

# Entrées

	Petite Portion	Grande Portion
Chiffonnade de truite saumonée d'Alsace fumé par nos soins, sa crème à l'aneth et ses toasts <i>Selbstgeräucherte Lachsforelle mit Dillmousse und Toast</i>		14.80 €
Escargots à l'Alsacienne, 6 <i>Schnecken nach Elsässischer Art 6 Stück</i>		8.50 €
Planchette de l'Aubergiste (truite & magret fumé par nos soins, foie gras et toasts charcuteries) <i>Französische Vesperplatte mit selbstgeräucherter Forelle &amp; Entenbrust, Entenstopfleber und Toast</i>		14.00 €
Assiette de foie gras de canard maison, confit de pommes et oignons fleur de sel <i>Hausgemachte Entenstopfleber, Apfelkonfitüre und Zwiebeln Fleur de Sel</i>		15.80 €
Risotto aux champignons de saison <i>Risotto mit Pilzen der Saison</i>	10.00€	19.00 €
Planchette fromagères d'Alsace et crudités <i>Elsässische Vesper- oder Käseplatte mit Salat</i>	7.50€	14.00 €

# Salades

	Petite Portion	Grande Portion
Assiette de crudités <i>Gemischter Salatteller</i>	5.80 €	7.90 €
Salade mixte Alsacienne au cervelas et à l'emmental <i>Fleischwurst- und Schweizerkäsesalat</i>	8.50 €	14.00 € F
Salade fermière aux foies et émincé de suprême de volaille, sauce crème au vinaigre de framboises <i>Salat mit geschnetzelter Leber und Geflügel, mit Himberrahmsauce</i>		15.50 €
Salade du gourmet (foie gras, truite fumée, magret de canard fumé, toast de chèvre chaud au miel, magret poêlé et salade composée) <i>Salat mit Entenleberpastete, geräucherter Forelle und Entenbrust, Toast mit warmen Ziegenkäse</i>		19.00 €
Salade du chef (Gambas bardées de lard, et poêlé au beurre Maître d'hôtel, truite fumée, rouget grillé et salade composée) <i>Salat mit in Speck gewickelten Garnelen, geräucherter Forelle, Rotbarbe und Salat</i>		17.00 €

# Les Poêlées de Röesti

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte (15 min d'attente) .  
*Kartoffelrösti mit Speckwürfeln, in einem Caquelon (feuerfestem Topf) serviert. (15 min Wartezeit)*

Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, fromage) <i>Speck, Ei, Rahmsöß, Käse</i>	15.50 €
Dauphin (minute de saumon, tomates, fromage, crème de raifort) <i>Lachs, Tomaten, Käse, Meerrettich</i>	15.50 €
Munster <i>Mit Münsterkäse</i>	15,70 €
Forestier (poelé de champignons, crème et lard) <i>Mit Speck und Pilze</i>	15,70 €

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

# Spécialités Alsaciennes

Bibeleskäs (fromage blanc) au jambon ou au Munster & pommes sautées <i>Quark mit Bratkartoffeln, mit Münsterkäse oder Schinken</i>	14.70€
Bouchée à la reine, nouilles fraîches <i>Königinpastete, Nudeln</i>	17.00 €
Choucroute maison aux 5 garnitures (knack d'Alsace, lard salé, lard fumé, palette et saucisse fumé) <i>Sauerkraut nach Art des Hauses</i>	18.80 €
Choucroute Royale (2 pers) (knack d'Alsace, lard salé, lard fumé, palette et saucisse fumé et 1 jarret braisé, 15 min) <i>Sauerkraut nach Art des Hauses (15 min Wartezeit)</i>	45.00 €
Rognons de veau en cocotte, flambés au Cognac, Sauce moutarde et crème et champignons, pommes sautées <i>Kalbsnieren mit Senfsoße, Bratkartoffeln</i>	18.50 €
Tête de veau du l'Auberge, sauce Gribiche, pommes à l'Anglaise <i>Kalbskopf mit Gribichesse, Kartoffeln</i>	17.90 €
Waedel (jarret de porc) braisé à la bière sur son lit de choucroute, pommes sautées (15 min d'attente) <i>In Bier geschmorte Schweinshaxe, Bratkartoffeln (15 min Wartezeit).</i>	17.50 €
Waedel (jarret de porc) gratiné au Munster sur son lit de choucroute, pommes sautées (15 min d'attente) <i>Schweinshaxe mit Münsterkäsesoße, Bratkartoffeln (15 min Wartezeit).</i>	18.00 €

## Viandes

Entrecôte Black Angus sauce au poivre ou beurre Maître d'Hôtel, garniture au choix (Sup sauce Truffe blanche +3€) <i>Zwischenrippenstück « Black Angus » Geröstet oder mit Pfeffersoße</i>	23.00 €
Burger de l'Aubergiste, pommes frites (sup. bacon +1€) (Bun's maison, Tome d'Alsace, steak travaillé par nos soins, oignons confits et champignons poêlé) <i>Hausgemachter Burger, mit Käse, Zwiebelkonfitüre und gerösteten Pilzen, Pommes</i>	17.00 €
Cordon bleu de volaille à la Tome d'Alsace et lard paysan (Compoté d'oignons et miel, nature ou sauce crème, garniture au choix, 15 min d'attente) <i>"Cordon Bleu" (Geflügelschnitzel mit geräucherten Schinken und Käse), Kompott, Wienerart oder mit Rahmsauce, 15 min War.)</i>	18.00 €
Onglet de bœuf Simmental, sauce échalotes garniture au choix <i>Rindfleisch (Kronfleisch), Schalottensoße und Pommes</i>	18.50 €
Côte de bœuf maturée, sauce Béarnaise maison garniture au choix <i>Rippensteak Côte de boeuf, Schalottensoße und Pommes</i>	28.50 €

Sauce au choix : poivre, champignons, beurre Maître d'hôtel, Béarnaise ou Truffe blanche (+3€)

## Poissons

Pavé de saumon frais, grillé sur peau sauce ailée et fines herbes et pâtes Alsaciennes <i>Auf der Haut gebratender Lachs mit Kräutersauce und Nudeln</i>	18.50 €
Choucroute Alsacienne aux 3 truites d'Alsace, sauce aux crustacés safranée et moules <i>Elsässisches Sauerkraut mit 3 Forellenarten, Safransauce und Muscheln</i>	26.00 €

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

# Flammekueche

Fine pâte à pain faite maison, recouverte d'un mélange de fromage blanc et de crème fraîche, garnie de lardons fumés, d'oignons.  
Cuite dans un four à bois et servie sur planchette.

L'Originale (lardons fumés, oignons émincés) <i>Die Originale (geräucherter Speck, Zwiebeln)</i>	8.90 €
La Gratinée (lardons fumés, oignons émincés, Emmental râpé) <i>Mit Käse (geräucherter Speck, Zwiebeln, geriebener Emmentalkäse)</i>	9.90 €
Munster (lardons fumés, oignons émincés, dès de Munster frais) <i>Mit Münsterkäse (geräucherter Speck, Zwiebeln, klein Stück Munsterkäse)</i>	11.80 €
Champignons gratinée (lardons fumés, oignons émincés, champignons frais émincés, Emmental râpé) <i>Mit Pilzen und Käse (geräucherter Speck, Zwiebeln, geriebener Emmentalkäse)</i>	11.30 €
Saumon fumé sur choucroute (tranchettes de saumon fumé, choucroute cuisinée par nos soins, oignons émincés) <i>Mit Lachs und Sauerkraut ((geräucherter Lachs, Zwiebeln, Hausgemacht Sauerkraut)</i>	11.50 €
Chèvre, tomate confite et fines herbes (oignons émincés, dès de fromage de chèvre, tomate confite et fines herbes) <i>Mit Ziegenkäse und Kräutern (Zwiebeln, Ziegenkäse und Kandiertes Tomaten )</i>	11.50 €
Jambon Foret Noire et oignons rouges (oignons rouges émincés, jambon Foret Noire Emincé) <i>Mit Schwarzwälderschinken und Rotzwiebeln</i>	11.50 €

## Les Ail-Ciboulette

Tartes flambées avec une crème mélangée à l'ail et la ciboulette

Ail-ciboulette et lardons <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Speck</i>	9.70 €
Ail-ciboulette et champignons <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Pilze</i>	8.90 €
Ail-ciboulette et saumon <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Lachs</i>	11.50 €

## Les Sucrées

Pommes confites et cannelle <i>Mit kandierten Äpfeln und Zimt</i>	10.70 €
Pommes confites et cannelle, flambée au Calvados <i>Mit kandierten Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert</i>	12.50 €
Myrtilles et amandes <i>Mit Heidelbeeren und Mandeln</i>	10.50 €
Banane chocolat <i>Banane und Schokolade</i>	9.90 €

Les demies tartes flambées sont facturées 6€ la demie et ne sont servi que si l'activité le permet.

## Les Formules Tarte Flambées à Volonté à 13.90€/pers

Offre valable pour l'ensemble de la table, ni les moitiés de tarte flambées, ni les tartes flambées arrosées ne sont incluses. Offre valable tous les soirs sauf les samedis et les veilles de jours fériés.

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

# Fromages

Munster au cumin <i>Münsterkäse mit Kümmel</i>	5.50 €
Planchette fromagères d'Alsace et crudités <i>Elsässische Vesper- oder Käseplatte mit Salat</i>	7.50€ 14.00 €

# Gourmandises

Tarte du jour maison <i>Kuchen / Torte des Tages , hausgemacht</i>	5.60 €
Mousse au chocolat maison <i>Hausgemachter Schokoladenschaum</i>	7.30 €
Tiramisu maison <i>Hausgemachter Tiramisu</i>	7.80 €
Crème brûlée <i>Überbackene Vanillecreme</i>	6.80 €
Kouglof glacé au coulis de fruits <i>Eiskugelhopf und Obstsoße</i>	6.90 €
Meringue glacée, avec deux boules de glace au choix, chantilly <i>Eisbaiser und 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne</i>	6.90 €
Café gourmand <i>Cafe und kleine Köstlichkeiten nach Laune des Küchenchefs</i>	8.00 €
Moelleux au chocolat, glace vanille (15 min d'attente car entièrement fait par nos soins) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis (15 min Wartezeit)</i>	8.00 €

# Crèmes Glacées & Sorbets

Vanille - Chocolat - Café - Citron - Fraise - Framboise - Mangue - Ananas - Pistache - Noix de coco - Cerise Amarna - Menthe-chocolat - Pêche - Banane - Cassis - Mirabelle Nos crèmes glacées sont réalisées par notre artisan-glacier « les glaces du lac » 1.70€ la boule <i>Vanille - Schokolade - Kaffee - Zitrone - Erdbeer - Himbeer - Mango - Ananas - Pistazie - Kokosnuss - Amarenakirsche - Minze-Schokolade - Pfirsich - Banane - Johannisbeer - Mirabelle</i>	
Banana Split (vanille, chocolat, fraise) <i>Drei Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer) eine Banane und Sahne</i>	7.50 €
Coupe Foret Noire (glace Amarena et Chocolat, miettes de cookies, cerises Amarena, chantilly) <i>Drei Kugeln Eis (Amarenakirsche, Schokolade) Cookieskrümel Cookies, Amarenakirsche und Sahne</i>	7.50 €
Café ou chocolat liégeois <i>Kaffee oder Schokoladeneis mit Sahne</i>	7.50 €
Dame blanche <i>Vanilleeis mit Schokoladensohne und Sahne</i>	7.50 €
Coupe After Eight (3 boules menthe-chocolat chocolat fondu et chantilly) <i>Drei Kugeln Eis Minz-Schokolade, Schokoladensohne und Sahne</i>	7.50 €
Coupe des Îles (glace vanille, coco et banane, rondelles de bananes, chocolat fondu et chantilly) <i>Vanille, Kokosnuss und Bananeis, Banane Schokoladensohne und Sahne</i>	7.50 €
Coupe Alsace (Mirabelle), Colonel (Citron et Vodka) ou sorbet 2 boules au choix arrosé <i>Sorbet mit Alkohol (Mirabelle oder Zitrone und Vodka)</i>	8.50 €
Kir Royal glacé (2 boules de sorbet cassis arrosé de Crémant d'Alsace) <i>2 Kugeln Johannisbeersorbet mit Crémant d'Alsace</i>	8.50 €
Irish Coffee ou café Alsacien (Mirabelle, framboise ou Marc de Gewurztraminer) <i>Irish Coffee mit Whisky, Himbeer- oder Mirabellenschnaps oder Gewürztraminer</i>	8.50 €