

## *Les entrées - Die Vorspeisen*

<i>L'assiette de crudités</i>	8,-
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>La terrine du chef accompagnée de crudités</i>	12,-
<i>Hausgemachteterrine garniert</i>	
<i>La salade de chèvre chaud au miel et aux noix</i>	entrée : 11,-
<i>Gebakenen Ziegenkäse mit Honig auf Grünersalat</i>	plat : 15,-
<i>Le Carpaccio de tête de veau</i>	
<i>Sauce remoulade et accompagnements</i>	
<i>Kalbskopf Carpaccio serviert mit Remoulade sauce und Salat</i>	11,-
<i>Les escargots (la douzaine)</i>	12,-
<i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	8,-

## *Nos plats du terroir*

<i>La Choucroute garnie à l'alsacienne</i>	<i>23,-</i>
<i>Sauerkraut Elsasser Art</i>	
<i>La tête de veau à la vinaigrette servie avec pommes nature et salade verte</i>	
<i>Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat</i>	<i>19,-</i>
<i>Les carpes frites avec pommes frites et salade verte</i>	
<i>Fritierte Karpfen garniert</i>	<i>23,-</i>
<i>Les filets de carpes frites avec pommes frites et salade verte</i>	
<i>Fritierte Karpfen-Filet garniert</i>	<i>25,-</i>

## *Les poissons - Die Fischgerichte*

<i>La truite au bleu</i> Die Forelle « blau »	<i>18,-</i>
<i>La truite meunière</i> Die Forelle « Mühlerin »	<i>19,60</i>
<i>La truite aux amandes</i> Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln	<i>21,60</i>

Les truites sont servies avec des pommes nature. (Salade verte en supplément 3,-)

## *Les viandes – Die Fleischgerichte*

<i>Le faux-filet au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre</i> <i>mit Pfeffersauce oder Kräuter-butter</i>	<i>24,-</i>
<i>Le faux-filet à la sauce aux morilles</i> <i>mit Morchelnsauce</i>	<i>28,50</i>
<i>Le tournedos au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre</i> <i>Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce</i>	<i>28,50</i>
<i>Le tournedos à la sauce aux morilles</i> <i>Rinds-filet mit Morchelnsauce</i>	<i>33,-</i>
<i>Le cordon bleu</i> <i>Gefülltes Kalbsschnitzel</i>	<i>24,-</i>
<i>Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte</i> <i>Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert</i>	
<i>La souris d'agneau et son jus au romarin</i> <i>Flageolets et Légumes</i> <i>Lammkeule und Rosmarinsaft</i> <i>Flageolets und Gemüse</i>	<i>28,-</i>
<i>Pour nos petits invités, nous proposons :</i>	
<i>L'escalope panée ou le poisson du jour</i> <i>accompagné de légumes et de frites</i> <i>Glace en dessert</i>	<i>10,-</i>