

Nos Entrées - Our Starters

La salade alsacienne	8.20€
Salade, cervelas, Emmental, cornichons, oignons rouges et œuf dur The "Mixed salad" with green salad, saveloy, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled egg	
 L'assiette de crudités	9.90€
Plate of raw vegetables	
L'assiette de saumon mariné et ses toasts	10.00€
Marinated salmon plate with toasts	
Les Escargots de Bourgogne au beurre persillé	Les 6 : 9.50€ Les 12 : 16.00€
Snails with garlic butter	
Le foie gras de canard « Maison », chutney du moment et toasts	Petit : 14.90€ Grand : 23.50€
Homemade duck foie gras, chutney and toasts	

Nos Tartes Flambées - Our Tart flambées

Traditionnelle crème, oignons, lardons	10.90€
Traditionnal tart flambée with cream, onions and diced bacon	
Gratinée crème, oignons, lardons, Emmental	11.50€
Gratinated tart flambée, with cream, onions, diced bacon and Emmental cheese	
Champignons crème, oignons, lardons, champignons de Paris	11.50€
Tart flambée with cream, onions, diced bacon and mushrooms of Paris	
Champignons gratinée crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental	12.90€
Tart flambée with cream, onion, diced bacon, mushrooms of Paris and gratinated with Emmental	
Munster crème, oignons, lardons, Munster	12.90€
Tart flambée with cream, onions, diced bacon and Munster cheese	
Ail-ciboulette crème, lardons, ail et ciboulette	11.50€
Tart flambée with cream, onions, diced bacon, garlic and chives	
Pomme cannelle	10.90€
Sweet tart flambée with apple and cinnamon	
Pomme cannelle, flambée au Calvados	14.90€
Sweet tart flambée with apple, cinnamon and Calvados	
La salade verte	Petite : 3.80€ Grande : 5.40€
Green salad	


Nos Viandes – Our Meats

Le Faux-filet Bio de bœuf Simmental, frites et légumes	25.00€
Bio sirloin steak, French fries and vegetables	
Le Faux-filet Bio de bœuf Simmental, sauce au choix frites et légumes	26.00€
Bio sirloin steak, French fries, vegetables and sauce of your choice	
*Sauce au choix : Échalotes / Sauce crème / Sauce raifort	
Le burger Alsacien, frites et salade verte	21.50€
<i>(Galette de pommes de terre, steak haché, sauce bibeleskaes, oignon rouge, tomate, salade)</i> (Potato pancake, minced steak, bibeleskaes sauce, red onion, tomato, salad)	
Le burger de l'Auberge, frites et salade verte	19.50€
<i>(Pain burger, steak haché, Emmental, sauce Maison, roquette)</i> (Burger bun, minced steak, Emmental cheese, homemade sauce, arugula)	
L'onglet de bœuf à l'échalote, légumes*	22.50€
Hanger beef steak with shallots, pan-fried vegetables, and French fries	
L'escalope de poulet panée, sauce crème, légumes*	17.50€
Breaded chicken cutlet with a cream sauce, spaetzle and vegetables	
Le cordon bleu de volaille, légumes*	23.00€
Poultry cordon bleu, French fries and vegetables	
Le cordon bleu de volaille à la crème, légumes*	25.00€
Poultry cordon bleu with a creamy sauce, French fries and vegetables	
Le cordon bleu de volaille au Munster, légumes*	24.00€
Poultry cordon bleu with Munster cheese, French fries and vegetables	
Le cordon bleu de volaille au Munster et sauce crème, légumes*	26.00€
Poultry cordon bleu with Munster cheese and a creamy sauce, French fries and vegetables	
Bouchée à la reine, spaetzle	21.00€
The traditional "vol-au-vent (chicken and veal) with mushroom cream sauce, spaetzle	
Rognons de veau marinés au Cognac, sauce crème champignons	19.90€
Calf kidneys marinated in cognac with mushroom cream sauce, spaetzle	


**Au Choix : Frites et Spaetzle*

Nos Spécialités – Our Specialties

Nos galettes de pommes de terre, bibeleskaes et salade verte :

- **Crudités**  **15.00€**
Potato pancake with « Bibeleskaes » and raw vegetables
- **Deux jambons** **17.50€**
Potato pancake with « Bibeleskaes », ham and salad
- **Saumon mariné** **21.90€**
Potato pancake with « Bibeleskaes », marinated salmon and salad

Nos gratins de spaetzles :

- **A la crème** (*Spaetzles, crème, champignon, Emmental*)  **13.00€**
Gratin of spaetzles, cream, mushrooms and Emmental cheese
- **Au Munster** (*Spaetzles, crème, lardons, Munster*) **14.00€**
Gratin of spaetzle, cream, bacon and Munster cheese
- **Au saumon** (*Spaetzles, crème, saumon, Parmesan*) **16.90€**
Gratin of spaetzle, cream, salmon and parmesan cheese

Nos choucroutes :

- **Aux 5 viandes** (*Lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack*) **21.90€**
Saurkraut with its five garnishes
- **Et Jarret, sauce raifort** **21.00€**
Sauerkraut with braised pork shank, and horseradish sauce
- **Aux 3 poissons** (*saumon, plie et haddock fumé*) **25.50€**
Sauerkraut with fish garnishes
- **Filet de sandre, beurre blanc, choucroute** **20.50€**
Pike perch fillet white butter sauce and sauerkraut

Notre Formule du Midi Lunch Menu

Du lundi au vendredi midi
(sauf jours fériés)

Plat du jour **11.90€**

Entrée, Plat
Ou Plat, Dessert **14.90€**

Entrée, Plat, Dessert **17.90€**

Menu Enfant

Emincé de poulet,
à la crème,
frites ou spaetzles

Ou

Mini Pizza Margherita

Ou

½ tarte flambée

Ou

Linguine al bolognese

**

2 boules de glace

9.50€