








Les Entrées

 <i>Terrine de Foie Gras de Canard maison, sablé au sésame, compotée de fruits de saison</i>	24,00
Unsere Entenleberpastete mit Sesamsandkuchen und Obstkompott – Homemade duck "foie gras" with sesame shortbread	
<i>Escalope de Foie gras de Canard poêlée, façon du chef</i>	25,00
Warme Entenleber nach Art des Hauses – Hot duck liver in the Chef's style	
<i>Tomate Mozzarella, revisitée</i>	12,00
Mozzarella-Tomaten "nach unserer Art" – Our interpretation of mozzarella tomatoes	
 <i>Escargots du « Pré aux Colimaçons » poêlés, crémeux de céleri, émulsion persillée</i>	14,00
Schnecken aus Orbey in der Pfanne mit Cremiger Sellerie und Petersillien Emulsion Panfried "Escargots" from Orbey with creamy celery and parsley emulsion	
<i>Brochettes de gambas, boulgour aux herbes fraîches, vinaigrette citronnée</i>	21,00
Gambaspießchen, Bulgur mit frischen Kräutern und Zitronen Vinaigrette - Giant prawn kebab, bulgur with fresh herbs and lemon vinaigrette	
 <i>Tarte flambée, revisitée</i> « Tarte flambée » nach unserer Art - Our interpretation on « tarte flambée »	12,50

Les Poissons


 <i>Filet de Truite d'Orbey poêlé, fenouil en deux textures et sa sauce façon bouillabaisse</i>	21,00
Gebratenes rosa Forellenfilet, Fenchel in zwei Texturen und Bouillabaisse Soße nach Art des Hauses Filet of trout from Orbey, fennel in two textures and bouillabaisse sauce in the Chef's style	
<i>Filet de Merlu, duo de betteraves et framboises, émulsion iodée</i>	24,00
Seehechtklößchen, Rüben und Himbeeren Duet - Pike with duet of beets and raspberries	
<i>Noix de Saint Jacques rôties, concassée de tomates et purée au thym, jus de viande réduit</i>	26,00
Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne, zerkleinerte Tomaten, Kartoffelpüree mit Thymian Pan fried scallops with stewed mashed tomatoes, potatoes and thyme	

Les Viandes

<i>Entrecôte de Veau, croquettes à la carotte et ses petits légumes, sauce au Pinot noir</i>	26,00
Kalbsrippenstück, Karottenkroketten und kleine Gemüse, Pinot Noir Soße - Calf rib steak with carrot croquette and vegetables, pinot noir sauce	
<i>Croustillant de Bœuf et ses légumes du soleil, jus réduit</i>	19,00
Knuspriges Rindfleisch mit Gemüse - Stewed beef in a crunchy crust with vegetables.	
<i>Noix Pâtissière d'agneau cuite en basse température, polenta aux olives et son jus au thym</i>	28,00
Lamfleisch in niedriger Temperatur gekocht mit Maispfannkuchen mit Oliven - Lamb cooked in low temperature, polenta and olives pancakes	
<i>Dos de Porcelet laqué, poêlée de légumes asiatiques, sauce aigre douce</i>	19,00
Ferkelrücken lackiert mit asiatischem Gemüse, süß-sauer Soße Suckling pig back, glazed served with Asian vegetables and soft-sour sauce	
 <i>Choucroute Alsacienne maison, charcuteries de la boucherie Baradel à Lapoutroie</i>	18,70
Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian Sauerkraut	
<i>Suggestions sur ardoise, selon arrivage</i>	
Vorschläge auf der Schiefertafel je nach Ankunft - Suggestions on slate board, according to availability	
<i>Plateau de Fromages</i> Käseteller - Cheese platter	7 à 12,00
 <i>Toasts de Chèvre du Pays au miel</i>	8,00
Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Toast - Warm goat cheese with honey on toast and salad	
 <i>Croustillant de Munster d'Orbey</i>	8,50
Warmer knuspriger Munsterkäse von Orbey - Warm munster cheese from Orbey served in a crunchy crust	

Origine de notre viande de Bœuf : France

Prix nets, service compris, hors boissons

 Recettes régionales - Regionale Rezepte - Regional recipes



Cuisine entièrement faite Maison

Nos Desserts

* *Desserts à commander en début de repas*

* Bitte vor dem Essen bestellen

* Please, order at the beginning of your meal

* *Craquant Chocolat Noisette, crémeux Vanille et Kumkat confit* 9,50

* Knusper Schokolade Haselnuß , sahnige Vanille und kandierte Kumkat

* Crunchy chocolate pastry with Hazelnut, Vanilla creme and crystallized Kumkat

* *Déclinaison autour du fruit de saison* 9,50

* Fruchtköstlichkeit des Konditorchefs - *Head pastry Chef's delight with seasonal fruits

* *Soufflé aux Saveurs du Moment et Sorbet* 9,00

* Auflauf des Momentes mit seinem Sorbet - * Seasonal fruits soufflé with sorbet

Tartelette aux Fruits - Früchte Törtchen. - Little tart with fruits

8,50

Assiette de sorbets et fruits frais, coulis de fruit exotique 9,50

Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten und exotischer Fruchtsosse

Fresh fruits with sorbet and exotic fruit juice

Café Gourmand 9,00

Kaffee mit kleinen Köstlichkeiten – Coffee with assorted sweet dishes


Crème Brûlée à la Pistache 8,60

Pistazien Crème Brûlée - Pistachio « crème brûlée »

 *Vacherin glacé du Pays Welche, revisité* 8,00

Eisbaisertorte nach Art des Chef's – Iced vacherin

Sorbet Maison (ou glace) arrosé 8,00

 *Citron / Marc de Gewurztraminer - Pistache / Alisier - Passion / Gingembre – Framboise / Framboise*

Mit Alkohol übergossenes Sorbet (oder Eis) – Laced sorbet (or icecream): Zitrone / Marc de Gewurztraminer – Lemon /marc gewurztraminer

Pistazie / Alisier (Mehlbeere) - Pistachio / alisier -Passionfrucht / Ingwer passion / ginger - Himbeer / Himbeer raspberry / raspberry

Glaces Maison (la boule): 2,50

Vanille, Chocolat, Pistache, Café

Hausgemachtes Eis: Vanille, Schokolade, Pistazie, Kaffee

(1 Eiskugel)

Homemade ice creams: Vanilla, chocolate, pistachio, coffee

Sorbets Maison (la boule): 2,50

Citron, Framboise, Fraise, Passion, Abricot, Mangue

Hausgemachte Sorbets : Zitrone, Himbeere, Erdbeeren, Passion, Mango, Aprikose

(1 Eiskugel):

Homemade sorbets: Lemon, raspberry, Strawberry, passion, apricot, mango