








Les Entrées

-  *Terrine de Foie Gras de Canard maison au pain d'épices, Chutney de saison* 24,00
Unsere Entenleberpastete mit Lebkuchen und Chutney– Homemade duck "foie gras" with gingerbread and chutney
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée, façon du chef* 25,00
Warme Entenleber nach Art des Hauses – Hot duck liver in the Chef's style
-  *Feuilleté d'Escargots du « Pré aux Colimaçons » d'Orbey aux Champignons* 14,50
Schnecken aus Orbey in Blätterteig, mit Pilzen - Puff pastry of "Escargots" from Orbey with mushrooms
- Soupe de Saison, Raviole de Foie Gras, émulsion noisette* 13,00
Jahreszeitensuppe mit Entenleber Raviole und Haselnuß Emulsion - Seasonal soup with foie gras ravioli and hazelnut sauce
-  *Tarte flambée, revisitée* « Tarte flambée » nach unsere Art - Our interpretation on « tarte flambée » 12,50

Les Poissons


-  *Filet de Truite d'Orbey poêlé, Galette de riz aux épices de Noël, émulsion aux Châtaignes* 19,90
Gebratenes rosa Forellenfilet, Reispfannkuchen in Weihnachtsgewürzen, Esskastanien Soße
Filet of trout from Orbey, rice pancake with Christmas spices and chestnut cream sauce
- Quenelles de Brochet, sauce Nantua* 18,90
Hechtklößchen mit Nantua Soße – Pike quenelles with nantua sauce
- Noix de Saint Jacques poêlées, Risotto du moment* 26,00
Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne mit Risotto - Panfried scallops with risotto

Les Viandes

- Entrecôte de Veau, sauce Champignons, Gnocchis maison, légumes* 26,00
Kalbripenstück mit Pilzen, Kartoffel Gnocchis und Gemüse, Pilzen Sosse
Rib steak of calf with potatoes gnocchis and vegetables, mushrooms sauce
- Magret de Canard, galette de maïs, compotée de choux rouges* 24,80
Entenbrust mit Maispfannkuchen und Rotkohl - Duck filet with corn pancakes and red cabbage
- Dos de Porcelet laqué, cuit en basse température, purée de Butternut, carottes Vichy* 19,00
Ferkelrücken lackiert, in niedriger Temperatur gekocht, mit Butternutpuree und Karotten
Suckling pig glazed back, served with butternut squash puree and carrots
-  *Choucroute Alsacienne maison, charcuteries de la boucherie Baradel à Lapoutroie* 18,70
Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian Sauerkraut
- Suggestions sur ardoise, selon arrivage*
Vorschläge auf der Schiefertafel je nach Ankunft - Suggestions on slate board, according to availability
- Plateau de Fromages* Käseteller - Cheese platter 7 à 12,00
-  *Toasts de Chèvre du Pays au miel* 8,00
Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Toast - Warm goat cheese with honey on toast and salad
-  *Croustillant de Munster d'Orbey* 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

* *Torche aux marrons, coulis d'églantine et Meringue à la Noisette* 10,50

* Esskastaniendessert, Hagebuttencoulis und Nussbaiser

* Chestnuts delight, wild roses sauce and hazelnut meringue

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

* Auflauf des Momentes mit seinem Sorbet

* Seasonal fruits soufflé with sorbet

* *Sphère au Chocolat dans l'esprit d'une Poire Belle Hélène, Sauce chocolat Cluzel* 9,00

*Chokoladenkugel nach Art einer Birne "Belle Helene", Schokoladensoße

* Chocolate Hemisphere in the spirit of a pear "belle Helene"

Tartelette citron meringuée, sorbet Yuzu 9,00

Zitronen Törtchen mit Baiser, Yuzu Sorbet.

Lemon pie covered with meringue, yuzu sorbet

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, Cassis, Passion, Abricot, Mangue

Hausgemachte Sorbets : Zitrone, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Passion, Mango, Aprikose

(1 Eiskugel):

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