



ENTRÉES

Foie gras de canard maison

Confit d'oignons au balsamique et toast de brioche maison

Homemade foie gras

Hausgemachte Foie gras

19.90.-

Saumon mariné maison & crème montée aux 5 baies

Agrumes et mousse aux 5 baies

Homemade Gravlax salmon

Hausgemachte Gravlax salmon

16.90.-

Melon au porto & jambon Serrano

Caramel au porto et herbes fraîches

Melon and Serrano ham

Melone und Serrano Schinken

12.50.-

Croustillant de munster AOP D'Alsace de la Fromagerie "Haxaire"

Miel, Cumin et bouquet de salade

Crispy Munster cheese AOP D'Alsace "Haxaire" with honey and cumin

Knusprige Munster-Käse-Häppchen AOP D'Alsace "Haxaire" mit Honig und Kümmel

9.90.-

Wrap avocat crevettes

Pesto au basilic de notre jardin

The avocado and prawn wrap, Pesto made with basil from our garden

Der Avocado-Garnelen-Wrap, Pesto aus Basilikum aus unserem Garten

12.50.-

6 ou 12 Escargots

Beurre persillé

6 or 12 snails, Butter with parsley

6 oder 12 Schnecken, Petersilienbutter

9.50.- / 16.50.-

Gaspacho de tomates d'antan

Chips de jambon

Tomato gazpacho, ham crisps

Tomaten-Gazpacho Schinkenchips

9.50.-

Planche campagnarde

Jambon Serrano, jambon forêt noire, chorizo, rosette, terrine, beurre et tomates cerises

The Butcher's Platter, Serrano ham, Black Forest ham, chorizo, rosette, terrine, butter and cherry tomatoes

Die Wurstplatte, Serrano-Schinken, Schwarzwälder Schinken, Chorizo, Rosette, Terrine, Butter und Kirschtomaten

13.50.-



Viandes

Tartare de bœuf coupé au couteau et préparé devant vous 180g

Frites et Salade verte

Beef tartare, prepared to your taste, Hand-cut Limousin beef (180g), served with homemade fries

Rindertatar nach Ihrem Geschmack zubereitet, Limousin-Rindfleisch, von Hand geschnitten (180g), serviert mit hausgemachten Pommes frites

29.-

Cordon Bleu d'été

Veau, Chorizo, Mozzarella, Basilic, Frites et salade verte

Veal Cordon Bleu, chorizo, mozzarella, basil, chips and green salad

Kalbsschnitzel, Chorizo, Mozzarella, Basilikum, Pommes frites und grüner Salat

26.50.-

Entrecôte de boeuf Irish Black Angus 180g

Beurre maître d'hôtel, frites et salade verte

Entrecôte with maître d'hôtel butter, chips, and a mixed salad

Entrecôte mit „Maître d'hôtel“-Butter, Pommes frites und gemischtem Salat

32.-

Bouchée à la reine

Veau, poule, porc, quenelle et spaëtzle maison

Chicken, Veal, Porc and mushroom vol-au-vent with homemade spaetzle

Konigen pastete mit hausgemacht spaetzle

21.90.-

Choucroute alsacienne

Traditional Alsatian sauerkraut with cabbage from the Weber farm in Krautergersheim

Traditionelles elsässisches Sauerkraut mit Kohl vom Weber-Hof in Krautergersheim

24.90.-

Souris d'agneau

A la provençale, Polenta et légumes d'été

Lamb shanks Provençal-style, polenta and summer vegetables

Lammkeulen nach provenzalischer Art, Polenta und Sommergemüse

28.-

Rognons de veau sauce moutarde

Viel kidneys with mustard sauce and homemade spaëtzles

Kalbsnieren, sempfsauce und hausgemacht spaëtzlés

19.90.-



POISSONS

Carpes frites à volonté, mayonnaise et salade verte

A la sundgauvienne de la maison Bihl à Friesen

All-you-can-eat fried carp, homemade mayonnaise and green salad

Frittierte Karpfen nach Belieben, hausgemacht mayonnaise und grüner Salat

19.90.-

Calamars sautés au chorizo

Tagliatelles et légumes d'été

Sautéed squid with chorizo, tagliatelle and summer vegetables

Gebratene Tintenfische mit Chorizo, Tagliatelle und Sommergemüse

23.90.-

Filet de daurade

Romarin de notre jardin, Citron, Tagliatelles et Légumes d'été

Sea bream fillet with rosemary from our garden, lemon, tagliatelle and summer vegetables

Seebrassefilet mit Rosmarin aus unserem Garten, Zitrone, Tagliatelle und Sommergemüse

25.90.-

PLAT VÉGÉTARIEN

Wok de légumes et nouille chinoise

Vegetable stir-fry with chinese noodles

Gemüse-Wok mit chinesischen chinesische Nudeln

18.50.-



SALADES

Entrée / Plat

Salade Océane

Duo de poissons fumés maison, crevettes, citron, câpres, concombre, oignons, tomates et salade de saison

A selection of two types of home-smoked fish, prawns, lemon, capers, cucumber, onions, tomatoes and a seasonal salad

Duo aus hausgeräuchertem Fisch, Garnelen, Zitrone, Kapern, Gurke, Zwiebeln, Tomaten und Salat

14.- / 20.-

Salade César

Blancs de poulet panés, tomates, oignons, parmesan, œuf, sauce César, salade de saison

Grilled chicken breast, tomatoes, onions, Parmesan, egg, Caesar dressing, seasonal salad

Gegrillte Hähnchenbrust, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan, Ei, Caesar-Dressing, Salat der Saison

12.- / 18.-

Salade Vigneronne

Salade de cervelas et emmental d'Alsace

Cervelas and Alsatian Emmental salad

Salat mit Cervelas und elsässischem Emmentaler

10.- / 16.-



DESSERTS

Fraîcheur citron menthe basilic

À la manière d'une pavlova, un crémeux au citron, un nuage au basilic, un gel au citron vert et un sorbet à la menthe

Served pavlova-style, with a lemon cream, a basil foam, a lime gel and a mint sorbet

Nach Art einer Pavlova: eine Zitronencreme, eine Basilikumwolke, ein Limetten-Gel und ein Minzsorbet

13.50.-

Dôme Pina colada

Mousse coco, ananas rôti au caramel flambé au rhum, génoise citron, et sorbet mojito

Coconut mousse, roasted pineapple with caramel flambéed with rum, lemon sponge, and mojito sorbet

Kokosmousse, gebratene Ananas mit Karamell, flambiert mit Rum, Zitronen-Biskuit und Mojito-Sorbet

14.50.-

Moelleux au chocolat façon Kougelhopf

Coeur au pralin blanc et sa boule de glace vanille

White praline heart with a scoop of vanilla ice cream

Herz mit weißer Praline und einer Kugel Vanilleeis

8.-

Dame Blanche

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et chantilly

3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, flaked almonds and whipped cream

3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße, Mandelblättchen und Schlagsahne

11.90.-

Kougelhopf Glacé

Iced Kougelhopf

Eis-Gugelhopf

9.50.-

Café ou thé gourmand

Mignardises et sa boisson chaude

Petit fours and a hot drink

Kleine Leckereien und ein heißes Getränk

10.90.-

Crème brûlée vanille ou chocolat maison

Homemade vanilla or chocolate crème brûlée

Hausgemachte Crème brûlée mit Vanille- oder Schokoladengeschmack

9.50.-

Sorbets maison arrosés à l'eau de vie d'Alsace

Sorbet served with Alsatian eau-de-vie

Hausgemachtes Sorbet, serviert mit Elsässer Eau-de-vie

11.90.-



59,00.-

MENU CHEVAL BLANC

Amuse bouche

Foie gras de canard maison

Confit d'oignons au balsamique et toast de brioche maison

Homemade foie gras

Hausgemachte Foie gras

ou

Saumon mariné maison & crème montée aux 5 baies

Agrumes et mousse aux 5 baies

Gravlax salmon

Sorbet citron et son granité au curaçao

Lemon sorbet with Curaçao granita

Zitronensorbet mit Curaçao-Granita

Filet de daurade

Romarin de notre jardin, citron, Tagliatelles et légumes d'été

Sea bream fillet with rosemary from our garden, lemon, tagliatelle and summer vegetables

Seebrassefilet mit Rosmarin aus unserem Garten, Zitrone, Tagliatelle und Sommergemüse

ou

Entrecôte de bœuf Irish Black Angus 180g

Beurre maître d'hôtel, frites et salade verte

Entrecôte with maître d'hôtel butter, chips, and a mixed salad

Entrecôte mit „Maitre d'hôtel“-Butter, Pommes frites und gemischtem Salat

Fraicheur citron menthe basilic

À la manière d'une pavlova, un crémeux au citron, un nuage au basilic, un gel au citron vert et un sorbet à la menthe

Served pavlova-style, with a lemon cream, a basil foam, a lime gel and a mint sorbet

Nach Art einer Pavlova: eine Zitronencreme, eine Basilikumwolke, ein Limetten-Gel und ein Minzsorbet

ou

Moelleux au chocolat façon Kougelhopf

Coeur au pralin blanc et sa boule de glace vanille

White praline heart with a scoop of vanilla ice cream

Herz mit weißer Praline und einer Kugel Vanilleeis

Le prix est exprimé en euros toutes taxes comprises (TTC)



39,00.-

MENU DÉCOUVERTE DE L'ALSACE

Salade Vigneronne

Salade de cervelas et emmental d'Alsace

Cervelas and Alsatian Emmental salad

Salat mit Cervelas und elsässischem Emmentaler

ou

Croustillant de munster AOP D'Alsace de la Fromagerie "Haxaire"

Miel, Cumin et salade verte

Crispy Munster cheese with honey and cumin

Knusprige Munster-Käse-Häppchen mit Honig und Kümmel

Choucroute alsacienne

Traditional Alsatian sauerkraut with cabbage from the Weber farm in Krautergersheim

Traditionelles elsässisches Sauerkraut mit Kohl vom Weber-Hof in Krautergersheim

ou

Carpes frites, mayonnaise et salade verte

A la sundgauvienne de la maison Bihl à Friesen

All-you-can-eat fried carp, mayonnaise and green salad

Frittierte Karpfen nach Belieben, Mayonnaise und grüner Salat

Munster rôti au Marc de Gewurztraminer

Roasted Munster with Gewurztraminer Marc

Überbackener Münsterkäse mit Gewürztraminer-Tresterbrand

ou

Kougelhupf Glacé

Iced Kougelhupf

Eis-Gugelhupf