

# 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 €**

**SALADE ESTIVALE : 8,20 €**

**VOLAILE AU CURRY, MELON, PASTÈQUE, SALADE**

**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

**SALADE ESTIVALE :** **13,50 €**

**VOLAILE AU CURRY, MELON, PASTÈQUE, SALADE**

**SALADE, SAUMON FUMÉ,  
CHÈVRE FRAIS, PARMESAN :** **14,00 €**

**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 €**

**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 €**

## POISSON

**FILET DE SANDRE  
ET SON BEURRE COMPOSÉ :** **16,80 €**

## PLATS REGIONAUX

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 €

CHOUROUTE GARNIE : 14,70 €

CHOUROUTE AUX POISSONS  
ET SON BEURRE BLANC : 16,80 €

MENU DU TERROIR :  
23,00 €

1/2 TARTE FLAMBÉE NATURE

\*\*\*\*\*

CHOUROUTE GARNIE  
( CHOUROUTE 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**

\*\*\*\*\*

**CRÈME BRULÉE AUX FRUITS**

**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

<b>COUPE DE GLACE OU SORBET</b>	<b>1 BOULE : 1,50 €</b> <b>2 BOULES : 3,00 €</b> <b>3 BOULES : 4,50 €</b>
<b>DAME BLANCHE : 1, 2 OU 3 BOULE(S)</b> (GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS : 1, 2 OU 3 BOULE(S)</b> (GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY)	
<b>CAFÉ LIÉGEOIS : 1, 2 OU 3 BOULE(S)</b> (GLACE CAFÉ, CAFÉ CHAUD, CHANTILLY)	<b>1 BOULE : 2,50 €</b> <b>2 BOULES : 5,00 €</b> <b>3 BOULES : 7,50 €</b>
<b>COUPE DE GLACE MANOIR</b>	<b>7,00 €</b>
(2 B. FRAMBOISE, 1 B. CITRON, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY)	
<b>TARTE MAISON, BOULE DE GLACE AU CHOIX :</b>	<b>4,50 €</b>
<b>PART DE TARTE MAISON :</b>	<b>2,20 €</b>
<b>FONDANT AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE AU CHOIX :</b>	<b>6,50 €</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS :</b>	<b>5,30 €</b>
<b>VACHERIN GLACÉ ET SON COULIS :</b>	<b>6,50 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND :</b>	<b>7,00 €</b>

PRIX NETS, HORS BOISSONS, SERVICE COMPRIS