





En solo ou à partager

Tarte flambée nature	7.00 €
gratinée	8.00 €
Munster	8.50 €
Cromesquis du chef sauce thaï (Petit beignet de viande épicé)	6.40 €
Le panier de frites	4.50 €
Planche de charcuterie et fromages d'Alsace	12.00 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison, pain grillé	16.50 €

Salade d'automne

	<i>Petit</i>	<i>Grand</i>
Salade automnale (Filets de caille poêlés, endives, pommes, noix, raisin)	12.0 €	18.00 €
Salade de mâche (Croquettes de viande maison et légumes de saison)	6.50 €	12.00 €
Salade vigneronne	6.50 €	12.00 €



Pour commencer

Velouté de butternut , mouillettes de foie gras et figues Kürbis Cremige Suppe / Pumpkin Cream soup			7.50 €
Le foie gras de canard maison , pomme Grany Smith et crème de dattes 			16.50 €
Le saumon fumé maison , blanc de poireaux rôti et œuf parfait Räucherlachs / Smoked salmon			14.00 €
Les escargots à l'alsacienne – Ferme Muller 	Les 6		7.50 €
Schnecken / Snail	Les 12		14.00 €

De Mer et d'eau douce


Saint Jacques snackées , caramel de betteraves, purée de céleri aux noisettes Jakobsmuschel / Scallop			24.00 €
Poisson du jour , en soupe de poisson, pommes safranées, romanesco Tages fisch / Daily fisch			22.00 €

En toute simplicité

Le plat végétal du jour base de céréales, légumes et bon gras 😊 sauce 			10.00 €
Notre fameuse tête de veau 			
Sauce gribiche, salade maraichère pommes vapeur et œuf Kalbskopf / Boild veel Alsatian Style			16.00 €

Une envie de bonne viande

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

Le pavé de rumsteack	Nature	12.00 €
	Sauce poivre	13.50 €
Rindfleisch / Beefteack		
L'Elsassburger (création maison), bœuf, munster et pain maison		13.00 €
Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with local Munster cheese		
Le civet de jeune sanglier, aux aïelles et spaetzlés maison		18.00 €
Wildschwein / Wild pig		
Le filet de pintade en croûte de noix, endives confites		20.00 €
Ente / Duck		
Le filet de bœuf, os à moelle rôti à la fleur de sel		24.00 €
Rinderfilet / Tenderloin		
Les ris de veau et rognons aux morilles, spaetzlés maison		26.00 €
Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / Sweetbreads of veal and kidneys with morels		

Menu Terroir des Logis

La choucroute garnie à l'alsacienne (18 €)

Le fromage de Munster, cumin

Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer

27.00 €

Prix nets – taxe et services compris

Menu enfant (moins de 12 ans)

Présenté séparément

Menu du jour

(du lundi au vendredi midi)

Plat 9.00 €

Entrée-Plat 12.00 €

Menu du soir

(du lundi au jeudi)

Entrée-Plat-Dessert 22.00 €

La soirée à thème du samedi & vendredi soir

Les buffets du « dimanche midi »

Buffet de hors d'œuvre- 4 plats aux choix- buffet de desserts

Formule complète 42€



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