







Entrées

 <i>Terrine de Foie-Gras de Canard,</i> Entenleberpastete, – Duck Foie Gras	27,00
 <i>Demi-douzaine d'Escargots, du pré aux colimaçons d'Orbey à l'ancienne</i> Halben Dutzend Schnecken aus Orbey, mit Kräuterbutter - half dozen snails from Orbey with Parsley butter	12,50
 <i>Tarte flambée, revisitée</i> « Tarte flambée » nach unserer Art - Our interpretation on « tarte flambée »	13,50
 <i>Presskopf maison, salade verte</i> Hausgemachter Presskopf - home made presskopf	10,50
 <i>Tartare de truite d'Orbey et sa fusette grillée</i> Forellentartar – Trout tartare	18,50




Végétarien

<i>Boulgour aux herbes fraîches et légumes grillés, tian de légumes</i> Bulgur mit frischen Kräutern und gegrilltem Gemüse, Gemüsetian – Bulgur with fresh herbs and grilled vegetables, vegetable tian	15,00
--	-------

Poissons


 <i>Filet de Truite d'Orbey poêlé, fenouil en deux textures et son jus façon bouillabaisse</i> 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	28,50
<i>Filet de daurade, poêlée de légumes du moment, sauce au vin blanc</i> Goldbrassenfilet mit Gemüse und Weißweinsoße - Gilthead fillet with vegetables and white wine sauce	15,50

Viandes

<i>Rognons de veau sauce madère, spaetzlés maison</i> Kalbsniere mit Madeirasoße und hausgemachte Spätzle - Veal kidneys with madeira sauce and homemade spaetzles	22,00
<i>Quasi de veau lardé, polenta aux olives et son jus au thym</i> Kalbfleisch gerollt im Speck, Polenta mit Oliven – Veal rolled in bacon, polenta with olives	22,00
<i>Croustillant d'agneau de 7 heures aux herbes fraîches, poêlée de légumes et jus réduit</i> Knuspriges Lamm mit reduziert Saft und Gemüse - Lamb in a crunchy crust with reduced juice und vegetables	25,80
<i>Caille farcie au Foie Gras, embeurré de choux et sauce Albufera</i> Mit Leberpastete gefüllte Wachtel, Kohl und Albufera Soße - Quail stuffed with Foie Gras, cabbage and Albufera sauce	27,50
 <i>Choucroute Alsacienne maison, charcuteries de la boucherie Baradel à Lapoutroie</i> Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian Sauerkraut	23,00
<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	10 à 15,00
 <i>Toasts de Chèvre du Pays au miel</i> Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Toast - Warm goat cheese with honey on toast and salad	10,90
 <i>Croustillant de Munster d'Orbey et pomme de terre</i> Warmer knuspriger Munsterkäse von Orbey mit Kartoffel - Warm munster cheese from Orbey with potatoes served in a crunchy crust	10,50

Origine de notre viande de Bœuf : France

Prix nets, service compris, hors boissons

 Recettes régionales - Regionale Rezepte - Regional recipes



Cuisine entièrement faite Maison

Les Desserts

<i>Brownie chocolat, et caramel beurre salé, sorbet framboise</i>	10,20	<i>Sorbet Maison (ou glace) arrosé</i>	9,00
<i>Demie-sphère au chocolat ivoire</i>		<i>Mangue / Marc de Gewurztraminer - Pistache / Alisier</i>	
<i>dans l'esprit d'une tarte au citron</i>	10,50	<i>Passion / Vodka gingembre – Framboise / Framboise</i>	
<i>Crème Brûlée à la pistache</i>	9,00	Glaces Maison (la boule) :	3,00
<i>Vacherin glacé du Pays Welche, revisité</i>	9,00	<i>Vanille, Chocolat, Pistache, Café</i>	
<i>Café gourmand</i>	10,20	Sorbets Maison (la boule) :	3,00
<i>Kougelhof glacé au Kirsch</i>	7,60	<i>Framboise, Passion, Abricot, Mangue, Myrtille</i>	

En cas d'allergie ou de régime particulier, n'hésitez pas à nous consulter - Im Falle einer Allergie oder besonderen Regimes, zögern Sie nicht, uns nachzusehen
In case of allergy or special diet restrictions, please inquire with the staff