

## Le Printemps s'installe doucement ☺

### En Parfait Accord Avec Votre Apéritif

#### Tarte flambée / Flammekueche 🍷

Nature 7.00 €

Gratinée 8.00 €

Au fromage de Munster 8.50 €

#### Le potage du jour 🌿

TagesSuppe / Daily Soup

4.50 €

#### Œuf Parfait, Velouté de petits pois 🌿

Erbсенcremesuppe / Cream of pea soup

8.50€

#### Le foie gras de canard maison, 🍷

Entelberpastete / Duck foie gras

16.50 €

#### Le saumon fumé maison

Räucherlachs/ Smoked salmon

14.00 €

#### Les escargots à l'alsacienne - Ferme Muller 🍷

Schnecke / Snail

Les 6 7.50 €  
Les 12 14.00 €





### Menu Santé 19.50€



Salade fraîcheur printanière et ricotta 8.50€ 🌿

\*\*\*\*\*

Escalope de volaille grillée, Crudités 12€

## Les Viandes du Boucher

|  |   |         |
|--|---|---------|
| <b>Le pavé de rumsteack</b> , frites et salade<br>Rindfleisch / Beefteack  |    | 11.50 € |
| <b>L'Elsassburger</b> (création maison), pommes frites et crème de raifort<br>Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with Vosges Mountain cheese |  | 13.00 € |
| <b>Le Tartare de Boeuf</b><br>Rindfleisch Tartar / Beef tartar   |   | 18.50 € |
| <b>Le filet de bœuf 300 gr</b><br>Rinderfilet / Tenderloin   |   | 28.50 € |

|   |  |         |
|---|--|---------|
| <b>Le poisson du jour</b> <br>TagesFisch / Daily Fish  |  |         |
| <b>Les noix de St Jacques rôties</b> , <br>Jakobsmuschel / Roasted scallops  |  | 24.50 € |
| <b>Le plat Végan du jour</b> <br>Das vegane Gericht The Vegan dish   |  | 9.50 €  |
| <b>Notre tête de veau</b> sauce gribiche <br>Kalbkopf / Boild veel Alsatian Style  |  | 16.00 € |
| <b>Les ris de veau et Rognons aux morilles</b> , spaetzlés maison <br>Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / sweetbreads of veal and kidneys with morels |  | 26.00 € |

## Menu Terroir des Logis

La choucroute garnie à l'alsacienne (16 €)

\*\*\*\*\*

La tranche de munster, cumin 

\*\*\*\*\*

Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer **24.00 €**

## Les Fromages

La portion 4.10 €

Le fromage gourmand 8.50 € 

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

## Les Desserts maison

Les desserts du jour

La tarte du jour 4.50 €

Le vacherin glacé 6.50 €

La crème brûlée à la vanille 7.00 €

Les quenelles de mousse au chocolat 8.00 €

Le café gourmand 7.50 €

La coupe de glace 2 boules 3.60 €

3 boules 5.40 €

Chantilly 0.50 €

## En Parfait Accord

Coupe de Champagne 10 cl 9.20 €

Coupe de Crémant 10 cl 4.50 €

Pinot Gris Vendange Tardive 12.5 cl 9.50 €

Gewurztraminer Vendange Tardive 12.5 cl 9.50 €

Porto Rouge 5 cl 3.80 €