

Les Entrées

L'assiette de crudités Rohkostsalaten Teller / Mix of raw vegetables salad		19 €
Les escargots en coquilles à l'Alsacienne (cuisson : 20 min) Schnecken nach elsässischer Art (6 oder 12) / Alsatian snails in shells (6 or 12)	½ Douzaine : 18€ Douzaine : 32 €	
La tarte à l'oignon à l'Alsacienne et salade verte (cuisson : 15 min) Elsässischer Zwiebelkuchen mit Grünem Salat / Onion pie with green salad		20 €
La truite de la vallée marinée, concombre et huile d'herbes fraîches Marinierte Forelle, Gurken und frischen Kräuter Öl / Alsatian marinated trout, cucumbers and fresh herbs oil		25 €
La terrine de gibier maison, salade verte et ses pickles Hausgemachte Wild-Terrine, grünem Salat und hausgemachte Pickles / Game meat terrine, green salad and homemade pickles		23 €
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka Gans Foie gras Terrine mit Früchten vom Berawecka / Goose Foie Gras Terrine with "Berawecka" dried fruits		33 €

Le foie gras d'oie d'Olivier Nasti est également disponible à emporter en verrines de 200g : 56€ ou 300g : 82€
Olivier Nasti's hausgemachtes Gans Foie Gras ist auch zum Mitnehmen / Olivier Nasti goose foie gras is available to take away

Les Poissons

Le filet de truite de la ferme Guidat en matelote Die elsässische Forelle, weißwein-Sahnesoße / The trout of Alsace, white wine cream sauce		35 €
La choucroute de poissons d'eau douce Fischsauerkraut / Fish sauerkraut		39 €

Les Viandes

La Choucroute royale du Chambard, servie au plat (9 garnitures) Sauerkraut nach Art des Hauses (9 Garnituren) / "Chambard" signature Sauerkraut served on its plate (9 meats)		38 €
Le Beackaoffa à l'Alsacienne et salade verte (à partir de 2 personnes, à commander 48 heures à l'avance) Elsässischer Beackaoffa mit grünem Salat (Für mindestens 2 Personen - 48 Stunden im Voraus bestellen) The alsatian "Beackaoffa" with green salad (For 2 people minimum - Order at least 48 hours in advance)		35 €/pers.
Le bœuf gros sel au bouillon de raifort, crudités et pommes de terre sautées Rindfleisch mit Meerrettich bouillon, Rohkostsalaten und Bratkartoffeln / Boiled with horseradish broth raw vegetables and sauteed potatoes		29 €
Les rognons de veau, sauce moutarde et spätzlés maison Kalbsnieren, Senfsoße und hausgemachten Spätzle / Veal kidneys with mustard sauce, homemade spätzlés		31 €
La tête de veau grillée, pommes de terre vapeur, hollandaise émulsionnée Gegrillter Kalbskopf, Kartoffeln, Hollandaise Emulsion / Grilled calf's head (rolled) steamed potatoes, hollandaise emulsion		29 €
Lewerknepfles (quenelles de foie) etsauce échalotes, pommes de terre sautées Schweinleberfleischklösschen mit Schalottensauce, Bratkartoffeln / Porkliver dumpling with shallots sauce, sauteed potatoes		29€
L'entrecôte Hereford d'Irlande au poivre vert, pommes de terre sautées et salade verte Zwischenrippenstück Hereford aus Irland mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und Grüner Salat Hereford entrecote steak, green pepper sauce, sauteed potatoes and green salad		300g : 41 € 350g : 47 €

Suppléments : Légumes, Nouilles, Pommes de terre sautées, Salade verte, Frites maison 5.50€
Beilagen : Gemüse, Nudeln, Gebratene Kartoffeln, Grüner Salat, Hausgemachten Pommes
Side dishes : Vegetables, Noodles, Sauteed potatoes, Green salad, French fries



Le Menu du Terroir 37€

La tarte à l'oignon à l'Alsacienne (15 min)

Elsässischer Zwiebelkuchen mit Salat
Onion pie with green salad

Ou

La terrine de gibier maison et ses pickles

Hausgemachte Wild-Terrine und ihre Pickles
Game meat terrine, green salad and homemade pickles

La choucroute royale du Chambard (6 garnitures)

Sauerkraut nach Art des Hauses
"Chambard" signature Sauerkraut

Ou

Les quenelles de poissons du Lac Léman, crème d'écrevisses

Mousseline von Seefisch und Flusskrebssauce
Lake fish mousseline with crayfish sauce

Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Hausegemachter Eiskugelhopf mit Marc de
Gewurztraminer

Iced Kougelhopf with "Marc de Gewurztraminer"

Le Menu Découverte 85€

Le carpaccio de saint jacques, crémeux céleri, et vinaigrette truffe noire

Jakobsmuscheln Carpaccio
und schwarzen Trüffeln Vinaigrette
Scallops carpaccio with black truffle vinaigrette

Le dos de sandre d'eau vive rôti sur peau et crème de chanterelles

Gebatener Zander mit Pfifferling-Sahnesauce
Roasted pike-perch with chanterelle cream sauce

Les mignons de chevreuil d'Alsace, sauce grand veneur et spätzlés

Elsässisches Reh, Rotweinsauce und hausgemachte Spätzle
Venison from Alsace, red wine sauce and homemade spätzles

La pomme de nos vergers confite à la vanille, sorbet fromage blanc

Kandierte Äpfel mit Vanille und Quark-Sorbet
Candied apple with vanilla and fromage blanc sorbet

Menu des Petits Alsaciens 23€

Enfants de moins de 12 ans

Kinder unter 12 Jahren

Children under 12

La volaille de Bresse ou la truite de la vallée, accompagnement de votre choix

Geflügel oder Forelle, mit einer Beilage Ihrer Wahl
Poultry or trout, with the accompaniment of your choice

La coupe de crème glacée maison

Hausgemachte Eiscreme
Homemade ice cream

Les Fromages

Le Munster fermier de la vallée

Münsterkäse des Tales / Farmhouse Munster from the Valley

11.50 €

L'assiette de fromages d'Alsace

Elsässische Käseteller / Assorted cheese plate

14 €

Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer

Warmer Münsterkäse flambiert mit Marc de Gewurztraminer / Munster flambé with "Marc de Gewurztraminer"

21 €

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

Payments accepted : Cash (except 500€ bills), Credit cards (No American express) - Taxes and service included