

Tartes Flambées

“Flammekueche”

- **Nature** (crème, lardons, oignons) 10,50
Natur (Rahm, Speck, Zwiebeln) / Plain (cream, bacon, onions)
- **Gratinée** (crème, lardons, oignons, Emmental) 11,50
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck und mit Käse überbacken / With cream, bacon, onions and Cheese “au gratin”
- **Au Munster** (crème, lardons, oignons, munster) 13,50
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse / With cream, onions, bacon and Munstercheese
- **Forestière** (crème, lardons, oignons, Emmental, champignons forestiers) .. 13,50
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Käse und Pilze / With cream, bacon, onions, cheese and mushrooms
- **Saumon fumé** (crème, oignons, dés de saumon fumé, aneth) 13,50
Mit Rahm, Zwiebeln, Geräuchertem Lachs, Dill / With cream, onions, diced smoked salmon, dill
- **Chèvre miel** (crème, lardons, oignons, chèvre, miel) 13,50
Mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig / With cream, bacon, onions, goatcheese, honey
- **Petite salade verte** (seulement en supplément) 4,00
Kleiner grüner Salat (nur als Extra mit Flammenkuchen / Small green salad (only as an extra)

Spécialités de la Maison

Elsässische Spezialitäten / Alsatian Specialities

- **Quiche à l'Alsacienne** 13,50
Speckkuchen / Alsatian Quiche
- **Pâté Vigneron chaud Maison crudités** 18,00
Warme Winzerpastete, Rohgemüsesalat / Marinated Pork Pie, assorted vegetable salads
- **12 Escargots à l'Alsacienne** 17,00
12 Weinbergschnecken / 12 Snails, Garlic Butter
- **Choucroute à l'Alsacienne aux 5 viandes** 22,00
Elsässisches Sauerkraut garniert / Garnished Sauerkraut
- **Bouchée à la Reine Spaetzlés** 23,00
Königinpastete / Poultry and pork “Vol-au-vent”
- **Jambonneau braisé 800g pommes de terre sautées** 25,00
Geschmortes Eisbein mit Bratkartoffeln / Braised pork knuckle, sautéed potatoes
- **Bibeleskaas** 18,00
Quarkkäse mit Kräutern, Bratkartoffeln und Münsterkäse / Cottage cheese with herbs, sautéed potatoes and Munstercheese
- **Lasagne de Légumes** 20,00
Gemüselasagne / Vegetable lasagna

Entrées - Salades

Vorspeisen - Salate / Homemade Starters - Salads

- **Assiette de Crudités** 10,50
Rohgemüsesalat / Assorted vegetable salads
- **Pâté en Croûte Maison, crudités** 14,00
Blätterteigpastete / Marinated pork baked in a puff-pastry
Petite / Grande
Small / Large
- **Salade Théophile** (Jambon, maïs, tomate, œuf, croûtons) 8,00/14,00
Grüner Salat, Schinken, Tomate, Ei, Mais, Brotwürfelchen
Continental leaves topped with ham, corn, tomato, egg, croutons
- **Salade Pfeffer** (Salade Mixte à l'Aiguillette de Canard) 8,00/14,00
Grüner Salat, Entenbrustscheiben, Mais, Nüsse, Apfel, Orange, Tomate
Continental leaves topped with cooked duck slices, corn, walnuts, apple, orange, tomato
- **Salade Cléopée** (au Chèvre chaud) 8,00/14,00
Grüner Salat, Ziegenkäsetoast, Tomate, Nüsse, Olive
Continental leaves topped with hot goatcheese toasts, tomato, walnuts, olives

Viandes

Fleisch / Meat

- **Boeuf Gros Sel et crudités** 20,00
Tafelspitz, Rohgemüsesalat / Traditional boiled beef, assorted vegetable salads
- **Cordon Rose de Porc à la Crème** 24,00
Gefülltes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße /
Pork escalope stuffed with ham and cheese, creamy mushroom sauce
- **Faux-filet grillé** 28,00
Rinderlende (Rumpsteak) / Sirloin Steak
- **Filet de Canard aux 5 Poivres** 35,00
Entenfilet mit Fünf-Pfeffersoße / Duck fillet with creamy mixed-cornpepper sauce

NOS VIANDES SONT GARNIES - Fleisch wird mit Beilage serviert - Meat is served garnished

Menu Enfants (moins de 12 ans)

Kindermenu (unter 12) / Children's menu (under 12)

Boisson

Alkoholfreies Getränk / Soft drink

Bouchée à la Reine ou Saucisses chaudes, frites

Königinpastete oder Wienerle, Pommes - Poultry and pork “Vol-au-vent” or Sausages, chips

Glace

Eis - Ice-cream

12,50

Poissons

Fisch / Fish

Ardoise à suggestions

Angebotstafel / Suggestion board

Les plats “Faits maison” sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Liste des allergènes :

Une carte est à votre disposition sur demande.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS - BOISSONS NON COMPRISES