



En solo ou à partager

Tarte flambée nature	7.50 €
gratinée	8.00 €
Munster	8.50 €
Cromesquis du chef (Viande, pommes de terre et foie gras)	6.40 €
Foie gras de canard maison, ananas confits	16.50 €

Prix nets – taxe et services compris

Pour commencer

Velouté de potimarron , mouillette de foie gras Kürbis Cremige Suppe / Pumpkin Cream soup			7.50 €
Salade d'hiver , cromesquis du chef Winter Salat und Cromesquis / Winter Salad with cromesquis	Petite : 5.50 €	Grande : 12.00 €	
Terrine de gibier , salade d'hiver Wildfleischpastete / Game Terrine			9.50 €
Le foie gras de canard maison , ananas confits Entelberpastete / Duck foie gras		🍷	16.50 €
Le saumon fumé maison , présentation traditionnelle Räucherlachs / Smoked salmon			14.00 €
Petit risotto aux Saint Jacques , sauce safranée Risotto mit Jakobsmuschel / Risotto with scallops			16.00 €
Les escargots à l'alsacienne – Ferme Muller Schnecken / Snails	🍷	Les 6 Les 12	7.50 € 14.00 €

De Mer et d'eau douce

Saint Jacques , risotto, sauce safranée Jakobsmuschel / Scallops			24.00 €
Cabillaud , en soupe de poisson Kabeljau / Fresh cod			19.00 €
Cuisses de grenouille , persillade Froschschenkel / Frog legs			17.50 €

Prix nets – taxe et services compris

En toute simplicité

Le plat végétal du jour base de céréales, légumes, sauce
Das vegane Gericht / The Vegan dish



10.00 €

Notre fameuse tête de veau

Sauce gribiche, salade maraichère, pommes vapeur et œuf
Kalbskopf / Boild veel Alsatian Style

17.00 €

Les plats

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

L'Elsassburger (création maison), bœuf, Munster et pain maison
Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with local Munster cheese



14.00 €

Le civet de jeune sanglier, aux aïrelles et spaetzlés maison
Wildschwein / Wild pig

18.00 €

Le filet de bœuf, os à moelle rôti, fleur de sel (200gr)
Rinderfilet / Tenderloin

24.00 €

Les ris de veau et rognons aux morilles, spaetzlés maison
Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / Sweetbreads of veal and kidneys with morels

26.00 €

Menu Terroir des Logis - 27.00 €

La choucroute garnie à l'alsacienne (18 €)

Le fromage de Munster, cumin

Le sorbet citron arrosé au marc de Gewurztraminer

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 €

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

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits de qualités.

Une Carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Prix nets – taxe et services compris

Les Desserts maison



Le dessert du jour		
La tarte du jour		4.50 €
Le nougat glacé		6.50 €
Le vacherin glacé aux parfums de saison		6.50 €
La crème brûlée à la vanille		7.00 €
La 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 €
	Arrosé	3.00 €

Les Fromages

La portion 4.50 €



L'assiette de fromages d'Alsace 7.50 €

Tomme du Val d'Orbey, Tomme aux orties de Ribeauvillé et Munster



Prix nets – taxe et services compris



Tarif sur suggestions



Spécialité alsacienne

