

ENTREES

FOIE GRAS D'OIE MAISON

1/2 PORTION : 9,30 €

PORTION : 18,40 €

**RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS,
FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD FUMÉ :
8,20 €**

ESCARGOTS

1/2 DOUZAINES : 6,70 €

DOUZAINES : 13,20 €

**GOURMANDISES DE MUNSTER AU CUMIN,
JAMBON FUMÉ, SALADE : 8,50 €**

**CROUSTILLANT TÊTE DE VEAU,
SAUCE GRIBICHE, SALADE : 8,50 €**

**SALADE, SAUMON FUMÉ,
CHÈVRE FRAIS, PARMESAN : 8,50 €**

PRIX NETS EN EUROS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

PLATS

**CROUSTILLANT TÊTE DE VEAU,
SAUCE GRIBICHE , POMMES DE TERRE SAUTÉES,
SALADE : 14,50 €**

**RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS,
FOIE GRAS D'OIE, MAGRET FUMÉ : 13,80 €**

**ROGNONS DE VEAU, FLAMBÉS AU COGNAC,
MOUTARDE À L'ANCIENNE : 16,00 €**

**CUISSE DE CANARD CONFITE,
COMPOTÉE D'OIGNONS, POMMES DE TERRE
SAUTÉES, SALADE : 14,00 €**

**JARRET DE PORC À LA BIÈRE,
POMMES DE TERRE SAUTÉES, SALADE : 15,00 €**

**JARRET DE PORC AU MUNSTER,
POMMES DE TERRE SAUTÉES, SALADE : 15,50 €**

ENTRECÔTE BLACK ANGUS : 16,50 €
**SAUCE AU CHOIX : POIVRE, COGNAC,
OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL**

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS
ET SON OS À MOELLE : 19,00 €**

CHOUCROUTE GARNIE : 14,70 €

POISSONS

**CHOUCROUTE AUX POISSONS
ET SON BEURRE BLANC : 16,80 €**

FILET DE SANDRE SAUCE PINOT NOIR : 16,80 €

GRATIN

DE SPAËZTLE, SALADE VERTE

GRATIN PAYSAN (SAUCISSE, LARD) : 14,00 €

GRATIN AUX DEUX SAUMONS : 14,50 €

GRATIN PALETTE FUMÉ ET MUNSTER : 14,00 €

MENU DU TERROIR :

23,00 €

1/2 TARTE FLAMBÉE NATURE

CHOUCROUTE GARNIE

(CHOUCROUTE DE POISSONS SUPPL : 2,00 €)

SORBET 2 BOULES ARROSÉES

OU

CRÈME BRÛLÉE ARROSÉE

AU MARC DE GEWURZTRAMINER

PRIX NETS EN EUROS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

MENU WINSTUB :

28,00 €

**SALADE, SAUMON FUMÉ,
CHÈVRE FRAIS, PARMESAN**

**PANACHÉ DE POISSONS, SAUCE AUX HERBES
OU**

**CUISSE DE CANARD CONFITE, COMPOTÉE
D'OIGNONS, CROUSTILLANT DE LARD**

CRÈME BRULÉE GRATINÉE AU COCO

MENU ENFANT : 6,20 €

NUGGETS OU KNACKS

ACCOMPAGNEMENT : FRITES OU SPAËTZLE

GLACE

PLAT VEGETARIEN : 7,00 €

ASSIETTE DE LÉGUMES

PLAT DU JOUR : 7,50 €

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

PRIX NETS EN EUROS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

NOS TARTES FLAMBÉES

(FROMAGE BLANC, CRÈME ÉPAISSE, OIGNONS, LARDONS)

TARTE FLAMBÉE NATURE

1/2 PORTION : 3,45 € / PORTION : 6,90 €

TARTE FLAMBÉE GRATINÉE

1/2 PORTION : 3,70 € / PORTION : 7,40 €

TARTE FLAMBÉE À LA CHOUCROUTE

1/2 PORTION : 3,80 € / PORTION : 7,60 €

TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS

1/2 PORTION : 4,15 € / PORTION : 8,30 €

TARTE FLAMBÉE À L'AIL

1/2 PORTION : 3,55 € / PORTION : 7,10 €

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER

1/2 PORTION : 4,30 € / PORTION : 8,60 €

TOUS LES JEUDIS SOIRS

TARTES FLAMBÉES À VOLONTÉ

9,50 € / PAR PERSONNE (HORS SUCRÉES)

SUPPLÉMENT PETITE SALADE : 2,00 €

SUPPLÉMENT GRANDE SALADE : 4,50 €

NOS TARTES FLAMBÉES SUCRÉES

TARTE FLAMBÉE AUX POMMES, CANNELLE

1/2 PORTION : 4,10 € / PORTION : 8,20 €

TARTE FLAMBÉE AUX POMMES, CANNELLE ARROSÉE AU CALVADOS

1/2 PORTION : 4,80 € / PORTION : 9,60 €

PRIX NETS EN EUROS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

NOS FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES (SELON ARRIVAGE) 4,70 €

NOS DESSERTS ALCOOLISES

COUPE MOJITO 6,00 €
(2 BOULES CITRON, RHUM ET SIROP DE SUCRE DE CANNE MENTHOLÉ, MENTHE)

CAFÉ GOURMAND ALSACIEN 8,30 €
(CRÈME BRÛLÉE ARROSÉE À LA MIRABELLE, GRIOTTES AU MARC, KOUGELOPF GLACÉ AU KIRSCH, BOULE ARROSÉE, DIGESTIF)

IRISH COFFEE 7,00 €

CAFÉ ALSACIEN 7,00 €

AU CHOIX : MARC DE GEWURZTRAMINER, MARC DE MUSCAT, MIRABELLE, FRAMBOISE, POIRE WILLIAMS, QUETSCHÉ

SORBET ARROSÉ : AU CHOIX : FRAMBOISE OU QUETSCHÉ OU POIRE OU MIRABELLE

(ARROSÉ DE SON EAU DE VIE CORRESPONDANTE)

SORBET CITRON ARROSÉ DE MARC DE GEWURZTRAMINER

SORBET CITRON ARROSÉ AU CRÉMANT

1 BOULE : 3,10 €
2 BOULES : 5,40 €
3 BOULES : 7,20 €

PRIX NETS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS

NOS DESSERTS

COUPE DE GLACE OU SORBET	1 BOULE : 1,50 €
	2 BOULES : 3,00 €
	3 BOULES : 4,50 €
DAME BLANCHE : 1, 2 OU 3 BOULE(S) (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	
CHOCOLAT LIÉGEOIS : 1, 2 OU 3 BOULE(S) (GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	
CAFÉ LIÉGEOIS : 1, 2 OU 3 BOULE(S) (GLACE CAFÉ, CAFÉ CHAUD, CHANTILLY)	
	1 BOULE : 2,00 €
	2 BOULES : 3,90 €
	3 BOULES : 5,80 €
COUPE DE GLACE MANOIR	6,00 €
(2 B. FRAMBOISE, 1B. CITRON, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY)	
TARTE MAISON, BOULE DE GLACE AU CHOIX	4,50 €
PART DE TARTE MAISON	2,20 €
FONDANT AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE AU CHOIX	6,50 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	5,30 €
VACHERIN GLACÉ ET SON COULIS	6,50 €
PAIN PERDU ET SA TENTATION MERINGUÉ	6,50 €
CAFÉ GOURMAND	7,00 €

PRIX NETS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS