

~ Les Entrées Alsaciennes ~

L'assiette de crudités Rohkostsalaten Teller		15 €
Les escargots en coquille à l'Alsacienne (cuisson : 20 min) Schnecken nach elsässischer Art (20 Minuten Zeit)	La ½ Douzaine: La Douzaine:	15 € 27 €
La tarte à l'oignon à l'Alsacienne et salade verte (cuisson : 15 min) Elsässischer Zwiebelkuchen mit Grünem Salat (15 Minuten Zeit)		16 €
La truite de la Vallée marinée, concombre et huiles d'herbes fraîches Marinierte Tal Forelle, Gurken und frischen Kräuter Öl		18 €
La terrine de gibier maison et ses pickles Hausgemachte Wild-Terrine und ihre Pickles		19 €
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka Gans Foie gras Terrine mit Früchten vom Berawecka		27 €

Le foie gras d'oie d'Olivier Nasti est également disponible à emporter en verrines de 200g -> 35€ ou 300g -> 53€

Olivier Nasti's hausgemachtes Gans Foie Gras ist auch zum Mitnehmen:

200g Verrine für 35€ oder 300g Verrine für 53€

Le Menu du Terroir 33€

La tarte à l'oignon à l'Alsacienne (15 min)
Elsässischer Zwiebelkuchen mit Salat (15 Minuten Zeit)

Ou

La terrine de gibier maison et ses pickles
Hausgemachte Wild-Terrine und ihre Pickles

La Choucroute royale du Chambard (5 garnitures)
Sauerkraut nach Art des Hauses (5 Garnituren)

Ou

La Truite de la ferme Guidat, Vallée d'Orbey,
Sauce Matelote
Die Forelle aus dem Farm Guidat, Matelote Soße

La tarte du jour au fil des saisons
Die Tagestorte

Ou

Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer
Hausegemachter Eiskugelhopf mit Marc de Gewurztraminer

Le menu Stub 28€

La tête de veau grillée
Gegrillter Kalbskopf

Le vacherin glacé
Eisvacherin

Le menu des petits alsaciens

18€

Pour les enfants de moins de 12 ans
Für Kinder unter 12 Jahren

Le filet de pintade à la crème,
champignons et nouilles
Das Perlhuhnfilet mit Rahmsoße,
Pilzen und Nudeln

Ou

La truite de la vallée aux légumes
Die Tal Forelle mit Gemüse

La coupe glacée (2 boules)
Das Eis (2 Kugeln)

~ Les Poissons ~

Le filet de truite de la ferme Guidat, en matelote, fondue de poireaux et nouilles Die Forelle aus dem farm Guidat, Matelote Soße mit Lauch und Nudeln	28 €
La choucroute de poissons Fischsauerkraut	30 €

Modes de paiements acceptés : Espèces (sauf Billet de 500€), Chèque, Tickets Restaurants, Chèques Vacances
et Carte Bancaire (sauf American Express) / Taxes et Service Compris

~ Les Viandes ~

La Choucroute royale du Chambard, servie au plat (9 garnitures) Sauerkraut nach Art des Hauses (9 Garnituren)	29 €
Le Beackaoffa à l'Alsacienne, et salade de saison (pour 2 personnes minimum) à commander 48 heures à l'avance Elsässischer Beackaoffa mit grünem Salat (Für Zwei Personen - 48 Stunden im Voraus bestellen)	29 €/pers.
Le bœuf gros sel au raifort, crudités et pommes de terre sautées Rindfleisch mit Meerrettich, Rohkost und Bratkartoffeln	24 €
Les rognons de veau, sauce moutarde et spätzlés maison Kalbsnieren, Senfsoße und hausgemachten Spätzle	25 €
La tête de veau grillée, pommes de terre écrasées, jus de viande à la moutarde Gegrillter Kalbskopf, Kartoffelpüree, Fleischsoße mit Senf	25 €
Lewerknepfles (quenelles de foie), pommes de terre sautées, sauce échalotes Leberfleischklösschen mit Bratkartoffeln, Schalottensoße	26 €
L'entrecôte Hereford, provenance "Irlande" au poivre vert, 300g	35 €
accompagnée de pommes de terre sautées et salade verte 350g	38 €
Zwischenrippenstück Hereford aus Irland mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und Grüner Salat	
Suppléments : Légumes, Nouilles, Pommes de terre sautées, Salade verte, Frites maison : 5.50€	
Beilagen : Gemüse, Nudeln, Gebratene Kartoffeln, Grüner Salat, Hausgemachten Pommes: 5.50€	

~ Les Fromages ~

Le Munster fermier de la Vallée Münsterkäse des Tales	9 €
L'assiette de fromages d'Alsace Elsässische Käseteller	10.50 €
Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer Warmer Münsterkäse flambiert mit Marc de Gewurztraminer	14 €

~ Les Desserts ~

La crème glacée minute (la cuillère) - Vanille bourbon et ses noisettes au caramel - Chocolat des îles caraïbes et ses cookies Hausgemachtes Eis - Vanille-Bourbon und karamellisierte Haselnuss - Schokolade aus den Karäiben Inseln und Cookies	7 €
Chantilly Maison à la vanille bourbon Hausgemachte Bourbon Vanille Schlagsahne	2.50€
Les sorbets glacés minute (la cuillère) - Fruits rouges et ses fruits frais - Fruits exotiques et ses fruits frais Hausgemachtes Sorbet - Rote Früchte und frische Früchte - Exotische Früchte und frische Früchte	6.50 €
Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer Zitronensorbet mit Marc de Gewurztraminer	11 €
Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer Hausgemachter Eiskugelhopf mit Marc de Gewurztraminer	12 €
Le moelleux au chocolat, glace vanille (10 min d'attente) Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten Zeit)	12 €
Le café gourmand	12 €
La tarte du jour au fil des saisons Tagestorte	10 €