

# LA CARTE

## ENTREES FROIDES ET CHAUDES - KALTE und WARMER VORSPEISEN

La terrine de canard et ses crudités Entenfleisch Pastete mit Salat Beilagen	17.00 €
Le foie gras d'oie « maison » gelée au Muscat Gänseleber Pastete Hausart mit Muskatsülze	25.00 €
La salade gourmande Feinschmecker Salat	17.00 €
La salade de chèvre chaud Warmer Ziegen Käse auf buntem Salat	16.00 €
La brochette de crevettes et St Jacques poêlées sur salade Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf buntem Salat	25.00 €
La douzaine d'escargots Ein dutzend Weinbergschnecken	18.00 €
Les cuisses de grenouilles à l'ail et au persil Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie	32.00 €

## LES POISSONS - FISCHGERICHTE

Le sandre « Vieux Strasbourg » au foie gras d'oie et nouilles Zanderfilet « Alt Strasbourg » mit Gänseleber und Nudeln	29.00 €
Le filet de turbot aux petits légumes, sauce crémant Steinbutt Filet mit klein Gemüse und Cremant Soße	31.00 €

## LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

La pintade farcie aux champignons, sauce aux morilles Gefüllte Perlhuhn Brust mit Champignons und Morchel Soße	25.00 €
Le tournedos bordelaise Filet Steak mit Bordeaux Wein Sosse	32.00 €
Le faux-filet béarnaise Rumpsteak Bearnaise	26.00 €
Le Châteaubriand (2 Pers) Henri IV	65.00 €
Les noix d'agneau « provençale » Lammnüsschen « Provençale »	30.00 €
Les médaillons de veau aux champignons Kalbsmedaillons mit Pilzen der Saison	32.00 €

Menu du **M**arché

à 40.00 €

La terrine de canard et ses crudités  
*Entenfleisch Pastete mit Salat Beilagen*

---

Le paleron de veau aux champignons  
*Kalbsbraten mit Champignons*

---

Le soufflé glacé au Grand Marnier  
*Eis Soufflé Grand Marnier*

---



Menu **D**écouverte

à 56.00 €

La salade gourmande  
*Feinschmecker Salat*

ou /oder

La brochette de crevettes et St Jacques poêlées, sur salade  
*Kleiner Spieß von gebratenen Jakobsmuscheln und Garnelen auf buntem Salat*

---

Le faux filet « Béarnaise »  
*Rumpsteak « Bearnaise »*

ou /oder

La pintade farcie aux champignons, sauce aux morilles  
*Gefüllte Perlhuhn Brust mit Champignons und Morchel Soße*

---

L'assiette de fromages assortis  
*Käse Variation*

ou /oder

Le vacherin glacé à l'alsacienne  
*Eis Vacherin nach Elsässer Art*

ou /oder

La mousse au chocolat, sauce à l'orange  
*Schokoladen Mousse mit Orangen Soße*

---



Tous nos plats sont « Faits maison »  
élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix Nets

Nos menus ne sont pas modifiables  
Die Menus können nicht geändert werden