



## Les Entrées

	1/2 portion	
<b>Salade verte</b>	3,30€	5,50€
<b>Salade strasbourgeoise</b> <i>Emmental, cervelas, tomates, œufs</i>	7,10€	14,20€
<b>Assiette du jardinier</b> <i>Assortiment de crudités de saison</i>	4,80€	9,60€

## Les Spécialités

### Grumberekiechle

*Galettes de pommes de terre, salade verte*

- Nature 13,40€
- Gratinées au Munster 16,50€
- Au saumon fumé maison, *fromage blanc aux herbes* 18,20€

### Wädele

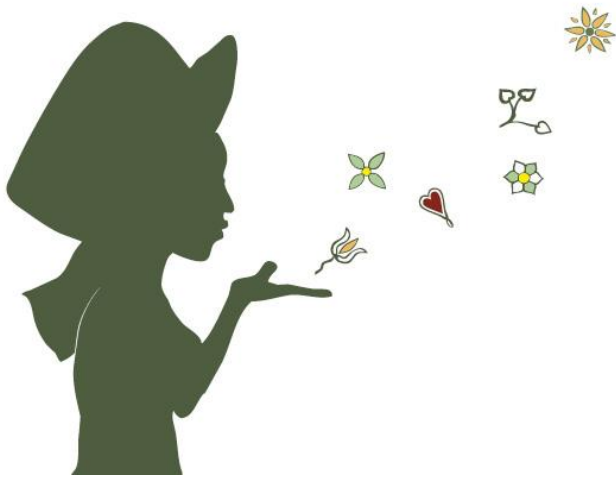
- Braisé à la bière, quenelle de raifort 19,90€
- Gratiné au Munster 21,00€

*Sur choucroute au Vin blanc, pommes sautées*

### Filet de sandre

*Au beurre blanc sur nid de choucroute*

20,50€



PRIX NETS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



**Bouchée à la reine** 21,00€  
*Veau, volaille, champignons de Paris, spaetzle*

**Rognons de veau marinés au Cognac** 19,90€  
*sauce crème et champignons*

**Cordon bleu de volaille**

- à la crème et champignons 19,90€

- gratiné au Munster 20,50€

*Accompagnement au choix : spaetzle, frites ou pommes sautées*

## Le Menu Enfant

Escalope à la crème, Knack ou Steak haché

Accompagnement : Frites ou Spaetzle

Boule de glace parfum au choix  
ou Duo de mousse : chocolat blanc et framboise 8,50€



Supplément : frites, spaetzle, pommes sautées : 3,20€



## Les Burgers

### **Burger alsacien ou savoyard**

19,50€

*Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf Angus, oignons rouges, sauce tomate maison et salade verte*

*Au choix : alsacien (gratiné au Munster) ou savoyard (gratiné au Reblochon)*

### **Burger végétarien**

16,10€

*Galettes de pommes de terre, légumes de saison, oignons rouges, sauce tomate maison et salade verte*

## Les Cuisson à la Plancha

### **Bavette**

26,00€

*Pièce de choix, la bavette est un incontournable. Ce morceau est très apprécié du fait de son extrême tendreté et de sa jutosité.*

### **Entrecôte Simmental**

26,00€

*Cette pièce de bœuf tendre et riche en goût est appréciée pour son persillage. Elle peut être consommée à divers degrés de cuisson, bleu, saignant, à point (rosé) ou bien cuit.*

### **Onglet de boeuf Angus**

22,50€

*L'Angus se distingue par la qualité de sa chair dont le persillage est particulièrement élaboré, le goût bien présent et la tendreté incontestable. La race Angus produit une viande d'un rouge vif et dont la proportion viande/gras, parfaitement équilibrée, fait ressortir des arômes subtils de noisettes.*

Sauces au choix : poivre vert, échalotes, crème champignons, beurre maître d'hôtel



*Accompagnement au choix : frites, spaetzles, pommes sautées et salade verte*



PRIX NETS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.





## Les Tartes Flambées

Flambée normale (lardons, oignons)	9,40€
Flambée gratinée (lardons, oignons, Emmental)	10,40€
Flambée champignons (lardons, oignons, champignons)	10,80€
Flambée champignons gratinée (lardons, oignons, champignons, Emmental)	11,40€
Flambée au Munster (lardons, oignons, Munster)	11,40€
Flambée savoyarde (lardons, oignons, Reblochon)	11,40€
Flambée aux trois fromages (lardons, oignons, Reblochon, Chèvre, Emmental)	11,90€
Flambée des Lindarets (fromage de Chèvre, miel, lardons, oignons)	11,40€
Flambée ail et ciboulette (lardons, oignons, ail, ciboulette)	11,40€
Flambée Spéciale Buerehof (lardons, oignons, tomates, Emmental, herbes de Provence)	11,40€
Flambée Romaine (oignons, tomates, mozzarella, jambon cru)	11,40€
Flambée nordique saumon fumé maison, ail, ciboulette, oignons)	11,60€

### Pour accompagner votre tarte flambée :

	Petite	Grande
- Salade verte	3,30€	5,50€
- Crudités	7,10€	9,60€

Flambée pommes/cannelle	10,40€
Flambée pommes/cannelle arrosée au Calvados	11,40€
Flambée banane/chocolat	10,40€

NOTRE CREME EST FAITE MAISON.

LARDONS DE LA BOUCHERIE FISCHER KIENZ.



## Formule Tartes Flambées à Volonté\* 16,90 €/pers.

\* La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Toutes nos tartes flambées (salées et sucrées) sont comprises dans notre formule.

Prix hors boisson.



## Les Fromages

Planchette de fromage	10,40€
Petite assiette de fromage	6,40€

## Les Gourmandises

### Glaces artisanales

Coupe glacée 1 boule	2,20€
Coupe glacée 2 boules	4,40€
Coupe glacée 3 boules	6,60€

*Parfums : chocolat, fraise, vanille, pistache, café, coco, noisette*

### Sorbets artisanaux

Sorbet 1 boule	2,20€
Sorbet 2 boules	4,40€
Sorbet 3 boules	6,60€

*Parfums : framboise, passion, mangue, citron, mirabelle, cassis*

Supplément chantilly	1,00€
Supplément caramel	1,00€
Supplément sauce chocolat	1,00€
Supplément eau de vie pour glace ou sorbet	3,50€

### Desserts

Crème brûlée flambée	8,90€ <sup>☰</sup>
Café ou chocolat liégeois	6,90€
Dame blanche ou noire	6,90€
<i>3 boules de glace à la vanille ou au chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
Duo de mousse : chocolat blanc et framboise	8,20€ <sup>☰</sup>
Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille	8,90€ <sup>☰</sup>
Café ou thé gourmand	8,90€ <sup>☰</sup>
Profiteroles	8,30€ <sup>☰</sup>
Torche aux marrons glacée	8,90€ <sup>☰</sup>
Irish coffee	8,40€
Café alsacien (au marc de Gewürztraminer)	8,40€
Sorbet vigneron	8,10€
<i>3 boules de sorbet au citron arrosées au marc de Gewürztraminer</i>	
Délice des Vosges	8,10€
<i>3 boules de sorbet à la framboise arrosées à l'eau de vie de framboise</i>	

PRIX NETS. ☰ DESSERT "FAIT MAISON"

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

