

~ Les Entrées Alsaciennes ~

L'assiette de crudités	
Auswahl an Rohkostsalaten	12.50€
Les escargots en coquille à l'Alsacienne (cuisson : 20 min)	La ½ Douzaine: 12.00€
Schnecken nach elsässer Art (20 Minuten Zeit)	La Douzaine: 20.00€
La tarte à l'oignon et sa salade de saison (cuisson: 15 min)	12.50€
Zwiebelkuchen mit Salat (15 Minuten Zeit)	
Le carpaccio de saumon Label Rouge	14.50€
Carpaccio mit Lachs	
La terrine de gibier maison	15.00€
Hausgemachte Wild-Terrine	
La salade tiède de coquilles Saint Jacques et gambas	18.00€
Salat mit lauwarmen Jakobsmuscheln und Gambas	
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka	21.50€
Ganzleber mit berawecka Früchte	

Le Menu du Terroir 32€

La tarte à l'oignon (15 min)

Ou

La terrine de gibier maison

La Choucroute du Chambard

Ou

La quenelle de brochet et écrevisses, fondue de poireau,
sauce américaine et riz basmati

Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Ou

Le Kougelhoppf glacé au Marc de Gewurztraminer

Le menu Stub 27€

Le civet de gibier de nos montagnes

Le vacherin glacé

Le menu des petits alsaciens

14€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Le filet de pintade à la crème,
champignons et nouilles

Ou

Le pavé de saumon aux légumes

La coupe glacée (2 boules)

~ Les Poissons ~

Le filet de sandre en matelote - nouilles	22.50€
Zanderragout mit Bandnudeln	
La choucroute de poissons	20.50€
Fischsauerkraut	

Modes de paiements acceptés : Espèces (sauf Billet de 500€), Chèque, Tickets Restaurants, Chèques Vacances et CB
(sauf American Express)

~ Les Viandes ~

La Choucroute royale du Chambard, servie au plat (9 garnitures)		27.50€
<i>Sauerkraut nach Art des Hauses</i>		
Le Beackaoffa à l'Alsacienne et salade de saison (à commander 48 heures à l'avance)		17.50€
<i>Elsässicher Beackaoffa mit grünen Salat (48 Stunden im Voraus bestellen)</i>		
Le bœuf gros sel au raifort, crudités et pommes de terre sautées		21.80€
<i>Rindfleisch Meerrettich, Bratkartoffeln</i>		
Les rognons de veau, sauce moutarde et spätzlés maison		19.50€
<i>Kalsnieren, Senfsauce und hausgemachte Spätzle</i>		
La tête de veau grillée, pommes écrasées à la muscade, jus de viande à la moutarde		18.90€
<i>Gegrillter Kalbskopf, Muskatkartoffeln mit Fleischensauce</i>		
Lewerknepfles (quenelles de foie), pommes de terre sautées, sauce échalotes		20.00€
<i>Leberfleischklösschen mit Bratkartoffeln, Schalottensauce und grüner Salat</i>		
L'entrecôte Hereford, provenance "Irlande" au poivre vert,	300g	26.80€
Accompagnée de pommes de terres sautées et salade verte	350g	30.00€
<i>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und grüner Salat</i>		
Suppléments : Légumes à 5.50/ Nouilles à 4.50/ Pommes sautées à 5.50/ Salade verte à 5.50/ Frites maison à 5.50		

~ Les Fromages ~

Le Munster fermier de la Vallée		7.40€
<i>Münsterkäse</i>		
L'assiette de fromages		8.40€
<i>Kästeller</i>		
Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer		10.50€
<i>Warmer Münsterkäse mit Marc de Gewürztraminer</i>		

~ Les Desserts ~

La crème glacée minute	(la cuillère)	4.00€
- Vanille bourbon et ses noisettes au caramel		
- Chocolat des îles caraïbes et ses cookies		
<i>Hausgemachtes Eis</i>		
Chantilly Maison à la vanille bourbon		2.50€
Les sorbets glacés minute	(la cuillère)	3.50€
- Fruits rouges et ses fruits frais		
- Fruits exotiques et ses fruits frais		
<i>Hausgemachtes Sorbet</i>		
Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer		9.50€
<i>Zitronneis mit Marc de Gewürztraminer</i>		
Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer		9.50€
<i>Hausegemachter Eiskugelhopf mit Marc de Gewurztraminer</i>		
Le moelleux au chocolat, glace vanille (10 min d'attente)		9.00€
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten Zeit)</i>		
Le café gourmand		9.00€
La tarte du jour au fil des saisons		8.00€
<i>Tagestorte</i>		