

A Partager en apéritif 1 à 3 personnes

La planchette du charcutier 12.20€

The butcher's board Das Wurstbrett

La planchette du pêcheur 13.50€

The fisherman's plank frying

Der Fischerbrett bratten non gratinée gratinée

La Tarte flambée 9.50€ 10.90€

Der Flammkuchen

La cuisine du terroir

les Truites :

Pochée au riesling 19.50€

Trout Poached in Riesling

Forelle in Riesling gekocht

Truite meunière 21.50€

Meunière sauce citron

Roasted trout with lemon sauce

Gebratene Forelle mit Zitronensauce

Truite Aux Amandes 23.50€

Trout roasted with almonds

Gebratene Forelle mit mandeln

Accompagnement riz ou pommes nature

with rice or plain potatoes

1303 mit Reis oder einfache Kartoffeln

filet de rouget sauce anis-réglisse 23.50€

Trout roasted with almonds

Gebratene Forelle mit mandeln

Accompagnement riz ou pommes nature

with rice or plain potatoes

mit Reis oder einfache Kartoffeln

Pour débiter

L'œuf mariné framboise 9.50€

et ses petits légumes de saison

perfect egg with raw vegetables

perfektes Ei mit Rohes Gemüse

Le pâté en croute de lapin 13.00€

rabbit terrine

Kaninchenterrine

La miche de pain garnie 15.00€

de saint jacques et poireaux

scallop shell and leek

Jakobsmuschelschale and lauch



Les burgers frites

Le Rösti burger Alsacien 19.50€

barkase, steak haché, tomate et salade

potato pancake beef burger with Alsatian cheese and tomato

Der Rösti-Burger-mit rindfleisch, Tomate und Salat

Le Rösti burger végétan 18.00€

tomate, steak de quinoa et chili, sauce rémoulade

Vegetable steak burger, and vegetables

Gemüsesteak burger und Gemüse

Le Rösti burger basse cour 18.50€

chicken burger huhschenburger

Le Rösti burger italien 20.50€

Mozarella, Steak haché steak haché mayonnaise et pesto

potato pancake beef burger with italian cheese and pesto

Der Rösti-Burger-mit rindfleisch, Tomate und Mozarella

Les steacks hachés proviennent de l'élevage de Wattwiller

Coups de chaud

Le simmenthal façon pot au feu 26.00€

os à moelle, bouillon à la truffe d'été

Beef broth with vegetable broth

Rind fleisch ihm bouillon gekocht mit gekochtes gemüse

Le veau wellington en feuilleté 30.00€

jus réduit foie gras poêlé

Calf meet in puff pastry and Pan-fried foie gras

Kalb fleisch ihm Blätterteig und enteleber schnitzel

Le filet de caille fumé 29.50€

à la lavande et ses légumes

Smoked quail fillet with lavender sauce

Geräuchertes Wachtelfilet mit Lavendelsauce

Le Steack tartare 25.50€

French-style raw beef steak

Rindersteak nach französischer Art

acompanement avec les viandes : frites ou spätzlés

fries or Spätzlé Pommes oder Spätzlé

Les plats avec ce logo sont adaptables en formule végétarien ou végétalien, une carte des allergènes sur demande prix net ttc



Terroir Alsace

Les filets de Carpes frites 22.50€

frites salade sauce rémoulade ried

carp fillets with remoulade sauce french fries

La choucroute aux 4 viandes 21.50€

Sauerkraut with 4 meats

Sauerkraut mit 4 Fleisch

Les suggestions du moment au verso
current suggestions on the back
Aktuelle Vorschläge auf der Rückseite

Les desserts

Le „F“ dans l'Esprit d'une tarte au citron 9.80€

Lemon Pie

Zitronenkuchen

Le Fondant au chocolat 15min d'attentes 9.50€

Chocolate Fudge Cookie

Schoko-Fudge-Keks

La crème renversée au caramel 7.00€

caramel cream Karamellcreme

La traditionnelle crème brûlée 8.50€

Irish coffee 9.80€

Les coupes glacées

L'américaine 9.80€

glace pâte à tartiner, stratitella cookies nutella chaud

Chocolate Ice Cream and Melted Chocolate

Schokoladeneis und geschmolzene Schokolade

L'antillaise 9.80€

Glace rhum raisin, banane et rondelle chocolat chaud

Rum-Eiscreme, geschmolzene Schoko-Banane

Rum-Eiscreme, geschmolzene Schoko-Banane

L'Alsacienne 9.80€

Glace vanille myrtille crème fraîche et myrtilles

Vanille -Eiscreme, Crème fraîche und Heidelbeeren

Vanilla Ice Cream Crème Fraiche and Blueberries

L'italienne 9.80€

sorbets citron basilic et citron vert, tomate basilic

Zitrone, Basilikum und grüne, Tomaten, sorbets

lemon, basil and green, tomato, sorbets