

NOTRE CARTE DE SAISON

Le restaurant vous accueille du Lundi au Dimanche midi et soir

Notre carte est disponible uniquement au dîner

Our restaurant is open at lunch and dinner from Monday to Sunday

"a la carte" only served for dinner

12h15 à 14h00 et de 19h15 à 21h00

ENTREES-VORSPEISEN- APPETIZERS

Mosaïque de légumes et jambon Forêt Noire	12 €
<i>Gemüse Pastete und Schwarzwald Schinken</i>	
<i>Vegetable terrine and Black Forest ham</i>	
Croustillant de pieds de cochon	13€
<i>Knusprige Schweinefüße</i>	
<i>Crispy pig's feet</i>	
Raviole de faisselle, saumon mariné façon Thai	15 €
<i>Frischkäseraviole, Lachs nach Thai Stil</i>	
<i>Fresh cheese raviole, salmon Thai style</i>	
Foie gras de canard selon l'inspiration du Chef	19 €
<i>Hausgemachte Entenleberpastete</i>	
<i>Homemade Duck foie gras</i>	
Pour les personnes sujettes aux allergies, n'hésitez pas à nous demander la composition précise de nos plats.	

Wenn Sie Allergiker sind, dann zögern Sie bitte nicht, uns nach der Rezeptur unserer Gerichte zu fragen.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let us know upon placing your order.

VIANDES ET POISSONS

FLEISCH UND FISCHGERICHTE -MEAT AND FISH

La pêche du jour, citron confit,	20 €
mousseline de pomme de terre à l'ail des ours	
<i>Tagesfisch, eingemachten Zitronen, Kartoffelpüree mit Bärlauch</i>	
<i>Fish of the day, candied lemon, mash potatoes and wild garlic</i>	
L'assiette Végétarienne	18 €
<i>Vegetarisches Gericht</i>	
<i>Vegetarian plate</i>	
L'Agneau Sisteron en croute d'olives noires	24 €
<i>Lammfleisch von Sisteron, Kruste von schwarzen Oliven</i>	
<i>Sisteron piece of lamb with black olives crust</i>	
Pièce de boeuf Angus confit et polenta croustillante,	28 €
jus corsé d'oignons doux	
<i>Ochsenfilet, knusprigen Polenta mit aromatischen Zwiebeljus</i>	
<i>Beef filet, crunchy polenta and sweet onions juice</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et de 2 légumes

Alle unsere Gerichte werden mit einer stärkehaltigen Beilage und 2 Gemüse

der Jahreszeit begleitet. All our dishes are served with the vegetables of the day

LE FROMAGE - KÄSE-CHEESE

Assortiment de fromages et petite salade	11 €
<i>Käseplatte mit Salat, Assortment of cheese with salad</i>	
Délire de Munster	11 €
<i>Verschiedene Sorten Munster Käse, A variety of Munster cheese</i>	

LES DOUCEURS-NACHTISCH- DESSERTS

Biscuit amandes et fruit du moment	8 €
<i>Mandelnbiscuit und frischen Früchten</i>	
<i>Almond biscuit and fresh fruits</i>	
Etat de choc (citron vert chocolat noir)	10 €
<i>Grüne Zitronen mit köstliches Schokolade</i>	
<i>Green lemon and black chocolate delight</i>	
Le Printemps	9 €
<i>Nachtisch vom «Menu Printemps»</i>	
<i>«Printemps menu» desert</i>	
Le Gourmet	10 €
<i>Nachtisch vom «Menu Gourmet»</i>	
<i>«Gourmet menu» desert</i>	

Nos suggestions de vins d'Alsace AOC

<i>En pichet 0.50 cl :</i>		<i>En bouteille 75cl :</i>	
<i>Riesling</i>	<i>12 €</i>	<i>Pinot Noir F.& Sohler</i>	<i>19 €</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>14 €</i>	<i>Muscat G.Lorentz</i>	<i>25 €</i>
<i>Vin de France rouge</i>	<i>11 €</i>	<i>Pinot Noir G. Lorentz</i>	<i>27 €</i>
<i>Eau Carola litre 4€</i>	<i>½l 2.5€</i>	<i>Pinot Noir Faller et Filles</i>	<i>42 €</i>
		<i>Pinot Blanc G. Lorentz</i>	<i>20 €</i>
		<i>Riesling J. Sipp</i>	<i>28€</i>
		<i>Pinot Gris G. Lorentz</i>	<i>27 €</i>

Menu Gourmet

41 €

Menu de saison

31 €

Le Menu du Terroir Logis de France

Sauf les dimanches et jours fériés- Except Sundays and holy days

Notre menu se compose

D'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Starter, main course, dessert

Elaboré avec soin par nos Chefs

Prepared lovingly according to the market

Au gré du marché

Différent chaque jour de la semaine

Different every day of the week

19.90 au déjeuner/21.90 € au dîner

Menu Tradition

Sauf les dimanches et jours fériés

Except Sundays and holy days

Bonbon de Munster

Munster cheese Bonbon

Choucroute garnie à l'alsacienne

Famous Alsatian dish

Tulipe de sorbet maison

Homemade sorbet

22 €

Formule Allégée

Uniquement les midis de la semaine

Light, weekly lunch

Entrée + Plat Ou Plat+ Dessert

Starter+main course or main course + dessert

15,50 €

Menu Junior

(Pour les - de 10 ans- children under 10 years)

Poulet à la crème et tagliatelles

Glace maison

9.90 €