maison 10

Soufflé glacé au Marc de Gewurztraminer 9

Crumble Pommes/Ananas/Carambar, Glace Caramel 12

Velour Chocolat 12.5

Brownies, Pop corn & Sucre pétillant

VINS AU VERRES 10€ (*Vins Bio)

Les Crémant d'Alsace

* 2017 Crémant Brut « Reflets » Jean Claude Buecher 7

* 2019 Crémant Rosé « Bulles de Granites » Maurice Schoech 8

Les Blancs d'Alsace

* 2019 Roses Sauvages (50% Pinot gris & 50% Pinot Noir) Marc Tempé 8.5

* 2019 Sulzer (Ass. Pinot gris, Riesling & Sylvaner) Robert Roth 7

* 2018 Sylvaner Vincent Fleith 6.5

* 2020 Pinot Blanc « Expression » Vincent Sipp 6

2020 Muscat « Tradition » Trimbach 7

* 2020 Riesling Cuvée Théo - Weinbach Faller 10.5

2018 Riesling Grand cru Wineck Schlossberg - Henri Klée 7

* 2019 Pinot Gris Orschwillerbourg - Robert Roth 7

2019 Pinot Gris Classic - Famille Hugel 9

* 2020 Gewurztraminer Weingarten - Jean-Jacques Loberger 7

* 2018 Gewurztraminer Vendanges Tardives - Maurice Schoech 12.5

Les Rouges d'Alsace

* 2020 Pinot Noir Rosé - Famille Hebinger 5.5

2020 Pinot Noir Cuvée des Pucelles - La tour Blanche 6

* 2020 Pinot Noir Gallus 1732 - Meyer Fonné 9.5

Languedoc Blanc

2020 Campana - Beauregard Mirouze 7

Côte du Rhône Rouge

* 2021 Petit Ours - Matthieu Barret 6.5

Italie Rouge

2018 Villa Sardini - Toscane - Pieve Santo Stefano 8