

ENTENRILLETTE UND  
VERSCHIEDENE EINGELEGT  
GEMUSESORTEN  
Duck Rillettes and variation of  
pickled vegetables  
10.50

COMTÉ-KÄSE  
Slim slices of aged  
Comté cheese  
7.50

KNUSPRIGES GEWÜRZTES HÄHNCHEN MIT  
HAUSGEMACHTER BARBECUE-SAUCE  
Crispy spiced chicken with homemade  
barbecue sauce  
11.90

À PARTAGER !



## WEINE - WINES

BLANC	12CL	25CL	50CL
MÂCON BLANC Chardonnay Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand	5.90	11.80	22.20
RIESLING Clos de la folie marco - Domaine Héring	6.00	11.50	22.00
GEWURZTRAMINER Les Authentiques - Domaine Héring	7.00	13.50	26.00
LES SACRES AMS TRAM GRAM - Grenache - Roussane - Viognier - Rolle - AOP Languedoc	5.50	10.50	20.50

ROUGE	12CL	25CL	50CL
LES CAPRICES D'ANTOINE Côtes du Rhône - Domaine Ogier	5.10	10.10	20.10
VENTOUX LES GÉLINOTTES Domaine Alain Jaume	4.90	9.50	18.50
PINOT NOIR Les Authentiques - Domaine Héring	6.50	12.80	25.20
L'INTRUS Domaine Ventenac	6.50	12.00	21.50

ROSÉ	12CL	25CL	50CL
CUVÉE MÉDITERRANÉE Domaine Figuière	5.20	10.20	20.20

## BOISSONS

CHAUDS	FROIDES
Café Espresso 2.00	Vittel 50cl 3.80
Café Rallongé 2.20	Vittel 1 Litre 5.80
Double Espresso 3.80	San Pellegrino 50cl 3.80
Grand Café 3.20	San Pellegrino 1 Litre 5.80
Grand Café au Lait 3.40	Coca-Cola 33cl 4.10
Cappuccino 3.80	Schweppes 33cl 4.10
Chocolat Chaud 3.80	Orangina 33cl 3.90
Thé 3.90	Jus de Fruit 25cl 3.80
Infusion 3.80	Tropico Original 25cl 3.90
	Thé Glacé Maison 33cl 4.20
	Pêche ou Hibiscus

DIGESTIFS,  
COCKTAILS & CO  
DEMANDEZ LA CARTE !

Taxes et services compris.  
Prix nets en euros TTC.  
Chèques non acceptés.  
N'hésitez pas à demander la  
liste des allergènes.



## VORSPEISEN - STARTERS

GEFÜLLTE EIER MIT MAYO,  
KICHERERBSENPÜREE, SEEHASENROGEN  
Deviled eggs, chickpea puree, lumpfish roe  
6.50

KNUSPRIGES GEWÜRZTES HÄHNCHEN MIT  
HAUSGEMACHTER BARBECUE-SAUCE  
Crispy spiced chicken with homemade barbecue sauce  
11.90

SAISONALES VELOUTÉ, ESPUMA AUS  
KOKOSMILCH UND LIMETTE, KNUSPRIGE CROUTONS  
Seasonal velouté, coconut milk and lime foam, crispy croutons  
8.90

GRAVLAX-LACHS, ZITRUS- UND  
ESPELETTE-PFEFFER-KONDIMENT, SENFKÖRNER  
Gravlax salmon, citrus and Espelette pepper condiment,  
mustard seed  
12.90

HAUSGEMACHTER PRESSKOPF,  
SCHLAGSAHNE MIT SENF  
Homemade Presskopf, mustard whipped cream  
10.50

MARKKNOCHEN, PETERSILIE MIT  
GERÖSTETEN HASELNÜSSEN, BRATENSOÛPE,  
KNUSPRIGE CROUTONS  
Bone marrow, parsley and roasted hazelnut persillade, meat juice,  
crispy croutons  
12.50

SCHNECKEN NACH ELSÄSSISCHER ART  
Alsatian-style snails

6 SCHNECKEN snails 9.50  
12 SCHNECKEN snails 17.90

## KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10)

SCHINKENUDELN Pasta with ham 8.90

BRATFISCH MIT POMMES Fish & chips 8.90

+ 1 scoop of ice cream

## HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

RINDERTATAR, POMMES, SALAT 19.50  
Beef tartare, fresh fries, green salad

CLUB-SANDWICH MIT HUHN, SPECK,  
COMTÉ-KÄSE, POMMES 17.80  
Farm chicken club sandwich, bacon, Comté cheese, French fries

FISCH DES TAGES, RISOTTO VERDE 19.30  
Catch of the day, risotto verde

KALBSLEBER, KAREMELLISIERTE SCHALOTTEN,  
HAUSGEMACHTES KARTOFFELPÜREE, FLEISCHSAUCE 17.90  
Veal liver, caramelized shallots, homemade mashed potatoes,  
reduced jus

ANGUS-RINDERKOTELETT MIT SCHALOTTEN  
ODER CHIMICHURRI, GEBRATENE KARTOFFELN 20.90  
Angus beef rib with shallots or chimichurri, fingerling potatoes

SCHWEINEBAUCH BEI NIEDRIGER TEMPERATUR 17.20  
GEKOCHT, GRIBICHE-SAUCE, GEBRATENE KARTOFFELN  
Pig belly cooked at low temperature, gribiche sauce, fingerling potatoes

BACON CHEESEBURGER 18.90  
Bacon Cheeseburger

NUDELGRATIN MIT TRUFFELN UND COMTÉ KÄSE 18.50  
Pasta Gratin with truffle and comté cheese

GEWÜRZTE BLUMENKOHLSSTEAKS, MÄNDELSAUCE 15.50  
Spiced cauliflower steak, almond sauce

DAS STÜCK FLEISCH ZUM TEILEN FÜR 2.  
BITTE FRAGEN

Piece of meat to share for 2,  
please ask us



## BEILAGEN - SIDES +4 EUROS

Pommes, Salat, Ge grillte baby Kartoffeln,  
Kartoffelpuree - French fries,  
Salad, Roasted baby potatoes,  
mashed potatoes

## KÄSETELLER - CHEESE PLATE

Comté 30 mois, Chèvre frais, 1 P ..... 12.00  
Munster, Camembert 2 P ..... 21.00

## NACHSPEISEN - DESSERTS

KAREMELLPUDDING 9.90  
Salted butter caramel flan

VARIATION AUS SCHOKOLADE, BROWNIE,  
GANACHE, SCHOKOLADENSAUCE 10.50  
Chocolate lover: brownie, ganache and chocolate sauce

BRANDTEIG, EIS UND MASCARPONE-SCHLAGSAHNE 9.20  
Choux, ice cream and mascarpone whipped cream

GEBÄCK DES TAGES 6.90  
Pastry of the day

CRÈME BRÛLÉE Crème brulée 7.20  
Calvados flambiert / Calvados flambé +3.00

PAVLOVA MIT CHIBOUSTE-CREME UND  
GERÖSTETE ANANAS 8.90  
Pavlova with chiboust cream and roasted pineapple

EIS UND SORBETS Ice creams and sorbets  
Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeere, Zitrone  
Vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon.

KUGEL - SCOOP : 1 - 2.20 | 2 - 4.20 | 3 - 6.20  
Schlagsahne - Chantilly +0.50

Sorbet mit Alkohol - with Alcohol +4



# COCKTAILS

## Signature

### SOEUR SOURIRE ☺

Gin Bombay Sapphire, citron vert,  
coulis de gingembre maison, tonic, sirop d'hibiscus

10.90

### MARTINE À CANCUN ☺

Tequila infusée au poivre de Timut,  
purée de passion, jus d'ananas, tonic

12.30

### LA VIE EN ROSE ☺

Vodka 42 Below infusée à la rose, citron vert,  
jus de cranberry, ginger beer

12.90

### LA BOHÈME ☺

Chartreuse verte, Saint-Germain, Vodka 42 Below,  
citron vert, ginger beer

13.90

### RETOUR DU SKI ☺

Bourbon infusé au sirop d'érable,  
bitter chocolat

11.90

### LE BB PIMM'S ☺

Gin Bombay Sapphire, Pimm's, thé glacé maison,  
Angostura bitter, citron vert, tonic

10.90

### LE TIKKI DES COPAINS ☺

Rhum infusé à la fève de Tonka, badiane, cannelle, citron vert  
purée de mangue, jus d'ananas, bitter Angostura

11.90

