

En Parfait Accord Avec Votre Apéritif

Tarte flambée / Flammekueche

Nature 7.00 €

Gratinée 8.00 €

Au fromage de Munster 8.50 €



Les entrées

Le Cheese Cake de chèvre, coulis de poivrons et bouquet d'herbes  9.50 €
Ziegenkäse Kuchen mit Pfeffer Coulis / Goat cheese cake with pepper coulis

Le classique Melon-Parme 12.00 €
Parmaschinken & melone / Parma ham & melon

Le foie gras de canard maison  16.50 €
Entelberpastete / Duck foie gras

Le saumon fumé maison, crème fleurette citron 14.00 €
Räucherlachs / Smoked salmon

Les escargots à l'alsacienne - Ferme Muller  Les 6 7.50 €
Schnecken / Snail Les 12 14.00 €

La salade du jour consultez notre ardoise Pt / Grd

La salade Vigneronne charcuterie et gruyère  Pt 6.50 € / Grd 12.00 €
Wurst und Käse / Sausage and cheese

La Salade Indienne dinde marine coriandre frais Pt 7.50 € / Grd 14.00 €
Marinierter Truthahn und Koriander / Marinated turkey and coriander

Une envie de bonne viande

Nos Viandes rouges sont accompagnées de pommes allumettes et d'un bouquet de salade

Le pavé de rumsteack

Rindfleisch / Beefsteack

12.00 €

L'Elsassburger (création maison), bœuf, munster et pain maison

Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with local Munster cheese



13.00 €

Le tartare de Boeuf

Roh Rindfleisch / Beef tartar

20.00 €

Le filet de bœuf 250 gr

Rinderfilet / Tenderloin

28.00 €

Les ris de veau et Rognons aux morilles, spaetzlés

Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / Sweetbreads of veal and kidneys with morels



26.00 €

En toute simplicité

Le plat Végan du jour base de céréales, légumes protéine et bon gras 😊 sauce  10.00 €

Das vegane Gericht / The Vegan dish

Notre fameuse Tête de Veau

Sauce gribiche, salade maraichère pommes vapeur et œuf

Kalbskopf / Boild veel Alsatian Style

16.00 €

De Mer et d'eau douce

Les crevettes "black tiger" marinées, curry basilic

Marinierte Garnelen / Marinated shrimps

24.00 €

Poisson du jour aux herbes fraîches, salade, fondue de tomates et fenouil

Tages fisch / Daily fish

Menu Terroir des Logis



La choucroute garnie à l'alsacienne (18 €)

La tranche de munster, cumin

Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer

27.00 €

Menu Enfant (moins de 12 ans)

Présenté séparément

Les Fromages

Le fromage blanc 4.50 €

La portion 4.50 €

Le fromage gourmand 8.50 €

4 fromages affinés accompagnés d'un verre de vin ou de porto

Menu du jour
(du lundi au vendredi midi)

Plat 9.00 €
Entrée-Plat 12.00 €

Menu du soir
(du lundi au vendredi)

Entrée-Plat-Dessert 22.00 €

La soirée à thème du samedi

Les buffets du « dimanche midi »

Buffet de hors d'œuvre- 4 plats aux choix- buffet de desserts
Formule complète 40€

 Plat végétarien ; sans viande ni poisson
 Spécialité alsacienne



Nous sommes Maître restaurateur depuis 2014,
tous les plats à la carte sont Fait Maison excepté les glaces et Sorbets.



Les Plat sont élaborés sur place à partir de produit frais.
Une Carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.