

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 ^{75cl}

Crémant d'Alsace ^{AOP} - <i>Klipfel à Barr (67)</i>	32.40€
Champagne ^{AOP} Brut - <i>Lenoble</i>	64.80€
Champagne ^{AOP} Brut « Impérial » <i>Moët & 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
Raw vegetables plate	5.90€	9.80€
“Pot-au-feu” salad	7.50€	
<i>Warm boiled beef meat, and raw vegetables: carrot, celery, and cucumber, salad</i>		
Alsatian salad	7.10€	
<i>Salad, saveloy, gruyere, egg, tomato</i>		
Snails in garlic and parsley butter (6 or 12)	8.00€	16.00€
Tomato carpaccio, burrata and olive oil with candied tomatoes	14.90€	
Salmon gravlax with sauerkraut flavour and horseradish espuma	14.50€	
Duck foie gras with Alsatian gingerbread, seasonal fruit chutney and mini brioche	15.00€	24.00€

TARTES FLAMBÉES

	½	Whole
Traditional: <i>cream, onions, bacon</i>	6.50€	10.90€
Cheese: <i>cream, onions, bacon, Gruyère cheese</i>	6.80€	11.50€
Mushrooms: <i>cream, onions, bacon, mushrooms</i>	6.80€	11.50€
Mushrooms and Cheese: <i>cream, onions, bacon, mushrooms, Gruyère cheese</i>	7.50€	12.90€
Munster: <i>cream, onions, bacon, Munster cheese</i>	7.50€	12.90€
Goat’s cheese and honey: <i>cream, onions, goat cheese, honey, chives</i>	7.50€	12.90€
Bargkass and chives: <i>crème, oignons, Bargkass cheese and chives</i>	7.50€	12.90€
Garlic and chives: <i>cream, bacon, garlic and chives</i>	6.80€	11.50€

Apple-Cinnamon: <i>cream, apples, cinnamon</i>	6.50€	10.90€
Apple-Calvados: <i>cream, apples, flambéed with Calvados</i>	8.50€	14.90€
Banana-Chocolate: <i>cream, banana and chocolate sauce</i>	7.00€	12.90€
Banana-Rhum: <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 notoire. 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” (Alsatian cottage cheese) and green salad..... 15.50€

« Winstub » main dishes

« Bœuf gros sel » (<i>boiled beef</i>), 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 (<i>Emmental cheese and ham</i>), creamy mushroom sauce*	26.50€

« Bistrot » Main dishes

Traditional vol au vent *	20.50€
Black burger *	21.00€
<i>Homemade black bread, butcher's steak, Bargkass cheese, onion confit, arugula, and cocktail sauce</i>	
Italian-style beef tartare (<i>candied tomatoes, Parmesan petals</i>) *	23.90€
Beef flank steak with shallots cooked in raspberry vinegar *	20.90€
Roast duck breast with honey sauce *	26.00€

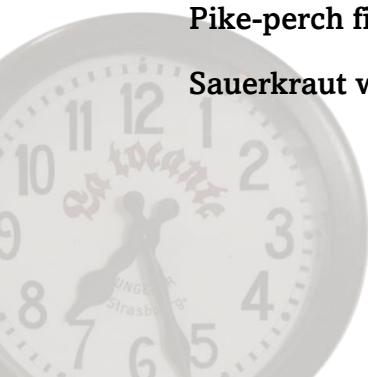
* Choose your side dish:
Spaetzle, pan-fried potatoes or chips

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 (<i>pikeperch, salmon, smoked pollack</i>), “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 diabolò)

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 with brandy: 2 scoops (lemon, pear, or raspberry)	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 ^{VSOP} , Calvados ^{VSOP} , Cognac ^{VSOP} – 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 ^{AOP}, Domaine Klipfel à Barr (67) 43,10€
- Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 32,20€
- Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 32,50€
- Pinot Noir ^{AOP} "Steinbach", Domaine Cattin (68) 50,60€

- Sylvaner ^{AOP} Vieilles Vignes "Sono Contento", Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 51.20€

- Pinot Auxerrois ^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 38.60€
- Pinot Blanc ^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 27.90€

- Riesling ^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28.80€
- Riesling ^{AOP}, Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68) 31.60€
- Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67)  55.20€
- Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr (68) 54.00€

- Muscat AOP Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28.80€

- Klevener de Heiligenstein ^{AOP}, Domaine Merckert à Heiligenstein (67)  40.40€

- Pinot Gris ^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 31.40€
- Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40.70€
- Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€

- Gewurztraminer ^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 34.30€
- Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 71.40€

WITHE WINES

Burgundy

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 46.00€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 53.20€

Languedoc

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32.30€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  32.30€

South-West

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34.30€

Loire

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36.10€
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 48.70€

ROSÉS WINES

75cl

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 31.40€
- Bandol^{AOP}, Domaine La Suffrene  51.60€

RED WINES


Burgundy

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

Beaujolais

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 42.20€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 43.10€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat  44.00€

Rhône Valley

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

Languedoc

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


South-West

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 37.80€
- Cahors^{AOP} "Silice", Château Les Croisille  44.20€

Bordeaux

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

Loire Valley

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37.00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 40.60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, 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.