

# Les Apéritifs

## Les Régionaux

Apéritif maison - crémant d'Alsace à la crème de cerise et sa brochette de cerises Amarena	8.50 €	12 cl
Spritz au Prosecco		8.50 €
Verre de Pinot Gris Sonnenberg - Vin d'Alsace Colon Ammerschwihl		5.40 €
Kir au vin d'Alsace (crème de pêche, de mure, de framboise, de rose ou de cassis)		4.00 €
Coupe de Crémant d'Alsace		5.00 €
Verre de Muscat d'Alsace		5.00 €
Kir au crémant d'Alsace (crème de pêche, de mure, de framboise, de rose ou de cassis)		7.00 €
Verre de Gewurztraminer - Dom. Ruhlmann		4.10 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives - Colon Ammerschwihl		8.00 €

## Les Classiques

Martini rouge 7 cl		4.50 €
Martini blanc 7 cl		4.50 €
Campari 5 cl		4.50 €
Ricard 4 cl		4.50 €
Porto Tawny 7 cl		4.50 €
Suze 6 cl		4.50 €
Whisky Knockandó 12 ans 4 cl		11.00 €
Whisky Oban 14 ans 4 cl		12.00 €
Whisky Alsacien Single Malt Gold Lehmann 4cl		12.00 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's 4 cl		6.50 €
Baileys Irish Cream 4 cl		5.50 €
Vodka Zubrowka Herbe de Bison 4 cl		4.50 €
Gin 4 cl		4.50 €
Mandarine Napoléon 7 cl		5.20 €
Whisky Johnnie Walker Red Label 4cl		5.50 €

## Les Bières Pression

Licorne Elsass 5.5°		25 cl	50 cl
Matten WhiteFox 4.8°		3.50 €	7.00 €
Licorne Black 6°		4.50 €	9.00 €
Picon bière ou Cynar		3.90 €	7.80 €
Panaché		3.90 €	7.80 €
		3.50 €	7.00 €

## Bières bouteille

Das Pils de Matten 4.2° 33cl	6.90 €	Vivement l'été de Matten 5.7° 33cl	6.90 €
Matten White Fox 4.8° 33cl	6.90 €	Red Fox de Matten 5.9° 33cl	7.90 €
Psaïkodéclick de Matten 6.1° 33cl	7.50 €	Schwartz de Matten 8°33cl	7.50 €
Look Mummy de Matten 2.2°	6.90 €	Heineken 0.0 33cl	3.50 €

## Cocktails

Spritz au Prosecco (Aperol, Prosecco)	8.50 €	Bloody Mary (Jus de tomate, citron, vodka)	7.50 €
Hugo (Crémant, St Germain à la fleur de Sureau)	9.50 €	Cocktail de jus de fruits sans alcool	5.50 €
Americano (Martini rouge, Campari)	6.80 €	Cosmopolitain (Cointreau, vodka, Cranberry)	7.50 €
Mojito (menthe, citron vert, rhum blanc)	8.50 €	Cuba Libre (rhum Citron vert Coca)	8.50 €
Margarita (Tequila, Cointreau, j. de citron)	7.50 €	White Lady (Gin Cointreau, j. de citron, sucre de canne)	8.50 €
Sex on the beach (Vodka, crème de pêche, jus de Cranberry, jus d'orange)			8.50 €

## Entrées

	Petite Portion	Grande Portion
Truite fumée d'Alsace en mille-feuille et sa crème à l'aneth <i>Selbstgeräucherte Lachsforelle aus dem Elsass in « Mille-feuille » mit Dillcreme</i>		15.80 €
Assiette de foie gras de canard au Gin et aromates maison, Chutney de saison & fleur de sel <i>Hausgemachte Entenstopfleber met Gin und Hausaromen, saisonalem Chutney Fleur de Sel</i>		16.80 €


## Salades

	Petite Portion	Grande Portion
Assiette de crudités <i>Gemischter Salatteller</i>	5.80 €	7.90 €
Tomate anciennes et Mozzarella di Bufala et sa boule de glace citron-basilic <i>Heirloom-Tomaten und Mozzarella di Bufala mit einseer Kugel Zitronen-Basilikum-Eis</i>	9.00 €	17.00 €
Salade au chèvre Sainte Maure chaud sur pain, chips Foret Noire et magret fumé par nos soins <i>Warmet Sainte-Maure Ziegenkäsesalat auf Brot, Schwarzwälder Schinken und geräucherte Entebrust</i>	9.00 €	17.00 €
Salade du gourmet (Foie gras, truite saumonée d'Alsace 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 estivale à la nectarine, Pastèque et jambon Serrano <i>Sommersalat mit Nektarine, Wassermelone und Serrano-Schinken</i>	8.50 €	16.00 €


Chacunes de nos salades peut être assaisonné selon votre envie avec notre vinaigrette Alsacienne, une vinaigrette aux agrumes et huile d'olive ou un vinaigrette balsamique et huile d'olive

Jeder unsere Salate kann nach Belieben mit unsere Elsässer vinaigrette, einer Zitrus-Olienöl-vinaigrette oder einer Balsamico-Olivenöl-vinaigrette gewürzt werden

## Spécialités Alsaciennes

Galettes de pommes de terre à la truite d'Alsace fumé et crème à l'aneth ou jambon fumé d'Alsace <i>Grumberkiechele mit geräucherter Elsässer Forelle und Dillcreme oder Elsässer Schinken</i>		17.00 €
Bouchée à la reine, nouilles fraîches <i>Königinpastete, Nudeln</i>		18.00 €
Joues de porc d'Alsace confites sauce Pinot Noir et pommes grenailles sautées <i>Pferdebraten nach Elsässcher Art, Spätzles</i>		19.50 €
Omble chevalier d'Alsace sur choucroute braisé, sauce à l'ail et aux fines herbes, pommes à l'Anglaise <i>Elsässer Seesaibling auf geschmorten Sauerkraut, Knoblauch und feiner Kräutersauce und Elsässer Pasta</i>		26.00 €

## Viandes

Cordon bleu de volaille d'Alsace à la Tome d'Alsace et jambon Foret Noire, sauce champignons (20 min d'attente) <i>“Cordon Bleu” (Geflügelschnitzel mit Schwarzwälderschinken und Käse), Wienerart oder mit Rahmsauce, 20 min War.)</i>		19.00 €
Bretzel-Burger de l'Aubergiste, pommes frites (sup. bacon +1.50€) (Bun's pâte à bretzel, Tome d'Alsace, steak travaillé par nos soins, sauce burger le tout maison) <i>Hausgemachter Burger, mit Käse, Burgersoße und Pommes</i>		17.00 €
Entrecôte d'Alsace sauce au poivre ou beurre Maître d'Hôtel, garniture au choix <i>Zwischenrippenstück Geröstet oder mit Pfeffersoße, Garnierung nach Wahl</i>		24.00 €
Pièce du bouché, sauce et garniture au choix <i>Stück Bouché, Sauce und Beilage nach Wahl</i>	Consultez nos ardoises <i>Konsultieren Sie unsere Schiefertafeln</i>	

Sauce au choix : poivre, champignons, Béarnaise ou beurre Maître d'hôtel toutes nos sauces sont faite maison  
Garniture au choix : Frites, pommes grenailles sautées, spätzles maison, pates Alsacienne ou légumes du jour

Sauce nach Wahl : Pfeffer, Champignons, Béarnaise oder Maître d'Hôtel Butter alle unsere Saucen sind hausgemacht.

Beilage nach Wah : Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemacht Spätzles, Elsässicher Pasta oder Tagesgenüse

# 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 Stücks 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>	12.50 €
A la Tome d'Alsace et tomates confites (oignons, lardons, tomates confites et dès de Tome d'Alsace) <i>Mit Tomekäse und Kandiertes Tomaten (Zwiebeln, Ziegenkäse und Kandiertes Tomaten)</i>	12.50 €

## 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.

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

## Fromages

Munster au cumin <i>Münsterkäse mit Kümmel</i>	5.50 €
---	--------

## Gourmandises

Tarte du jour maison <i>Kuchen / Torte des Tages , hausgemacht</i>	5.60 €
Duo de mousse au chocolat blanc et noir en verrine <i>Duo aus weisser und dunkler Schokoladenmousse im Glas</i>	8.00 €
Crème brûlée suivant la fantaisie de la pâtissière <i>Überbackene Vanillecreme</i>	7.00 €
Gâteau Foret Noire maison <i>Hausgemacht Schwartzwälder</i>	8.00 €
Café gourmand <i>Käse und kleine Köstlichkeiten nach Laune des Küchenchefs</i>	8.00 €
Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé (15 min d'attente car entièrement fait par nos soins) <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Butterkaramelleis (15 min Wartezeit)</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 €

## Crèmes Glacées & Sorbets

Vanille - Chocolat - Café - Citron - Fraise - Framboise - Pistache - Noix de coco - Cerise Amarna - Menthe-chocolat - Banane - Caramel beurre salé - Nos crèmes glacées sont réalisées par notre artisan-glaçier « les glaces du lac » 2.00€ la boule <i>Vanille - Schokolade - Kaffee - Zitrone - Erdbeer - Himbeer - Pistazie - Kokosnuss - Amarenakirsche - Minze-Schokolade - Banane - Gesalzenes Butterkaramel</i>	
Café ou chocolat liégeois <i>Kaffee oder Schokoladeneis mit Sahne</i>	7.50 €
Dame blanche <i>Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne</i>	7.50 €
Coupe After Eight (3 boules menthe-chocolat chocolat fondu et chantilly) <i>Drei Kugeln Eis Minz-Schokolade, Schokoladensoße 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 Schokoladensoße und Sahne</i>	7.50 €
Colonel (Citron et Vodka) ou sorbet 2 boules au choix arrosage au choix <i>Sorbet mit Alkohol (Zitrone und Vodka)</i>	9.50 €

## Boissons Chaudes

Café - Décaféiné	1.90 €
Café crème	2.50 €
Café rallongé	2.20 €
Thé Dammann	3.20 €
(Thé vert « Gunpowder », Thé vert menthe Nanah, Thé vert Jasmin, Earl Grey, Darjeeling, 4 fruits rouges, Ceylan)	
Infusion (Verveine, verveine menthe, menthe poivrée, tilleul, tilleul-menthe, camomille, fleur d'oranger)	3.20 €
Grand café - Grand décaféiné	3.20 €
Grand café crème	3.50 €
Cappuccino	3.60 €
Chocolat chaud	3.50 €
Irish coffee ou Alsacien (Mirabelle, Framboise ou Marc de Gewurztraminer)	8.00 €