

La Choucrouterie

_ Les Entrées _

Soupe à l'oignon	7.80€
Presskopf, sauce ravigote	9.00€
Salade Alsacienne mixte	9.80€
Terrine de sanglier de chasse locale aux pistaches	8.80€
Grumbeerekiechle façon Bibeleskaes	7.40€
Escargots à l'alsacienne	Les 6 : 7.50€ Les 12 : 15.00€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison	Petit : 14.90€ Grand : 23.50€

_ Les Choucroutes _

Choucroute garnie	19.90€
Knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, quenelle	
Choucroute royale	25.00€
Choucroute garnie + ½ jarret	
Choucroute aux trois poissons	25.50€
Saumon, plie, haddock	

_ Les Viandes _

Bavette de bœuf d'Herford grillée à la plancha, beurre Maître d'Hôtel	24.00€
Cordon bleu de veau à la crème (12min de cuisson)	26.00€
Cordon bleu de veau, sauce Munster (12min de cuisson)	26.50€
Civet de gibier de chasse locale	21.00€
Rognons de veau à la moutarde	19.50€
Jambonneau sauce à la bière	19.00€
Fleischkiechle, sauce à la crème et champignons	19.90€

Nos viandes sont accompagnées
de pommes de terre rattes sautées ou de spaetzles

_ Les Poissons & Plats Végétariens _

Filet de sandre, beurre blanc et légumes	21.00€
Choucroute aux trois poissons Saumon, plie, haddock	25.50€
Grumbeerekiechle façon Bibeleskaes	18.00€

_ Les Desserts & Fromages _

Assiette de Munster fumé par nos soins, salade verte	7.00€
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer	7.30€
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat	8.00€
Forêt Noire du Chef	7.50€
Crème brûlée à la vanille	6.80€
Tarte streusel aux pommes	7.50€
Café ou Chocolat liégeois	7.80€
Sorbet arrosé	8.30€
Irish coffee	7.30€
Café Alsacien	7.30€
Sorbet ou Glace	1 boule : 2.30€ 2 boules : 4.30€ 3 boules : 6.30€

Glaces*: Vanille, Chocolat, Café
Sorbet*: Citron, Fruit de la passion, Framboise

_ Menu enfant _

9.50€

En-dessous de 10 ans

Knacks OU Steak haché (au choix)

Servi avec des pommes de terre rattes sautées

+

2 boules de glace au choix



*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS.

E güeter appetit !

_ Apéritifs _

Crémant d'Alsace	coupe 12cl	5.30€
Vendanges Tardives	verre 12cl	9.20€
Gewurztraminer	verre 12cl	5.10€
Blanc cassis au vin blanc d'Alsace	12cl	3.20€
Kir au crémant d'Alsace	12cl	5.80€
Apérol Spritz	12cl	6.80€
Campari Orange	14cl	4.60€
Martini blanc, rouge ou rosé	6cl	4.10€
Porto rouge ou blanc Sanderman	6cl	4.30€
Whisky (William Lawson's, Jack Daniel's, Paddy, Irish)	4cl	6.40€
Rhum, Vodka ou Gin	4cl	6.20€
Pastis 51	3cl	3.90€
Suze	3cl	3.90€

_ Bières _

<u>Pression</u>	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition	3.50€	4.60€	7.00€
Bière de saison	4.50€	5.90€	8.90€
Picon Bière	3.90€	5.10€	7.80€
Cynar Bière	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché	3.20€	4.20€	6.40€
Monaco	3.30€	4.30€	6.60€

Bouteilles

Heineken (5°)	33cl	4.80€
Desperados (5°9)	33cl	5.20€
Heineken 00° (sans alcool)	33cl	4.40€

_ Softs _

Carola bleue, verte, rouge	50cl 3.50€	1l 6.00€
Badoit rouge	33cl	3.50€
Pepsi Max (Light), Pepsi	33cl	3.70€
Ice Tea	25cl	3.90€
Schweppes Tonic, Agrum'	25cl	3.70€
Orangina	25cl	3.70€
Sirop à l'eau	25cl	2.50€
Limonade	25cl 2.80€	50cl 5.50€
Diabolo (Menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, mûre, violette)	25cl	3.20€
Nectar	25cl	3.50€
à 50% de fruits (tomate, abricot, ananas), 100% fruits (pomme, orange)		

_ Nos suggestions de vins & Vins en carafe AOP _

	12 cl	20 cl	1/4	1/2
Sylvaner – AOP Alsace	4.50€	7.10€	8.80€	17.50€
Edelzwicker – AOP Alsace	4.40€	7.00€	8.70€	17.40€
Pinot Blanc – AOP Alsace	4.60€	7.30€	9.10€	18.00€
Riesling – AOP Alsace	4.70€	7.40€	9.30€	18.40€
Pinot Gris – AOP Alsace	4.90€	7.80€	9.70€	19.30€
Muscat Réserve- AOP Alsace	4.60€	7.20€	9.60€	18.00€
Gewurztraminer – AOP Alsace	5.40€	8.50€	10.60€	21.00€
Pinot Noir – AOP Alsace	5.10€	8.00€	10.00€	19.80€
Bordeaux AOP	4.00€	6.30€	7.80€	15.50€
Côtes du Rhône AOP	3.90€	6.10€	7.60€	15.10€

S'Gilt !

_ Cafés & Digestifs _

Café, Décaféiné				2.30€
Thé, Infusion				3.10€
Grand café				3.30€
Cappuccino				3.80€
Irish coffee				7.30€
Armagnac V.S Clef des Ducs		4cl		9.90€
Cognac V.S Hennessy		4cl		8.40€
Rhum Diplomatico		4cl		8.90€
Calvados		4cl		8.50€
Get 27		4cl		6.40€
Baileys		4cl		6.40€
Eaux de vie d'Alsace (Quetsche, Mirabelle, Framboise, Poire Williams, Vieille Prune, Marc de Gewurztraminer)		4cl		7.80€

_ La Carte des Vins _

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

ALSACE

	75 cl	37.5 cl
● Sylvaner ^{AOP} Tradition, Adam à Ammerschwihr (68)	32.30€	
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Klipfel à Barr (67)	41.30€	
● Pinot Blanc ^{AOP} Tradition, Adam à Ammerschwihr (68)	35.10€	
● Pinot Blanc ^{AOP} , Cattin à Voegtlinshoffen (67)	29.70€	
● Riesling ^{AOP} , Lorentz réserve à Bergheim (68)	33.20€	
● Riesling ^{AOP} , Cattin à Voegtlinshoffen (68)	30.60€	
● Riesling Grand Cru ^{AOP} "Kaefferkopf", Adam à Ammerschwihr (68)	55.00€	
● Riesling Grand Cru ^{AOP} "Altenberg", Lorentz à Bergheim "Vieilles Vignes" (68)	57.10€	
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Lorentz à Bergheim (68)	33.30€	19.70€
● Pinot Gris ^{AOP} Tradition, Adam Ammerschwihr (68)	38.90€	
● Pinot Gris ^{AOP} , Jérôme Meyer à Blienschwiller (67)	38.70€	
● Gewurztraminer ^{AOP} , Lorentz à Bergheim (68)	36.10€	
● Gewurztraminer Vendanges Tardives ^{AOP} , Lorentz à Bergheim (68)	74.50€	
● Muscat ^{AOP} , Lorentz à Bergheim (68)	32.40€	
● Pinot Noir ^{AOP} Tradition, Adam à Ammerschwihr (68)	38.60€	
● Pinot Noir Réserve, Lorentz à Bergheim (68)	34.10€	19.90€
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)	44.90€	

BOURGOGNE

● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils	46.00€
● Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier	53.20€
● Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy	45.10€

BEAUJOLAIS

● Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna	42.20€
● Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat	44.00€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 40.60€

PROVENCE

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 31.40€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25.30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph 37.90€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25.30€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lussac St Emilion^{AOP}, Château Lussac 40.60€

LOIRE

- Sancerre^{AOP}, Domaine de La Vivandière 48.70€
- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 37.00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 34.20€

Nos Effervescents

- AOP Champagne Lenoble Brut 62.60€
- Crémant d'Alsace^{AOP} Brut Cattin à Voegtlinshoffen (68) 35.10€

Dir Fründwin!