







Nos Entrées

- Terrine de fromage de chèvre frais de la ferme de Bellefontaine au basilic  16
Friche Ziegenkäse Terrine aus dem Bauernhof Bellefontaine mit Basilikum
Terrine of fresh goat cheese from the farm Bellefontaine with Basil
- Cochon de lait façon Fête de veau et salade de Lentilles vertes du Puy  18
Lauwarmes Spanferkel mit Linsensalat
Warm suckling pork with lentil salad
- Pâté en Croûte Maison aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard  19
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pâté - Croute" with Foie Gras
- Tataki de thon au sésame, guacamole d'Avocat et salade de quinoa 22
Thunfisch-Tataki mit Sesam, Avocado-Guacamole und Quinoa-Salat
Tuna tataki with sesame, avocado guacamole and quinoa salad
- Foie gras de Canard d'Alsace préparé par nos soins, chutney de saison  23
Hausgemachte Entenstopfleber und Chutney der Jahreszeit
Homemade Duck "Foie gras" with Chutney from the saison
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé  27
Lauwarmer Tauben Salat vom Bauernhof Theo Kieffer mit gebratener Entenstopfleber
Salad with Pigeon from Theo Kieffer with pan fried duck foie gras

Nos Poissons

- Nos Quenelles de Brochet farcies au salpicon de homard, sauce Mantua  28
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit kleinen Hummer Würfeln, Nantua Soße und frische Nuddeln
Pike fish quenelles stuffed with brunoise of Lobster, Nantua sauce and fresh noodles.
- Suprême de Saumon gratiné au beurre de raifort et à l'écrasée de pommes de terre 26
Gratinierter Lachs mit Meerrettichkruste und Kartoffelstampf
Salmon with horseradish butter and smashed potatoes

Menu Enfant (moins de 12 ans)



- Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison 16
Kindermenü Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle, Hausgemachte Eisauswahl (bis 12 Jahre)
Children's menu Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles Eis Cream (only under 12 years old)

Plats du terroir  Plat Végétarien 

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines, veau, volaille, porc, origines CEE
Service du Restaurant de 12h à 13h45 et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos

Nos Choucroutes (sauf Déjeuner Dimanche et jours fériés)

- Choucroute Traditionnelle « Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7 garnitures)  26
Traditionelles Sauerkraut Fil d'Or" nach Art vom Ami Fritz, (7 Beilagen)
The traditional Sauerkraut „Ami Fritz „style with sausages, meat and bacon
- La Choucroute aux 3 Poissons et au Beurre Nantais  29
Sauerkraut mit Drei verschiedenen Fischen und Weißer Butter Soße
Sauerkraut with 3 kind of Fish and white butter sauce

Nos Viandes

- Duo de Cœur de Ris et Rognon de Veau aux 2 Sauces, embeurrée de chou vert 33
Duo von Kalbsnieren und Kalbsbries mit zweierlei Soßen und frischen Nudeln
Sweet Breads and Veal kidneys with 2 sauce and fresh noodles
- Noix de joues de Porc braisées à la bière d'Alsace, légumes de saison et spätzle 26
Geschorte Schweine Bäckchen mit Elsässer Bier Soße, Gemüse und Spätzle
Pork cheeks braised in Alsatian beer, vegetables and spätzle
- Filet de Bœuf « Race à Viande » au Rouge d'Ottrott, champignons
du moment, Déclinaison de céleri, et gratin Dauphinois 35
Rinderfilet mit Ottrotter Rotweinsauce, Pilzen der Jahreszeit, Sellerie Variation, und Kartoffeln Gratin
Tenderloin of beef with mushrooms and Celeri variation, gratin Dauphinois

Nos Fromages

- Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine 13
Naturgereifte Käse Auswahl von der Farm Haag und Bellefontaine
Repined cheeses from Farm Haag and Bellefontaine
- Munster d'Alsace au Cumin  8
Elsässer Münsterkäse mit Kümmel,
Alsatian Munster cheese with cumin

Plats du terroir  Plat Végétarien **V**

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »
Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines, veau, volaille, porc, origines CEE
Service du Restaurant de 12h à 13h45 et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos