



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 €
Dips de légumes à croquer	4.90 €
Planche de charcuterie et fromages d'Alsace	12.00 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison, pain grillé	16.50 €

Salade fraîcheur d'été

Bouquet de salade de saison, petits légumes croquants :

	<i>Petit</i>	<i>Grand</i>
Salade du chef		en suggestion
Cromesquis (Petit beignet de viande)	5.50 €	12.00 €
Océane (Saumon, crevettes, huile d'aneth)	7.50 €	15.00 €
Indienne (Dinde grillée, curry, coriandre)		14.00 €
Tataki de bœuf		16.00 €
Tataki de thon		19.00 €

Pour commencer

L'entrée du jour

Tagesvorpeise / Starter of the day



Le foie gras de canard maison

Entelberpastete / Duck foie gras



16.50 €

Le saumon fumé maison, légumes d'été

Räucherlachs / Smoked salmon

14.00 €

Les escargots à l'alsacienne – Ferme Muller

Schnecken / Snail



Les 6

7.50 €

Les 12

14.00 €

De Mer et d'eau douce

Le thon rouge mi-cuit, sésame, poivrons, légumes d'été

Thunfisch / Tuna

19.00 €

Les gambas panées au panko, bisque à l'Amaretto

Riesengarnelen / King prawns

22.00 €

En toute simplicité

Le plat végétan du jour base de céréales, légumes et bon gras ☺ 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



16.00 €

Prix nets – taxe et services compris



Tarif sur suggestions

Une envie de bonne viande

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

L'escalope de dinde grillée, légumes d'été 12.00 €

Truthahn / Turkey

Le pavé de rumsteack 12.00 €

Rindfleisch / Beefsteack

L'Elsassburger (création maison), bœuf, munster et pain maison  13.00 €

Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with local Munster cheese

Les ris de veau et rognons aux morilles, spaetzlés maison 26.00 €

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

Le filet de bœuf, os à moelle 24.00 €

Rinderfilet / Tenderloin

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 €



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.

Prix nets – taxe et services compris