

Entrées / Vorspeisen / Starters

Soupe à l'oignon d'Alsace aux croûtons gratinés 10

Zwiebelsuppe mit Käsebaguettetoast

Onion soup, cheese tartlets

Soupe de poissons de roche Maison, Toast, Tapenade, rouille 15

Fischsuppe nach Art des Hauses Hausgemacht

Fish soup chef's style homemade

Escargots au beurre de fines herbes et ail

Escargots d'Alsace / Goersdorf

Schnecken in Kräuterbutter und Knoblauch 6 12

Snails with herb butter and garlic 12 20

Huîtres fines de claire, Marennes d'Oléron N°2 garnies

Austern Marennes d'Oléron les 6 24

Oysters Marennes d'Oléron les 12 39

Cuisses de grenouilles sautées à l'ail, à la crème de Riesling, légumes frais 24

Froschschenkel gebraten mit Knoblauch oder in Riesling Rahmsauce

Foie gras d'oie au Gewürztraminer, chutney et gelée au Gewürztraminer, toasts 27

Gänseleber des Hauses / Chef's style goose liver

Primé meilleur foie gras d'Alsace en 2009

Variation de foie gras d'oie (cru, cuit en terrine et poêlé) 30

Gänseleberkomposition (roh, Terrine und gebraten)

Goose liver variations (raw, terrine and fried)

Foie gras d'oie frais poêlé aux pommes 30

Frische Gänseleber gebraten mit Apfel

Fresh goose liver fried with apples

Salades/ Salate

**Salade d'Alsace Bio "Vegan", crudités, graines 12
et légumes secs bios, herbes aromatiques,
huile d'olive bio, vinaigre citron kalamansi**

"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

**Salades Bio et lardons d'Alsace, croûtons et 16
œuf poché de la ferme, vinaigre à la mirabelle
de Lorraine**

Salate mit Speckwürfeln aus Elsass, pochiertem Ei vom Bauernhof
Mirabelle Essig aus Lothringen
Salads with Alsatian bacon, poached egg from the farm, Mirabelle vinegar
from Lorraine

**Salade de mâche, toasts au chèvre frais de 16
Mattstall, pignons de pin torréfiés, vinaigrette à
la framboise et huile d'olives bio**

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

**Salade d'Alsace Bio, noix de Saint-Jacques et 21
gambas en brochette, Vieux Xeres et huile
d'olive bio**

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 22
provenance de Valréas, jambon Pata Negra et
copeaux de vieux comté**

Bio Salat, mit frischer Trüffel aus Valréas, Pata Négra Schinken und
Bergkäse
Bio salad, with fresh truffles from Valréas, Pata Négra ham and mountain
cheese

Poissons / Fische / Fish

Sandre meunière aux amandes	29
Zanderfilet Mühler Art mit Mandeln Pikeperch Meuniere with almonds	
Lotte au lard, pignons, embeurrée de tomates	31
Seeteufel mit Speck, Pinienkernen, Buttertomaten Monkfish with bacon, pine nuts, buttered tomatoes	
Gambas géantes sauvages, gingembre et citronnelle, aïoli de coriandre	36
Riesige wilde Gambas, Ingwer und Zitronengras, Koriander-Aioli Giant wild Gambas, ginger and lemongrass, coriander aioli	
Bouillabaisse sans arrêtes à ma façon, poissons et crustacé, croûtons à l'ail, rouille, parmesan, anchoïade	31
Bouillabaisse auf meiner Art, Fisch und Schalentiere Bouillabaisse my way, fish and shellfish	
Noix de Saint-Jacques poêlées à l'ail, poivron piquillos farci	32
Jacobsmuscheln und Steinpilzen am Spieß, Rosmarin, Kartoffelpüree Pan-fried scallops with garlic, stuffed piquillos peppers	

Végétarien / Vegetarier / Vegetarian

Palette de légumes de saison, ... (Vegan)	13
Frische Gemüseteller Fresh vegetables	
Nouilles fraîches aux cèpes et copeaux de Parmesan	22
Frische Nudeln mit Steinpilzen Fresh pasta with ceps	
Risotto aux légumes de saison, graines, ...	18
Risotto am Gemüse von Saison Risotto with vegetables of season	

Menus Enfants Pas pour les + de 12 ans

Menu Cinderella	8
Pommes frites avec légumes et ketchup ou mayonnaise ... Glace vanille et/ou chocolat de chez Cluizel Maison	
Menu Hamburger	12
Steak haché de bœuf , Vieux Cheddar, frites Glace vanille et/ou chocolat de chez Cluizel Maison	
Menu Bambino	10
Spaghettis bolognaise Glace vanille et/ou chocolat de chez Cluizel Maison	

Viandes / Fleische / Meats

Noisettes d'agneau, croûte de noisettes, jus corsé, pommes dauphines maison	31
Lammnüsschen, Haselnußkruste, kandiertem Knoblauch Lamb noisettes, hazel nut crust, candied garlic	
Magret de canard flambé au Cognac, sauce gastrique, zestes d'oranges confits	29
Entenbrust flambiert mit Cognac, Orangensauce Magret of duck flambé with Cognac, orange sauce	
Ris de veau en escalopes poêlées au beurre, morilles à la crème réduite, pommes Dauphines	32
Gebrautes Kalbsbries, Morchelrahmsauce Poêléed veal sweetbreads, morel cream sauce	
Filet de bœuf de Montagne grillé, Champignons Sauvages, jus corsé, frites fraîches	34
Gegrilltes Rinderfilet aus den Bergen, Waldpilzen Grilled Fillet of beef from mountains, wild mushrooms	
Tournedos de bœuf de Montagne Rossini au foie gras d'oie d'Alsace poêlé et truffe noire française	36
Französische Rindertournedos Rossini mit Gänseleber und Trüffel Tournedos of beef from France Rossini with goose liver and truffle	
Cordon bleu de veau à la crème et champignons	27
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
Königinpastete, Nudeln / Savouries Queen's Style, noodles	
Bœuf gros sel, pdt sautées, salade et sauce raifort	22
Rindfleisch mit grobkörnigem Salz, Bratkartoffeln, Salat, Meerrettichsauce Boiled beef with sautéed potatoes, salad and horseradish sauce	

Flammekueche au feu de bois
UNIQUEMENT LE DIMANCHE SOIR
NUR SONNTAGS ABENDS
ONLY SUNDAYS EVENING

Traditionnelle aux oignons et lardons d'Alsace	11
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln " Elsässer Art "	
Tart flambée (baked pastry) with bacon and onions	
Gratinée aux oignons, lardons d'Alsace et gruyère	12
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse	
Tart flambée with bacon, onions and soft cheese	
Aux champignons frais, oignons et lardons d'Alsace	12
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln frischen Champignons	
Tart flambée with bacon, onions and mushrooms	
Au fromage de chèvre frais et lardons d'Alsace	15
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Ziegenkäse	
Tart flambée with bacon, onions and goat's cheese	
Au Munster, cumin (Végétarien)	14
Flammkuchen mit Zwiebeln, Kümmel und Münsterkäse	
Tart flambée with onions, cumin and Munster cheese	
AVEC LARDONS SUR DEMANDE – MIT SPECK AUF ANFRAG – WITH BACON ON REQUEST	
Au saumon fumé maison, oignons, raifort et ciboulette	17
Mit geräuchertem Lachs Hausgemacht, Meerrettich, Schnittlauch, Zwiebeln	
Tart flambée with smoked salmon homemade, Horseradish, onions, chive	
Au fromage de chèvre frais, oignon, miel et pignons	15
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig und Pinienkerne	
Tart flambée with goat's cheese, onions, honey and pine nuts (Végétarien)	
Tarte aux pommes, flambée au Calvados	16
Apfelflammkuchen mit Calvados flambiert	
Apple tart flambéed with Calvados	
Supplement ail / Knoblauch extra / Extra garlic	1,90
Crème épaisse d'Alsace de Alsace Lait et Oignons d'Alsace	
Lardons frottés au sel sec artisan Fond de tartes élaborées par TFT	

Confrérie du véritable
Flammekueche d'Alsace

Prix nets en euros



Desserts maison

Nougat glacé et sorbet maison, fruits frais 10

Eisnougat Hausgemacht, Frucht und Sorbet "minute"

Ice nougat with fruit and sorbet "minute"

Crème brûlée à la vanille Bourbon, flambée au Grand Marnier ou au Marc de Gewurztraminer d'Alsace, sorbet maison* et fruits frais 10

Vanillecreme überbacken, flambiert mit Marc de Gewürztraminer oder Grand Marnier

Crème brûlée singed to Marc de Gewurztraminer or Grand Marnier

Sorbet citron maison arrosés au choix 11

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schnaps nach Wahl beträufelt

Lemon sorbet home-made with schnapps of your choice

Moelleux au chocolat, sorbet maison* et fruits frais (15 mn d'attente) 10

Lauwarmer Schokoladenbiscuit mit frisches Fruchtsorbet und Früchte

Hot chocolate pie and sherbet home-made, fresh fruit

Trio de sorbets de saison maison* et fruits frais 10

Frisches Fruchtsorbet und Früchten

Trio of sherbets of season home-made and fresh fruit

Soupe de fraises, sablé Breton, fraises, crème, menthe. Sorbet fromage blanc 10

Erdbeersuppe, Bretonisches Shortbread

Strawberry soup, Breton shortbread

Assiette de crème glacée maison vanille Bourbon, café expresso et chocolat Cluizel 10

Hausgemachtes Eis, Vanille, Schokolade und Mokka

Homemade ice cream, vanilla, chocolate and coffee

À la boule 4 € / Chantilly 1 € *Pro Eis Kugel 4 € / Sahne 1 € * An ice cream scoop 4 € / Chantilly 1 €

Mousse au Chocolat Cluizel fait maison 10

Cluizel Schokoladenmousse Hausgemacht, Frucht und Sorbet "minute"

Cluizel chocolate mousse homemade with fruit and sorbet "minute"

Pavlova aux framboises et à l'eau de rose 10

Pavlova with Raspberry and Rose flower water

Pavlova mit Himbeeren und Rosenwasser