



R E S T O
DES
V I G N E S

VOTRE MENU

*Nos tarifs s'entendent taxes et service compris
Viande bovine d'origine française uniquement*

- Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 9,-
Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat
Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad
- Foie Gras (origine France) cuit au torchon, chutney fraise-balsamique et pain grillé aux fruits confits** 21,-
Gänseleberpastete (Frankreich) im Tuch gegart, Erdbeer-Balsamico-Chutney und kandiertes Früchtebrot
Foie Gras (France) cooked in a cloth, strawberry-balsamic chutney and candied fruit bread
- Tarte à l'oignon aux petits lardons et salade verte** 10,-
Zwiebeltarte mit Speck und grünem Salat
Onion tart with bacon and green salad
- Crème de petits pois, escargots et biscuit salé – épicé** 11,-
Crème aus Erbsen, Schnecken und salziger-scharf Kekes
Cream of peas, snails and salty-spicy biscuit
- L'entrée du Menu du Mois** 12,-
Der Eintrag des Menüs des Monats
The entry of the Menu of the Month

les entrées sont disponibles en format « plat » moyennant un supplément de 5€

PLATS

- Choucroute aux 5 viandes** 20,-
Sauerkraut mit 5 Fleisch
Sauerkraut with 5 meats
- Baeckeoffe et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)** 22,-
Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet
Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish
- Fleischnackas (bœuf et veau hâché, roulé dans de la pâte à pâtes), sauce romarin et salade verte** 21,-
Fleischnackas (in Nudelteig gerolltes Hackfleisch), Rosmarinsauce und grüner Salat
Fleischnackas (minced meat rolled in pasta dough), rosemary sauce and green salad
- Dorade royale, légumes rôtis au miel, purée de patate douce au curry** 25,-
Königliche Seebrasse, in Honig gebratenes Gemüse, Süßkartoffelpüree mit Curry
Royal sea bream, honey roasted vegetables, sweet potato puree with Curry
- Vol-au-vent de légumes du moment « façon bouchée à la reine » et spaetzle** 19,-
Aktueller Gemüse-Blätterteig „façon bouchée à la reine“ und Spätzle
Vol-au-vent of vegetables of the moment “façon bouchée à la reine” and spaetzle
- Le plat du Menu du Mois** 20,-
Das Gericht aus dem Menü des Monats
The dish from the Menu of the Month



----- **LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 32 €** -----

Croustillants de Munster chaud, chips de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte

Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat

Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad

—

Baেকেoffe

Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet

Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish

—

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de bière de la brasserie Welche

Munster und geräuchertes Munster und Biermarmelade von der Brasserie Welche

Munster and Smoked Munster, beer jam from the Brasserie Welche

ou / oder / or

Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch

Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche

Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries

----- **LE MENU PETIT GOURMAND 14 € (-12 ANS)** -----

Galette de pomme de terre fourrée au lard et emmental fondu, salade verte

Kartoffelpuffer gefüllt mit Speck und geschmolzenem Emmentaler, grüner Salat

Potato pancake stuffed with bacon and melted emmental, green salad

—

Coupe 2 boules de glace artisanale

2 Kugeln Eiscreme / 2 icecream scoops

Pas de changement dans les menus pour éviter toute attente et tout quiproquo ! Merci de votre compréhension :-)

FROMAGES

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de bière de la brasserie Welche 8,-
Munster und geräuchertes Munster und Biermarmelade von der Brauerei Welche
Munster and Smoked Munster, beer jam from the Welche brewery

Déclinaison de 3 fromages d'Alsace 11,-
Variation von 3 Käsesorten aus dem Elsass
Variation of 3 cheeses from Alsace

DESSERTS

Crème brûlée citron vert – vanille 9,-
Zitrone-Vanille Crème Brûlée
Lemon-Vanilla Crème Brûlée

Entremet fraise, sésame et chocolat blanc 12,-
Dessert mit Erdbeeren, Sesam und weißer Schokolade
Strawberry, sesame and white chocolate dessert

Baba au Kirsch aux saveurs de Forêt Noire 11,-
Kirsch Baba mit Schwarzwälder Aromen
Kirsch Baba with Black Forest flavors

Rhubarbe confite à la cardamome, croquant noisette et glace yahourt 11,-
Mit Kardamom kandierter Rhabarber, knackige Haselnüsse und Joghurteis
Rhubarb candied with cardamom, crunchy hazelnuts and yogurt ice cream

Le Dessert du Menu du Mois 11,-
Das Dessert des Menüs des Monats
The Dessert of the Menu of the Month

GLA-GLACES ARTISANALES ----- (ARTISAN GLACES ALSA – COLMAR) -----

Coupe 2 boules au choix 6,- **Coupe 3 boules au choix** 8,-
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits), Yahourt
Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Griotte, Mangue

Coupe 2 boules de sorbet arrosées 8,- **Coupe 3 boules de sorbet arrosées** 10,-
Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetsche, Poire, Framboise, Citron...

Café Liégeois 10,- **Dame Blanche** 10,-
Glace café et vanille, café froid et chantilly *Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly*

Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch 10,-
Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche
Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries