

## Draft beer

	Verre 25cl	33cl	50cl
Fischer tradition .....	3.50€	4.60€	7.00€
Bière du moment .....	4.20€	5.50€	8.40€
Picon bière / Cynar .....	3.90€	5.10€	7.80€
Panaché / Monaco .....	3.80€	5.00€	7.60€

## Bottled beer

	33cl
Heineken 0° - sans alcool .....	4.70€
Desperados .....	6.50€
Kasteel Rouge - cerise .....	4.80€
Edelweiss .....	4.80€

## Classic aperitifs

Muscato d'Alsace .....	12cl	4.80€
Gewurztraminer <i>Vendanges Tardives</i> .....	12cl	9.20€
Kir vin blanc d'Alsace - cassis, mûre, pêche .....	12cl	4.80€
Kir Crémant d'Alsace - cassis, mûre, pêche .....	12cl	6.90€
Crémant d'Alsace .....	12cl	6.50€
Crémant rosé d'Alsace .....	12cl	7.50€
Porto rouge ou blanc .....	6cl	5.20€
Martini rouge ou blanc .....	6cl	5.20€
Whisky Jack Daniels .....	4cl	7.10€
Whisky JB / Gin / Vodka .....	4cl	5.20€
Ricard .....	3cl	4.40€
Mauresque/Perroquet/Ricard tomate .....	3cl	5.20€
Suze, Campari .....	6cl	4.20€
Cocktail Hugo .....	12cl	7.80€
Spritz .....	12cl	7.80€

### Apéritif Maison - 6.80€

*Pétillant à la liqueur de mirabelle*

## Crémant & Champagne <sup>75cl</sup>

Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> - <i>Klipfel à Barr (67)</i> .....	32.40€
Champagne <sup>AOP</sup> Brut - <i>Lenoble</i> .....	64.80€
Champagne <sup>AOP</sup> Brut « Impérial » <i>Moët &amp; Chandon</i> .....	99.90€

## Wines in jug

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
Edel .....	3.50€	5.60€	6.80€	13.50€
Riesling .....	3.70€	6.00€	7.40€	14.70€
Muscato .....	4.80€	7.80€	9.60€	19.10€
Pinot Gris .....	4.60€	7.40€	9.10€	18.10€
Gewurztraminer .....	5.00€	8.10€	9.90€	19.70€
Pinot Noir .....	4.20€	6.80€	8.20€	16.30€
Rosé .....	3.60€	5.70€	6.90€	13.60€
Bordeaux .....	3.40€	5.50€	6.70€	13.40€
Côtes du Rhône .....	3.50€	5.60€	6.80€	13.50€
Vin du Moment .....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

## Water

	50cl	1L
Carola bleue, verte, rouge .....	3.50€	6.00€
Badoit rouge .....	33cl	3.50€

## Sodas & fruit juices

Schweppes <i>Indian Tonic, Agrum</i> .....	25cl	3.70€
Ice Tea, Orangina .....	25cl	3.70€
Pepsi, PepsiMax .....	33cl	3.70€
Jus de fruits .....	25cl	3.50€
<i>Orange, pomme, tomate, ananas, abricot</i>		
Sirop .....	25cl	2.50€
<i>Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche, fraise, violette, orgeat</i>		
Diabolo .....	25cl	3.20€
Limonade .....	25cl	2.80€

Syrup extra charge: 0.30€

Net prices. Service included. Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation.



## STARTERS & SALADS

	Small	Big
<b>Snails in garlic and parsley butter</b> ( <i>6 or 12</i> ) .....	8.00€	16.00€
<b>Crispy calf's head with sesame seeds and Gribiche sauce</b> .....	13.90€	
<b>Salmon gravlax with sauerkraut flavour and horseradish espuma</b> .....	14.50€	
<b>Duck foie gras with Alsatian gingerbread, seasonal fruit chutney and mini brioche</b> .....	15.00€	24.00€
<b>Raw vegetables plate</b> .....	5.90€	9.80€
<b>“Pot-au-feu” salad</b> .....	7.50€	14.50€
<i>Warm boiled beef meat, and raw vegetables: carrot, celery, and cucumber, salad</i>		
<b>Alsatian salad</b> .....	7.10€	13.50€
<i>Salad, saveloy, gruyere, egg, tomato</i>		
<b>Salad of “La Tocante”</b> .....		18.50€
<i>Mixed salad with foie gras, gravlax salmon and pâté de campagne</i>		
<b>Warm goat's cheese salad</b> .....		16.50€
<i>Mixed salad with warm goat's cheese on toast</i>		

## TARTES FLAMBÉES

	½	Whole
<b>Traditional:</b> <i>cream, onions, bacon</i> .....	6.50€	10.90€
<b>Cheese:</b> <i>cream, onions, bacon, Gruyère cheese</i> .....	6.80€	11.50€
<b>Mushrooms:</b> <i>cream, onions, bacon, mushrooms</i> .....	6.80€	11.50€
<b>Mushrooms and Cheese:</b> <i>cream, onions, bacon, mushrooms, Gruyère cheese</i> .....	7.50€	12.90€
<b>Munster:</b> <i>cream, onions, bacon, Munster cheese</i> .....	7.50€	12.90€
<b>Goat's cheese and honey:</b> <i>cream, onions, goat cheese, honey, chives</i> .....	7.50€	12.90€
<b>Bargkass and chives:</b> <i>crème, oignons, Bargkass cheese and chives</i> .....	7.50€	12.90€
<b>Garlic and chives:</b> <i>cream, bacon, garlic and chives</i> .....	6.80€	11.50€
***		
<b>Apple-Cinnamon:</b> <i>cream, apples, cinnamon</i> .....	6.50€	10.90€
<b>Apple-Calvados:</b> <i>cream, apples, flambéed with Calvados</i> .....	8.50€	14.90€
<b>Banana-Chocolate:</b> <i>cream, banana and chocolate sauce</i> .....	7.00€	12.90€
<b>Banana-Rhum:</b> <i>cream, banana flambéed with Rhum</i> .....	9.50€	15.90€

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets. Service compris.



## **MAIN COURSES**

### **Grumbeerekiechle**

Our potatoes pancakes served with:

- Gravlax salmon, Alsatian cottage cheese and green salad..... 19.20€
- Munster cheese, smoked ham, and green salad..... 18.50€
- Smoked ham, Alsatian cottage cheese and green salad ..... 17.50€
- “Bibeleskaes” (Alsation cottage cheese) and green salad..... 15.50€

### **« Winstub » main dishes**

- « Bœuf gros sel » (*boiled beef*), horseradish cream, pan-fried potatoes and raw vegetables ..... 18.50€
- Sauerkraut with 5 meats..... 19.90€
- Honey braised pork shank on a bed of sauerkraut ..... 19.50€
- Veal kidneys flambéed with Cognac and mustard sauce \* ..... 18.90€
- Veal cordon bleu (*Emmental cheese and ham*), creamy mushroom sauce\* ..... 26.50€

### **« Bistrot » Main dishes**

- Traditional vol au vent \* ..... 20.50€
- Black burger \* ..... 21.00€  
*Homemade black bread, butcher's steak, Bargkass cheese, onion confit, arugula, and cocktail sauce*
- Black Angus rib steak (250g) infused with thyme \* ..... 31.90€
- Beef flank steak with shallots cooked in raspberry vinegar \* ..... 20.90€
- Roast duck breast with honey sauce \* ..... 26.00€

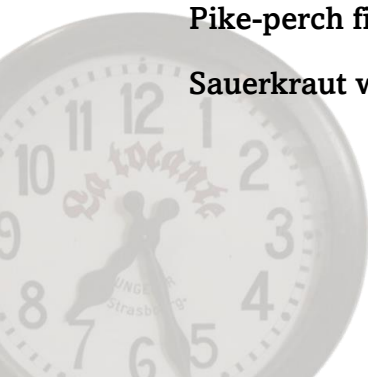
\* Choose your side dish:  
Spaetzle, pan-fried potatoes or chips

Extra side dish: 2.00€  
Extra small salad: 3.00€

### **Fish dishes**

- Pike-perch fillet in chorizo flakes, “grenailles potatoes with herbs ..... 23.00€
- Sauerkraut with 3 fishes (*pikeperch, salmon, smoked pollack*), “beurre blanc” sauce ..... 24.50€

Our entire team will be happy to inform you about the composition of the dishes in relation to the list of known allergens. Net prices. Service included.



### Today's special

11.90€

ou

### Pièce du boucher

(Beef piece of the day)

16.90€

Only available for lunch Monday to Friday. Excluding bank holidays.

### Kids Menu 9.80 €

Up to 10 years

½ tarte flambée or Nuggets

or Knacks sausages

(chips or vegetables)

\*\*\*

2 scoops ice cream

\*\*\*

1 drink of your choice

(water syrup or diabolio)

### All you can eat Tartes Flambées :

17.70€ / pers.

\* The all-you-can-eat menu must be specified when ordering and taken by the whole table. Not included in the menu: the tarte flambée of the day and the sweet tarts flambées.

## DESSERTS

Tart of the day with an ice cream scoop .....	7.00€
Crème brûlée of the day .....	7.20€
Black Forest in a crunchy sphere .....	9.50€
Seasonal fruit clafoutis and scoop of vanilla ice cream .....	8.20€
Café gourmand .....	8.50€
Coffee or chocolate liégeois .....	7.90€
Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream) .....	7.90€
Sorbets arrosés: 2 boules (citron, poire ou framboise) .....	8.00€
Ice cream cup ..... 1 scoop : 2.30€ ..... 2 scoops : 4.60€ ..... 3 scoops : 6.90€	
<i>Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, raspberry, pear, lemon, passion fruit</i>	
<i>Extras : Chocolate sauce : 1.50€ / Whipped cream : 1.50€ / Whipped cream + Chocolate sauce: 2.00€</i>	
Irish coffee .....	9.50€
Café alsacien .....	9.50€

## COFFEE

Espresso / Décaféiné .....	2.30€
Double espresso / Double déca .....	4.30€
Grand café / Grand déca .....	3.10€
Cappuccino .....	3.90€
Café au lait .....	3.50€
Chocolat chaud .....	3.90€
Thés et infusions .....	3.50€

## DIGESTIVES

Eau de vie – 4 cl .....	6.90€
<i>Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise</i>	
Armagnac <sup>VSOP</sup> , Calvados <sup>VSOP</sup> ,	
Cognac <sup>VSOP</sup> – 4 cl .....	6.90€
Get 27, Get 3, Limoncello – 4cl .....	6.90€
Baileys, Amaretto – 4cl .....	6.90€
Jagermeister – 4cl .....	6.90€
Rhum Dictator – 4cl .....	7.90€
Rhum Diplomatico – 4cl .....	7.90€



# WINE CARD

- White wine
- Red wine
- Rosés wine

## ALSATIAN WINES

37.5 cl 75cl

- Pinot Noir Rouge d'Ottrot <sup>AOP</sup>, Domaine Klipfel à Barr (67) 43,10€
- Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 32,20€
- Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 32,50€
- Pinot Noir <sup>AOP</sup> "Steinbach", Domaine Cattin (68) 50,60€
  
- Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 51.20€
  
- Pinot Auxerrois <sup>AOP</sup>, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 38.60€
- Pinot Blanc <sup>AOP</sup>, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 27.90€
  
- Riesling <sup>AOP</sup>, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28.80€
- Riesling <sup>AOP</sup>, Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68) 31.60€
- Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67)  55.20€
- Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68) 54.00€
  
- Muscat AOP Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28.80€
  
- Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup>, Domaine Merckert à Heiligenstein (67)  40.40€
  
- Pinot Gris <sup>AOP</sup>, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 31.40€
- Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40.70€
- Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€
  
- Gewurztraminer <sup>AOP</sup>, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 34.30€
- Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 71.40€

## WITHE WINES

### Burgundy

- Petit Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 46.00€
- Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 53.20€

### Languedoc

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  32.30€

### South-West

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€

### Loire

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36.10€
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 48.70€

## ROSÉS WINES

75cl

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  51.60€

## RED WINES

### Burgundy

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beauvoy 45.00€
- Chorey-Lès-Beaune<sup>AOP</sup>, Domaine Aegerter 69.60€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Domaine Bertrand Bachelet 88.10€
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87.10€
- Mercurey<sup>AOP</sup> «Les Monthelons», Domaine Venot 55.10€

### Beaujolais

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat  44.00€

### Rhône Valley

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source", Domaine Ferraton Père & Fils 56.20€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 50.40€
- Gigondas<sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 55.10€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 40.60€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 68.50€
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 29.80€
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois  43.10€

### Languedoc

- "La Tournée"<sup>VDF</sup>, Domaine Ferraton Père & Fils 25.30€
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  37.90€
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.90€
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  44.00€


### South-West

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors<sup>AOP</sup> "Silice", Château Les Croisille  44.20€

### Bordeaux

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25.30€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- Lussac Saint Emilion<sup>AOP</sup>, « Cuvée Bellevue » Château Lussac 40.60€

### Loire Valley

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37.00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 34.20€

*Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant les millésimes de nos vins. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*