

# Nos Spécialités

Gibier de nos Forêts  
en période de Chasse

-----

Pot-au-feu Traditionnel « de notre Grand-Mère »  
tous les samedis à midi

-----

Repas de Cochonnailles,  
tous les Week-ends de Novembre à fin Janvier

-----

Cochon de Lait farci  
tous les dimanches de Février et de Mars

-----

Couscous « Maison »  
tous les 1<sup>ers</sup> mercredis du mois

-----

Gigot d'Agneau à la Broche  
tous les 3<sup>es</sup> mercredis du mois

-----

Sanglier à la Broche  
les 14 Juillet et 15 Août

*Service compris et toutes taxes incluses*

## Tous les midis en Semaine :

Plat du Jour	10,40 €
Menu du Jour (entrée - plat ou plat - dessert)	13,40 €
Menu du Jour (entrée - plat - dessert)	15,40 €
Pas de Menu du Jour le Week-end	

## Tous les Samedis à midi :

Pot-au-Feu Traditionnel « de notre Grand-Mère »	
Biscuit glacé ou Pâtisserie « Maison »	23,40 €
<i>Suppenfleisch Garniert</i>	
<i>Hausgemachte Backwaren oder Eiskuchen</i>	

## Tous les 1<sup>ers</sup> Mercredis du Mois à midi :

Couscous « Maison »	
Dessert du Jour	20,40 €

## Tous les 3<sup>es</sup> Mercredis du Mois à midi :

Gigot d'Agneau à la Broche	
Dessert du Jour	18,80 €

# Les Menus

## Menu à 32,80 €

Terrine « Maison » et ses Crudités

*Hausgemachte Schüsselpastete mit Salatteller*

-----

Civet de Gibier et Spaätzles « Maison »

*Wildragout und Hausgemachte Spaätzles*

-----

Biscuit glacé ou Pâtisserie « Maison »

*Eiskuchen oder Hausgemachte Backwaren*

## Menu à 47,60 €

Foie Gras de Canard « Maison »

*Hausgemachte Enteleber*

-----

Filet de Bœuf aux Girolles

*Rinderfilet mit Pfifferlingen*

-----

Coupe des Vosges

*Eisschale aus Vogesen*

*Service compris et toutes taxes incluses*

# Les Menus

## Menu à 39,80 €

Saumon fumé par nos Soins et ses Toasts

*Hausgeräucherlachs mit Toasts*

Souris d'Agneau « comme le faisait ma Grand-Mère »

*Lammhaxe von Grossmutter's zubereitung*

Crème Brulée à la Gousse de Vanille

*Crème Brûlée mit Vanilleschoten*

## Menu Végétarien à 28,20 €

Potage de Légumes ou Assiette de Crudités

*Gemüse Suppe oder Salatteller*

Poisson du Jour ou Fromage de Chèvre poêlé sur Lit de Salade

*Fische des Tages oder gebakenem Ziegenkäse Salat*

Pâtisserie « Maison »

*Hausgemachte Backwaren*

*Service compris et toutes taxes incluses*

# Les Entrées

	<i>Petite Assiette</i>	<i>Classique</i>
Potage du Jour <i>Tagessuppe</i>		4,80 €
Assiette de Crudités <i>Salatteller</i>	5,20 €	8,20 €
Terrine « Maison » et ses Crudités <i>Hausgemachte Schüsselpastete mit Salatteller</i>		13,40 €
Saumon fumé par nos Soins et ses Toasts <i>Hausgeräucherlachs mit Toasts</i>	14,20 €	17,20 €
Jambon de Cerf fumé « Maison » <i>Hausgeräucher Hirsch Schinken</i>	14,80 €	17,80 €
Foie Gras de Canard « Maison » <i>Hausgemachte Enteleber</i>	15,80 €	18,80 €
Escargots « Maison » <i>Hausgemachte Schnecken</i>	8,90 € (les 6)	17,80 € (les 12)
Bouchée à la Reine <i>Königinpastete</i>		17,60 €

*Service compris et toutes taxes incluses*

# Les Viandes

Escalope de Veau aux Girolles <i>Kalbschnitzel mit Pfifferlingen</i>	21,60 €
Escalope Vaudoise (Cordon Bleu) <i>Kalbschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse</i>	22,60 €
Escalope Vaudoise (Cordon Bleu) - Sauce aux Girolles <i>Kalbschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse mit Pfifferlingen</i>	24,40 €
Filet de Bœuf aux Girolles <i>Rinderfilet mit Pfifferlingen</i>	25,80 €
Civet de Gibier <i>Wildragout</i>	19,20 €
Tête de Veau Vinaigrette <i>Kalbskopf mit Vinaigrette</i>	19,40 €
Rognons de Veau flambés au Cognac <i>Kalbsnieren in Cognac</i>	21,50 €
Souris d'Agneau « comme le faisait ma Grand-Mère » <i>Lammhaxe von Grossmutter's zubereitung</i>	21,50 €

*Service compris et toutes taxes incluses*

# Les Poissons

Filet de Sandre 22,60 €

*Frischer Zanderfilet*

Poêlée de Gambas à la Provençale 21,80 €

*Gebratene Gambas in Provenzialische Art*

Noix de St-Jacques poêlées à l'Huile d'Olive sur lit de Salade 26,20 €

*Frische gebratene Jacobmuscheln auf Salat*

Nage de Noix de St-Jacques aux Écrevisses et petits Légumes 26,20 €

*Frische gebratene Jacobmuscheln mit Flusskrebs*

Tous nos Poissons sont Frais

Selon l'Arrivage, certains peuvent nous faire défaut

## Menu Enfant à 10,80 €

*(jusqu'à 10 ans)*

Émincé de Volaille et Spaätzles « Maison »

-----

Dessert Surprise ou Glace deux Boules

*Service compris et toutes taxes incluses*

## Les Desserts

Tarte « Maison »	4,50 €
Pâtisserie « Maison »	5,60 €
Crème Caramel	5,60 €
Crème Brûlée	6,80 €
Café Gourmand ou Thé Gourmand	8,10 €
Café « très » Gourmand	9,90 €
Irish Coffee	8,50 €

## Les Glaces

Glace / Sorbet au choix	2,00 € / boule
Sorbet arrosé <i>(Framboise, Mirabelle, Kirch, Marc de Gewurzt, Vodka, Calvados...)</i>	7,90 €
Supplément Chantilly	0,80 €
Glace Surprise Enfant	3,50 €

### Nos Glaces :

Vanille - Chocolat - Pistache - Fraise - Café - Cannelle - Rhum-Raisin

### Nos Sorbets :

Citron - Framboise - Mirabelle - Cassis - Passion - Pomme Verte

*Service compris et toutes taxes incluses*



# Les Desserts Glacés

Meringue glacée 6,90 €

*Glace Vanille - Coulis - Meringues - Chantilly*

Dame Blanche 6,90 €

*Glace Vanille - Chocolat chaud - Chantilly*

Pêche Melba 6,90 €

*Glace Vanille - Coulis - Pêches - Chantilly*

Poire Belle Hélène 6,90 €

*Glace Vanille - Poire - Chocolat chaud - Chantilly*

Café Liégeois 6,90 €

*Glace Café - Café chaud - Chantilly*

Chocolat Liégeois 6,90 €

*Glace Chocolat - Chocolat chaud - Chantilly*

Profiteroles 7,90 €

*Choux garnis de Glace Vanille - Chocolat chaud - Chantilly*

Coupe Amarena 7,90 €

*Glace Vanille - Griottes à l'Amarena - Chantilly*

Coupe des Vosges 8,30 €

*Sorbet Mirabelle - Mirabelles tièdes - Alcool de Mirabelle - Chantilly*

*Service compris et toutes taxes incluses*