

Suggestions

Emincé de bœuf de Montagne à la crème de girolles fraîches

28 €

Rinderfilet aus Französische Bergen in Scheiben mit Frische Pfifferlingen Rahm Sauce

Œuf au plat, truffe d'été fraîche, jambon Pata Negra, copeaux de Parmesan

26 €

Spiegelei, frische Sommertrüffel, Pata Negra Schinken, Parmesan Streifen

Rognon de veau au Porto ou à la moutarde à l'ancienne

26 €

Kalbsniere mit Portwein oder Senf Sauce

Saumon Bömlø fumé par nos soins, blinis, avocat, Yusu, ...

22 €

Bömlø Lachs Selbstgeräuchert, Blinis, Avocados, ...

Moules de bouchôt de la baies du Mont St Michel, frites

21 € (EN SAISON)

Miesmuscheln

Marinière / Roquefort / Provençale / Thym & huile d'olive / Curry (1litre)

Entrées / Vorspeisen / Starters

- Vitalité* *Salade d'Alsace Bio "Vegan", crudités, graines et légumes secs bios, herbes aromatiques, huile d'olive bio, vinaigre citron kalamansi* 12
"Vegan" Bio Salat, Rohkost, Samen und Hülsenfrüchte Bios, Bioolivenöl, Essig aus Kalamansi Zitronen
"Vegan" Bio salad, crudeness, dry seeds and vegetables bios, bio olive oil, kalamansi lemon vinegar
- Terroir* *Salades Bio et lardons d'Alsace, croûtons et œuf poché de la ferme, vinaigre à la mirabelle de Lorraine* 16
Bio Salat und Speckwürfeln aus Elsass, pochiertem Ei vom Bauernhof, Mirabelle Essig aus Lothringen
Bio Salad with Alsatian bacon, poached egg from the farm, Mirabelle vinegar from Lorraine
- Terroir* *Salade de mâche, toasts au chèvre frais de Mattstall, pignons de pin torréfiés, vinaigrette à la framboise et huile d'olives bio* 16
Feldsalat mit überbackenem Ziegenkäse Toast, Pinienkernen, Himbeer-Vinaigrette und Bioolivenöl
Corn salad with goat's milk cheese toasts, pine nuts, raspberry vinaigrette and bio olive oil
- Vitalité* *Salade d'Alsace Bio, noix de Saint-Jacques et gambas en brochette, Vieux Xeres et huile d'olive bio* 21
Bio Salat, Jacobsmuscheln und Gambas am Spieß, Alter Xeres und Bioolivenöl
Bio salad, Scallops and prawns' skewers, old Xeres vinaigrette and bio olive oil
- Salade d'Alsace Bio à la truffe de saison en provenance de Valréas, jambon Pata Negra et copeaux de vieux comté* 22
Bio Salat, mit frischer Trüffel aus Valréas, Pata Negra Schinken und Bergkäse
Bio salad, with fresh truffles from Valréas, Pata Negra ham and mountain cheese

**Nos salades bios sont d'origine Alsace
Les oignons utilisés pour les salades sont des oignons d'Alsace**

Prix nets en euros

Entrées / Vorspeisen / Starters

<i>Soupe à l'oignon Bio d'Alsace aux croûtons gratinés</i>			10
Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast / Onion soup with cheese tartlets			
<i>Soupe de poissons de roche Maison, Toast, Tapenade, rouille</i>			15
Fischsuppe nach Art des Hauses Hausgemacht / Fish soup chef's style homemade			
<i>Escargots au beurre de fines herbes et ail</i>	Escargots d'Alsace / Goersdorf		
Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch	les 6	Mr et Mme	12
Snails with herb butter and garlic.	les 12	Christian & Anick	20
REEBER			
<i>Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron N°2 garnies</i>			
Austern Marennes d'Oléron	les 6		24
Oysters Marennes d'Oléron	les 12		39
<i>Cuisses de grenouilles sautées à l'ail, à la crème au Riesling, légumes frais Bio</i>			24
Froschschenkel gebraten mit Knoblauch oder in Riesling Rahmsauce			
<i>Foie gras d'oie d'Alsace de la Ferme Lechner à Pfettisheim, mariné au</i>			27
<i>Gewürztraminer, chutney aux fruits secs</i>			
<i>et gelée au Gewürztraminer, toasts</i> Primé meilleur foie gras d'Alsace			
Gänseleber nach Art des Hauses, Toasts		Chef's style goose liver, toasts	
<i>Variation de foie gras d'oie d'Alsace (cru, cuit en terrine et poêlé),</i>			30
<i>salade de mesclun, chutney aux fruits secs et Pinot Noir d'Alsace,</i>			
<i>gelée au Gewürztraminer</i>			
Gänseleberkomposition (roh, Terrine und gebraten)		Goose liver variations (raw, terrine and fried)	
<i>Foies gras d'Alsace frais poêlé aux fruits de saison et</i>			30
<i>aux arômes de vinaigre balsamique</i>			

Frische Ente und Gänseleber gebraten mit Frucht, Balsamico
fruit and balsamic

Fresh goose liver fried with

Les plats sont accompagnés de garnitures qui varient selon le marché
Les sauces à base de crème fraîche, crème fluide **Label Rouge** d'Alsace Lait.
Prix nets en euros

Confrérie du véritable Flammekueche d'Alsace *Flammekueche au feu de bois*



- **Tarte flambée traditionnelle aux oignons et lardons* fumés à l'ancienne d'Alsace* 11
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln " Elsässer Art " / Tart flambée (baked pastry) with
bacon and onions
- **Tarte flambée gratinée aux oignons, lardons* fumés d'Alsace et gruyère* 12
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse / Tart flambée with bacon, onions and soft cheese
- **Tarte flambée aux champignons frais, oignons et lardons* fumés d'Alsace* 12
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln frischen Champignons / Tart flambée with bacon, onions and
mushrooms
- **Tarte flambée de chèvre frais de Mattstall et lardons* fumés d'Alsace* 15
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Ziegenkäse / Tart flambée with bacon, onions and goat's
cheese
- **Tarte flambée au Munster, oignons d'Alsace cumin (Végétarien)* 14
Flammkuchen mit Zwiebeln, Kümmel und Münsterkäse / Tart flambée with onions, cumin,
Munster cheese
AVEC LARDONS SUR DEMANDE – MIT SPECK AUF ANFRAG - WITH BACON ON REQUEST
- **Tarte flambée au saumon fumé maison, oignons, raifort d'Alsace et ciboulette* 17
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs hausgemacht, Meerrettich, Schnittlauch und Zwiebeln
Tart flambée with smoked salmon homemade, Horseradish, onions and chive
- **Tarte flambée « Séverine » au Roquefort, tomates fraîches et Jambon Pata Negra* 17
Flammkuchen "Séverine" mit Roquefort, Tomaten und roher Pata Negra Schinken
Tart flambée "Séverine" with Roquefort, tomatoes and raw Pata Negra ham
- **Tarte flambée au fromage de chèvre frais, oignon, miel et pignons de pin* 15
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig und Pinienkerne (Végétarien)
Tart flambée with goat's cheese, onions, honey and pine nuts
AVEC LARDONS SUR DEMANDE – MIT SPECK AUF ANFRAG - WITH BACON ON REQUEST
- **Tarte aux pommes, flambée au Calvados* 16
Apfelkuchen mit Calvados flambiert / Apple tart flambéed with Calvados

Crème épaisse d'Alsace de *Alsace Lait* et oignons d'Alsace

* *Lardons frottés au sel sec artisan*, * *fond de tartes élaborées par TFT*

Prix nets en euros

Poissons

- Terroir** *Sandre Meunière, croûtons au beurre, citron et câpres fleur* 30
Zanderfilet Meuniere, Butter Croutons, Zitrone und Kapern
Pikeperch Meuniere, butter croutons, lemon and capers
- Vitalité** *Filet de Flétan sauvage en émulsion de Truffe noire* 30
(*Melanosporum fraîche de Valreas 84600*)
Wilder Heilbutt Filet in Schwarzer Trüffelemulsion
Wild Halibut fillet in Black Truffle Emulsion
- Signature** *Gambas géantes sauvages flambées, crème safranée, spaghettis au pistou et légumes* 36
Gambas flambiert mit Safransauce dazu Spaghetti mit "Pistou" und feinem Gemüse
Grilled prawns flambé with saffron sauce and spaghettis with pesto, vegetables
- Signature** *Brochette de noix de Saint-Jacques et cèpes poêlées au romarin, mousseline de pommes de terre à l'arachide grillée* 32
Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Rosmarin, Kartoffelpüree mit geröstetem Erdnussöl
Scallops skewers with ceps and rosemary

Végétarien / Vegetarier / Vegetarian

- Vitalité** *Palette de légumes de saison, graines bios, légumes secs (Vegan)* 13
Frische Gemüseteller Fresh vegetables
- Classique** *Nouilles fraîches aux cèpes et copeaux de Parmesan* 22
Frische Nudeln mit Steinpilzen Fresh pasta with ceps



Risotto aux légumes de saison, graines bios, légumes secs 18
Risotto am Gemüse von Saison Risotto with vegetables of season

Les plats sont accompagnés de garnitures fraîches qui varient selon le marché.

Les sauces à base de crème fraîche, crème fluide **Label Rouge d'Alsace Lait.**

Carte des viandes préparées par votre Chef Saucier Éric Laghi

Noisettes d'agneau (France), croûte de noisettes jus corsé, ail noir 31
et blanc confit au miel, pommes Dauphines, légumes
Lammnüsschen, Haselnußkruste, kandiertem Knoblauch / Lamb noisettes, hazel
nut crust, candied garlic

Magret de canard (France), flambé au Cognac, sauce gastrique 29
aux zestes d'oranges confits, frites fraîches, légumes
Entenbrust flambiert mit Cognac, Orangensauce / Magret of duck flambé with
Cognac, orange sauce

Cœur de Ris de veau (France), en escalopes poêlées au beurre, 32
morilles à la crème réduite, pommes Dauphines, légumes
Gebratenes Kalbsbries, Morchelrahmsauce / Poêléed veal sweetbreads,
morel cream sauce

Filet de bœuf de Montagne (France), Poêlé de champignons 34
sauvage, sauce vin rouge, frites fraîches, légumes
Rinderfilet aus Französische Bergen, gebratene Waldpilze und Rotweinsauce
Fillet of beef from French mountains, Sautéed wild mushrooms and red wine
sauce

Tournedos de bœuf de Montagne (France), Rossini au foie gras 36
d'Alsace poêlé et truffe noire française, frites fraîches, légumes
Tournedos vom Rind aus Französische Bergen mit gebratener elsässischer
Enteleber, gehobeltem schwarzem Trüffel / Tournedos of French mountains beef
Rossini with goose liver and black truffle

Cordon bleu de veau (France), à la crème et champignons, 27
véritable jambon artisanal de Benoit Gaestel, frites fraîches, légumes
Kalbs Cordon Bleu mit Rahm Sauce / Veal cordon bleu with cream sauce

Coq au Riesling, nouilles maison, purée de saison, poêlée de légumes 22
Hahn in Riesling Sauce, Bandnudeln / Cock in Riesling, noodles

Bouchée à la reine, nouilles maison **ELUE MEDAILLE D'OR 2012** 22
(*Poule, lapin et veau Français, ris de veau et quenelle Godiveau*)
Königinpastete, Nudeln / Savouries Queen's Style, noodles

Bœuf gros sel (France), pdt sautées, salade et sauce raifort 22
Rindfleisch mit grobkörnigem Salz, Bratkartoffeln, Salat und Meerrettichsauce

Pour les gastronomes en culotte courtes

Für unsere kleine Gäste in kurzen Hosen

For our gourmets in short pants

Pas pour les + de 12 ans /

Nicht über 12 Jahre /

Not for more than 12 year old

Menu Cinderella 8

Pommes frites maison avec légumes et ketchup ou mayonnaise ...

Glace vanille et/ou chocolat de chez Cluizel Maison

Hausgemachte Pommes frites mit Gemüse und Ketchup oder Mayonnaise...

Eis Vanille und/oder Schokolade von Cluizel Hausgemacht

Homemade French-fries with vegetables and ketchup or mayonnaise...

Ice cream vanilla and/or Cluizel chocolate homemade

Menu Peter Pan 15

Emincé de filet de bœuf à la crème et aux champignons, légumes et frites...

Glace vanille et/ou chocolat de chez Cluizel Maison

Rinderfilet Geschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Gemüse und Pommes

...

Eis Vanille und/oder Schokolade von Cluizel Hausgemacht

Emincé of Fillet of beef with mushrooms cream sauce, vegetables and fries ...

Ice cream vanilla and/or Cluizel chocolate homemade

Menu Bambino

10

Spaghettis bolognese... Glace vanille et/ou chocolat de chez Cluizel Maison

Spaghetti Bolognese... **Eis** Vanille und/oder Schokolade von Cluizel Hausgemacht

Spaghettis bolognese... **Ice cream** vanilla and/or Cluizel chocolate homemade

Menu à 36 € « Alsace »

Soupe à l'oignon
Zwiebelsuppe / Onions soup

ou / oder / or

Salade aux lardons
*Salat mit Speckwürfeln / Mixed salad with
bacon*

ou / oder / or

½ Tarte Flambée
½ *Flammkuchen*
½ *Baked pastry with bacon and onions*

ou / oder / or

6 Escargots / 6 Schnecken / 6 snails

Spécialité Alsacienne au choix

Coq au Riesling **ou** Bouchée à la reine

ou Bœuf gros sel

Munster flambé à l'eau de vie de
Cumin de chez Nusbaumer

*Münsterkäse flambiert / Munster (cheese)
singed*

ou / oder / or

Bombe glacée aux effluves d'eau de vie de

framboises d'Alsace et son coulis

Menu à 48 € « Découverte »

Foie gras d'oie d'Alsace maison **Médaille d'Or**
*Hausgemachte Gänseleber / Goose liver chef's
style*

ou / oder / or

Poêlée de Saint-Jacques sur salade de mesclun
*Jacobsmuscheln auf Mesclunsalat / Mesclun salad
with scallops*

Filet de bœuf de Montagne (France),
poêlée de champignons des bois, jus corsé
*Rinderfilet aus Französische Bergen,
Waldpilzen,...*

*Fillet of beef from French mountains,
mushrooms,...*

ou / oder / or

Sandre Meunière, croûtons au beurre
citron et câpres fleur

*Zanderfilet Meuniere, Butter Croutons, Zitrone
und Kapern*

*Pikeperch Meuniere, butter croutons, lemon and
capers*

Moelleux au chocolat, sorbet maison et fruits
*Lauwarmer Schokoladenbiscuit / Hot chocolate
pie*

ou / oder / or

Crème brûlée flambée au Marc de Gewürztraminer
*Vanillecreme überbacken und flambiert mit Marc
de Gewürzt.*

*Crème brûlée singed to Marc de Gewurztraminer
of Alsace*

*Eisbombe mit Himbeere Schnaps und Himbeeren
Coulis
Iced pudding with brandy and coulis of raspberries
of Alsace*

Menu Allergène à 42 €

*Salade au choix dans la carte
Salat zur Auswahl in der Karte*

Salad in the choice on the menu

*Emincé de Filet de Bœuf
Aubrac aux girolles*

*Aubrac Rinderfilet in Scheiben geschnitten
mit
Pffifferlingen*

*Sliced beef tenderloin Aubrac with
chanterelles*

*Duo de Sorbets
Duo von Sorbets / Duo of sherbets*

Menu Végétarien à 35 €

*Salade au choix dans la carte
(Suppl. 5€ Salade St Jacques/ gambas ou Truffes)*

*Salat zur Auswahl in der Karte (+5€
Jacobsmuscheln /Gambas
Salat oder Trüffel)*

*Salad in the choice on the menu (+5€ Scallops/prawns
salad or
truffles)*

*Nouilles fraîches aux cèpes
Frische Nudeln mit Steinpilzen / Fresh pasta with
ceps*

ou / oder / or

*Risotto aux légumes
Risotto am Gemüse / Risotto with vegetables*

*Dessert au choix
Dessert zu Auswahl / Choice your dessert*