

Les Apéritifs

Les Régionaux

	12 cl
Apéritif maison - crémant d'Alsace à la crème de cerise et sa brochette de cerises Amarena	8.50 €
Spritz au Proseco	8.50 €
Verre de Pinot Gris Sonnenberg - Vin d'Alsace Dom. 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 Dom. Colon Ammerschwihl	6.50 €
Verre de Muscat d'Alsace Dom. Ruhlmann, Dambach-la-ville	5.00 €
Kir au crémant d'Alsace (crème de pêche, de mure, de framboise, de rose ou de cassis)	7.80 €
Verre de Gewurztraminer - Dom. Ruhlmann, Dambach-la-ville	4.10 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives - Dom. 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 Knockando 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	7.00 €
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	6.50 €

Les Bières Pression

	25 cl	50 cl
Meteor Pils 5.5°	3.50 €	7.00 €
Bière du mois	4.50 €	9.00 €
Picon bière ou Cynar	3.90 €	7.80 €
Panaché	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 €
Psaikodéclick 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 (prosecco, aperol, eau pétillante)	8.50 €	Gin-gin mule	8.50€
Hugo (crémant, liqueur de sureau, menthe, eau gazeus)	9.50 €	(Gin, citron vert, menthe, Ginger beer, angustura bitter)	
Sex on the beach	8.50€	Moscow mule (Vodka, citron vert, ginger beer)	8.50€
(Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange)		Daiquiri (Rhum, citron vert, sucre de canne)	8.50€
Margarita	8.50€	Lynchburg lemonade	8.50€
(Tequila, Cointreau, citron vert, sucre de canne)		(Jack Daniel's, cointreau, citron j, sucre de canne, limonade)	
		Mojito fraise	9.00€

Cocktails du moment

« Cocktail d'automne »(Vodka, crème de châtaigne , liqueur de café, sirop vanille, crème fraîche, muscade)	8.50€
Amaretto sour (Amaretto, citron jaune, sucre de canne, angustura bitter, blanc d'œuf)	8.50€
Cuisse de nymphe (Vodka, crème de mûre, citron jaune, sucre de canne, mûres, blanc d'œuf)	8.50€

Cocktail «digestif»

Expresso martini (expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne)	8.50€
Screaming orgasm (vodka, baileys, amaretto, liqueur de café, lait)	8.50€
Madeleine (amaretto, cointreau, jus d'ananas)	8.50€

Cocktails sans alcool

Candy smash (jus de fraise, jus de cranberry, sirop vanille)	5.50€
Kite on the beach (sirop pêche, jus de cranberry, jus d'orange)	5.50€
Mojito sans alcool (citron vert, menthe, sucre de canne, limonade)	5.50€

Boissons Fraîches

Jus de fruits 25 cl Granini	3.50 €
orange - pomme - tomate fraise	
Nectar Granini 25 cl	3.50 €
Abricot - ananas	
Bière sans alcool 25 cl	3.40 €
Orangina 25 cl	3.80 €
Fanta 25 cl	3.80 €
Coca-Cola - Coca-Cola light - Coca-Cola Zero 33 cl	3.70 €
Thé glacé - Schweppes 25 cl	3.80 €
Limonade 25 cl	3.40 €
Perrier 33 cl	3.40 €
Eau	50 cl 100 cl
Carola bleue - rouge - verte	3.20 € 5.20 €

Entrées & Salades



	Petite Portion	Grande Portion
Tranche de truite saumonée d'Alsace « gravlax » et marmelade d'agrumes <i>Lachsforelle « Gravlax » mit Zitrus Marmelade</i>	11.50 €	19.00 €
Assiette de foie gras de canard du Chef, Chutney de saison & fleur de sel <i>Hausgemachte Entenstopfleber, saisonalem Chutney und Fleur de Sel</i>		17.80 €
Pâté en croûte maison et crudités <i>Terrine im Teigmantel, Rohkostsalat</i>	9.00€	17.00 €
Cuisses de grenouilles en persillade <i>Froschschenkel</i>	11.00€	20.00 €
Vol-au-vent aux escargots et aux champignons (15min) <i>Blätterteigpastete mit Schnecken und Pilzen</i>		9.50 €
Assiette de crudités <i>Gemischter Salatteller</i>	5.80 €	7.90 €
Salade au chèvre d'Alsace chaud sur pain grillé, chips de jambon fumé, magret « gravlax » par nos soins <i>Salat mit warmem Ziegenkäse auf geröstetem Brot, Schwarzwälder Schinken Chips und selbstgeräucherte Entenbrust und Lach</i>	9.00 €	17.00 €

Chacune de nos salades est accompagnées d'une vinaigrette huile d'olives et vinaigre Balsamique
Jeder unsere Salate Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette gewürzt werden

Spécialités Alsaciennes



Pied de cochon farci, pommes grenailles sautées <i>Schweinefüsse, gebackene Ofenkartoffeln</i>	18.00 €
Rognon de veau entier au Madère, pommes sautés <i>Kalbsnieren, Bratkartoffeln</i>	20.00 €
Bouchée à la reine, nouilles fraîches <i>Königinpastete, Nudeln</i>	19.00 €
Filet de St Pierre, risotto aux petits pois <i>Petersfisch, Erbsenrisotto</i>	29.00 €

Suggestions

Viandes



Cordon bleu de volaille d'Alsace à la lard paysan et chèvre, sauce champignons (20 min d'attente) 19.00 €
“Cordon Bleu” (Geflügelschnitzel mit Elsässer Schinken und Ziegenkäse), Wienerart oder mit Rahmsauce, 20 min Wartezeit)

Burger de l'Aubergiste, pommes frites (sup. bacon +1.50€) 18.00 €
(Bun's maison, Tome d'Alsace, steak travaillé par nos soins, sauce burger le tout maison)
Hausgemachter Burger, Käse, Burgersoße und Pommes

Pièces du boucher Alsacien, sauce et garniture au choix Consultez nos ardoises
Rinderstück, Sauce und Beilage nach Wahl. Schauen Sie auch auf unsere Empfehlungen

Sauce au choix : poivre, champignons, Béarnaise froide maison ou beurre Maître d'hôtel
Toutes nos sauces sont faite maison. La première sauce est incluse avec la viande et la supplémentaire +2€

Garniture au choix : Frites, pommes grenailles sautées, spätzles maison, pates Alsacienne ou légumes du jour
La première garniture est incluse avec le plat et la supplémentaire +3€
Le risotto est toujours avec un supplément de 2€ même en première garniture

Sauce nach Wahl: Pfeffer, Champignons, Béarnaise oder Maître d'Hôtel Butter.
Alle unsere Saucen sind hausgemacht.
Die erste Sauce ist beim Fleisch enthalten und due zusätzlichen + 2€

Beilage nach Wahl: Pommes frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Elsässische Pasta oder Tagesgemüse
Die Erste Garnitur ist im Gericht enthalten und due zusätzlichen + 3€
Das Risotto ist immer mit einem Zuschlag von 2€ auch als erste Garnitur

Le Menu Alsacien

25.00 € l'entrée et le plat ou le plat et le dessert

31€ le menu complet

Vol-au-vent aux escargots et aux champignons (15min)

Blätterteigpastete mit Schnecken und Pilzen

ou - oder

½ Tarte flambée au choix

½ Flammkueche nach Wunsch

• • •

Pied de cochon farci, pommes grenailles sautées

Schweinefüsse, gebackene Ofenkartoffeln

ou - oder

Burger de l'Aubergiste, pommes frites

(Bun's maison, Tome d'Alsace, steak travaillé par nos soins, sauce burger le tout maison sup. bacon +1.50€)

Hausgemachter Burger, Käse, Burgersoße und

Pommes

ou - oder

Bouchée à la reine maison, nouilles fraîches

Königinpastete, Nudeln

• • •

Munster au cumin

Münsterkäse mit Kümmel

ou - oder

Tarte du jour

Hausgemacht Tagestorte

ou - oder

Baba au Rhum

Mit Rum getränkter Hefeteigkuchen

Le Menu de l'Aubergiste

37.00 € l'entrée et le plat ou le plat et le dessert

45€ le menu complet

Tranche de truite saumonée d'Alsace « gravlax » et marmelade d'agrumes

Lachsforelle « Gravlax » mit Zitrus Marmelade

ou - oder

Assiette de foie gras de canard du Chef, Chutney de saison & fleur de sel

Hausgemachte Entenstopfleber, saisonalem Chutney und Fleur de Sel

• • •

Rognon de veau entier au Madère, pommes sautées

Kalbsnieren, Bratkartoffeln

ou - oder

Pièces du boucher, sauce et garniture au choix maximum 24€

Rinderstück, Sauce und Beilage nach Wahl

Maximal 24€

• • •

Munster au cumin

Münsterkäse mit Kümmel

ou - oder

Dessert au choix

(sauf Macaron supp. 2 euros et irish coffee : supp. 2 euros)

Dessert nach Wahl (außer Irish oder Elsässischer Kaffee - Zuschlag 2€ oder « Macaron Zuschlag 2€)

Menu Enfant à 10,50 €

Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans

Petite portion de bouchée à la reine sans croute avec nouilles

Kleine Königinpastete, Nudeln

ou - oder

½ Tarte flambée originale, gratinée ou champignons

½ Flammkuchen Originale, mit Käse oder mit Pilzen

ou - oder

Spätzles sauce champignon

Hausgemacht Spätzle mit Rahmsauce mit Pilze

• • •

Glace 2 boules

2 Kugeln Eis

ou - oder

½ Tarte flambée banane-chocolat

½ Flammkuchen Banane - Schokolade

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, Münsterkäse)</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 €
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 kandierte Tomaten)</i>	11.50 €
Jambon Foret Noire et oignons rouges (oignons rouges émincés, jambon Foret Noire Emincé) <i>Mit Schwarzwälderschinken und rote Zwiebeln</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 kandierte Tomaten (Zwiebeln, Schinken und kandierte 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 €

Les Sucrées

Pommes confites et cannelle <i>Mit kandierte Äpfeln und Zimt</i>	10.70 €
Pommes confites et cannelle, flambée au Calvados <i>Mit kandierte 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.

Supplements de 1€ pour les ajouts et modifications sur chaque tarte flambées

Fromages



Assiette avec 1 fromage d'Alsace au choix et petite salade verte 6.50 €
Teller mit 1 Elsässer Käse nach Wahl und einem kleinen grünen Salat

Assiette avec 3 fromages d'Alsace petite salade verte 12.00 €
Teller mit 3 Elsässer Käse und einem kleinen grünen Salat

Gourmandises



Macaron du Chef 9.50 €
Makaronen vom Küchenchef

Paris-Brest 8.50 €
Paris-Brest Kuchen

Tartelette meringuée maison, boule de glace au choix 8.50 €
Kleine Tartelette mit Baiser Haube und einer Kugel Eis

Tiramisu maison 8.50 €
Hausgemachtes Tiramisu

Baba au Rhum 7.50 €
Mit Rum getränkter Hefeteigkuchen

Opéra chocolat maison 7.50 €
Schoko Buttercreme Kuchen

Café gourmand 8.00 €
Café und kleine Köstlichkeiten nach Laune des Küchenchefs

Moelleux au chocolat cœur coulant, glace caramel au beurre salé 8.50 €
(15 min d'attente car entièrement fait par nos soins)
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Butterkaramelleis (15 min Wartezeit)

Irish Coffee ou café Alsacien (Mirabelle, framboise ou Marc de Gewurztraminer) 9.00 €
Irish Coffee mit Whisky, Himbeer- oder Mirabellenschnaps oder Gewürztraminer

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-glacier « les glaces du lac » 2.00€ la boule
Vanille - Schokolade - Kaffee - Zitrone - Erdbeer - Himbeer - Pistazie - Kokosnuss - Amarenakirsche - Minze-Schokolade - Banane - Gesalzenes Butterkaramel

Café ou chocolat liégeois 7.50 €
Kaffee oder Schokoladeneis mit Sahne

Dame blanche 7.50 €
Vanilleis mit Schokoladensöße und Sahne

Coupe After Eight (3 boules menthe-chocolat chocolat fondu et chantilly) 7.50 €
Drei Kugeln Eis Minz-Schokolade, Schokoladensöße und Sahne

Coupe Foret Noire (glace Amarena et chocolat, cerises Amarena, miettes de spéculos, chocolat fondu et chantilly) 7.50 €
Schwarzwälder Eisbecher mit Amarena und Schoko Eis, Amarena Kirschen, Spekulatius und Schokosauce

Colonel (Citron et Vodka) ou sorbet 2 boules au choix arrosage au choix 9.50 €
Sorbet mit Alkohol (Zitrone und Vodka)

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

Boissons Chaudes

Café expresso	1.90 €
Décaféiné	2.10 €
Café crème	2.50 €
Café rallongé	2.20 €
Thé Dammann (Thé vert « Gunpowder », Thé vert menthe Nanah, Thé vert Jasmin, Earl Grey, Darjeeling, 4 fruits rouges, Ceylan)	3.20 €
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 €

Digestifs

Alcools & liqueurs d'Alsace

	4 cl
Eaux de vie de framboise d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Mirabelle d'Alsace « médaille d'Or » Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Poire Williams « Médaille d'argent » Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Quetsches d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Marc de Gewurztraminer Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Quetsches d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Kirsch d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Liqueur de gingembre Hagemeyer 4cl	7.00 €

Nos autres digestifs

	4 cl
Cointreau	5.50 €
Amaretto	5.50 €
Baileys	5.50 €
Get 27	5.50 €
Mandarine Impériale	5.20 €
Cognac VS Meukow	7.50 €
Calvados Coquerel	8.00 €
Ron Zacapa Centenario 23 ans	12.00 €
Rhum brun Saint James	6.50 €
Rhum Havana Club blanc 3 ans	6.50 €

Cocktail «digestif»

Expresso martini (expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne)	8.50€
Screaming orgasm (vodka, baileys, amaretto, liqueur de café, lait)	8.50€
Madeleine (amaretto, cointreau, jus d'ananas)	8.50€
Irish coffee (Whisky sucre de canne, chantilly café chaud)	9.00 €
Irish Alsacien (idem Irish Coffe mais avec Mirabelle, Framboise ou Marc de Gewurztraminer)	9.00 €