

NOTRE ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H AINSI QUE TOUS LES SOIRS DE 19H À 22H00 (SAUF LE DIMANCHE).
DANS UN SOUCI DE TRANSPARENCE, NOUS AVONS DÉCIDÉ DE VOUS INDIQUER L'ENSEMBLE DES PLATS « FAIT MAISON ». VOUS POURREZ LES IDENTIFIER GRÂCE AU LOGO SUIVANT 🏠.
LES PLATS VÉGANS SERONT IDENTIFIÉS PAR CE LOGO 🌱, ET LES PLATS VÉGÉTARIENS PAR CELUI-CI 🌿.
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS DE NOTRE CARTE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS. SERVICE INCLUS.

Our restaurant is open from Monday to Friday lunch 12pm to 2pm and for dinner every night from 7pm to 10:00pm (except on Sundays).
For transparency purposes, we decided to mark all our homemade meals with this icon 🏠. vegan dishes will be identified by this logo 🌱, and vegetarian dishes by this one 🌿.
If you suffer from any known allergies, please ask us for the allergen list.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Net prices. Service included.

Unser Restaurant ist von Montag bis Freitag zum Mittagessen von 12 bis 14 Uhr geöffnet.
Zum Abendessen begrüßen wir Sie jeden Abend von 19 bis 22 Uhr (außer am Sonntag).
Aus Transparenzgründen haben wir beschlossen, alle unsere hausgemachten Gerichte mit diesem Symbol 🏠 zu kennzeichnen.
Vegane Gerichte sind mit diesem Logo 🌱 gekennzeichnet, vegetarische Gerichte mit diesem 🌿.
Wenn Sie an einer bekannten Allergie leiden, fragen Sie uns bitte nach der Allergenliste.
Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich und sollte in Maßen genossen werden.
Preise sind netto. Service inbegriffen.

MENU "PARFUM D'ALSACE"

23€

MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON 🌿

HOT CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER KÄSE UND LOKALE NUDELN

SORBET ARROSÉ AU MARC D'ALSACE

SORBET WITH ALSATIAN ALCOHOL
SORBET MIT ELSÄSSISCHEM ALKOHOHL

MENU "DEMI PENSION"

ENTRÉE DU JOUR

STARTER OF THE DAY
VORSPEISE DES TAGES

SUGGESTION DU JOUR · RISOTTO VEGÉTARIEN 🌿 · MUNSTER CHAUD 🌿

SUGGESTION OF THE DAY · VEGETARIAN RISOTTO · HOT LOCAL CHEESE
VORSCHLAG DES TAGES · VEGETARISCHES RISOTTO · WARMER LOKALER KÄSE

DESSERT DU JOUR · ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT OF THE DAY · SELECTION OF CHEESE
DESSERT DES TAGES · KÄSEAUWAHL

CHAQUE CHANGEMENT DONNERA LIEU À LA FACTURATION D'UN SUPPLÉMENT DE 4€
ASSIETTE CANARD, FAUX FILET, DORADE, MAGRET DE CANARD : +7€
ALL MODIFICATION WILL RESULT IN A EXTRA CHARGE. PLEASE ASK WAITERS.
FÜR JEDE ÄNDERUNG WIRD EIN AUFPREIS BERECHNET. BITTE FRAGEN SIE DEN KELLNER.



NOS ENTRÉES

STARTERS · UNSERE EINTRITTE

FOIE GRAS DE CANARD "FRANCAIS", CHUTNEY DE FRUITS

FRENCH DUCK FOIE GRAS, FRUIT CHUTNEY
FOIE GRAS VON DER ENTE "FRANCAIS", FRUCHTCHUTNEY

23€



TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA & PESTO

HEIRLOOM TOMATO TARTARE, BURRATA & PESTO
TARTAR VON ALTEN TOMATEN, BURRATA & PESTO

11€



SALADE CESAR & SON POULET CROUSTILLANT

CESAR SALAD, CRISPY CHICKEN
CESAR SALAD, KNUSPRIDGES HÄHNCHEN

11€



TATAKI DE THON, SYPHON AU YUZU

TUNA TATAKI WITH YUZU SYPHON
THUNFISCH-TATAKI, YUZU-SYPHON

15€



SAUMON FUME "MAISON" & SON TZATZIKI

HOMEMADE SMOKED SALMON WITH TZATZIKI
HAUSGERÄUCHERTER LACHS & TZATZIKI

15€



PLANCHETTE DU CHEF (FUMÉE SUR PLACE) : PORC, MAGRET, SAUMON

SELECTION OF "HOMEMADE" COLD CUTS : PORK FILET, DUCK FILET, SALMON
HAUSGEMACHTE PLANCHA AUSWAHL : SCHWEINEFILET, ENTENFILET, LACHS

17€



NOS PLATS

MAIN COURSES · UNSERE PLATTEN

SALADE CESAR "VERSION PLAT"

CESAR SALAD "PLAT VERSION"
CESAR SALAD "PLAT VERSION"

16€



ALSACE BURGER (BŒUF RACE LIMOUSINE, OIGNONS, BACON, MUNSTER)

ALSACE BURGER (LIMOUSIN BEEF, ONIONS, BACON, MUNSTER CHEESE)
ALSACE BURGER (LIMOUSINE-RIND, ZWIEBELN, SPECK, MÜNSTERKÄSE)

19€



DAHL DE LENTILLES

LENTIL DAHL
LINSEN DAHL

14€



MUNSTER CHAUD & SPAETZLES MAISON

HOT LOCAL CHEESE, LOCAL PASTA
HEISSER LOKALER KÄSE, LOKALE NUDELN

16€



JARRET DE COCHON BRAISÉ "500GR", JUS AU PINOT NOIR

GRILLED PORK SHANK, PINOTAGE SAUCE
GEGRILLTE SCHWEINSHAXES, PINOT NOIR SAUCE

21€



CORDON BLEU DE VEAU, SAUCE CREME AUX CHAMPIGNONS

VEAL CORDON BLEU WITH MUSHROOM CREAM SAUCE
CORDON BLEU VOM KALB MIT PILZRAHMSAUCE

24€



FAUX FILET DE BOEUF POËLÉ & SA SAUCE DU JOUR (200GR)

GRILLED PIECE OF BEEF, SAUCE OF THE DAY
GEGRILLTES STÜCK RINDFLEISCH, TAGESSOSSE

27€



RISOTTO DU MOMENT

RISOTTO OF THE MOMENT
DAS AKTUELLE RISOTTO

16€



FILET DE BAR, SAUCE "BEURRE BLANC"

FILLET OF SEA BASS, "BEURRE BLANC" SAUCE
WOLFSBARSCHFILET, SAUCE "BEURRE BLANC" (WEISSE BUTTER)

24€



NOS DESSERTS

DESSERTS · UNSERE DESSERTS

RONDE DU FROMAGER

SELECTION OF 3 FRENCH CHEESES
AUSWAHL VON 3 FRANZÖSISCHEN KÄSESORTEN

9€



ENTREMET "BAVAROIS" AUX MYRTILLES

BAVARIAN" BLUEBERRY DESSERT
BAYERISCHES" BLAUBEER-ENTREME

7€



COUPE TROPICALE (FRUITS FRAIS, SORBET MANGUE, ANANAS)

TROPICAL CUP (FRESH FRUIT, MANGO SORBET, PINEAPPLE)
TROPISCHER SCHNITT (FRISCHE FRÜCHTE, MANGO-SORBET, ANANAS)

7€



COUPE MELBA AU FRUIT DU MOMENT

MELBA ICE CREAM CUP : FRUIT, VANILLA ICE CREAM & CHANTILLY
MELBA EISBECHER : FRÜCHTE, VANILLEEIS & CHANTILLY

7€



CAFE LIEGOIS

CAFE LIEGOIS
CAFE LIEGOIS

7€



COULANT AU CHOCOLAT 72% & SA GLACE ARTISANALE

MOLTEN 72% CHOCOLATE CAKE SERVED WITH ARTISANAL ICE CREAM
GESCHMOLZENER SCHOKOLADENKUCHEN, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM EIS AUS UNSERER EISDIELE

9€



SUGGESTION DU JOUR

SUGGESTION OF THE DAY
DESSERTVORSCHLAG DES TAGES

7€



MENU "BAMBIN" (-12ANS)

11€

POISSON DU JOUR · STEAK HACHÉ

FISH · GRILLED CHOPPED BEEF
FISCH · GEGRILLTES RINDERHACKFLEISCH

2 BOULES DE GLACES
2 SCOOPS OF ICE CREAM
2 KUGELN EIS

ROOM SERVICE : 5€



LE 7EME ART
Bracciano