



Finger food

En solo ou à partager

Tarte flambée nature	7.00 €
gratinée	8.00 €
Munster	8.50 €
Cromesquis du chef sauce tartare (Petits beignets de viandes épicés)	6.40 €
Assiette de fromages d'Alsace	7.50 €
Dips de légumes à croquer	4.90 €
Planche de charcuteries et fromages d'Alsace	12.00 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison, pain grillé	16.50 €

Salades fraîcheurs printanières

Bouquet de salade de saison, petits légumes
croquants :

	<i>Petit</i>	<i>Grand</i>
Ricotta	5.50 €	
Cromesquis	5.50 €	12.00 €
Saumon fumé	7.50 €	14.00 €
Côtes d'agneau snackées, ail et romarin		20.00 €
Bœuf au poivre rouge du Cambodge		16.00 €

Pour commencer

Le potage du jour

Tagessuppe / Soup of the day



4.50 €

Le foie gras de canard maison

Entelberpastete / Duck foie gras



16.50 €

Le saumon fumé maison, pickles de radis, concombre et huile de soja verte

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

Les carpes frites, frites, salade et mayonnaise

Gebratener Karpfen / Fried carp

19.00 €

Le poisson selon arrivage

TagesFisch / Daily Fish

En toute simplicité

Le plat Végan 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 €

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 bœuf Rindfleisch Tartar / Beef tartar		18.50 €
Les ris de veau et Rognons aux morilles , spaetzlés maison Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / Sweetbreads of veal and kidneys with morels		26.00 €
Le filet de bœuf , os à moelle Rinderfilet / Tenderloin		24.00 €
Le carré d'agneau , mariné à l'ail et au romarin, légumes et polenta Lammkarree / Rack of lamb		24.00 €

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 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.