

## ~ Les Entrées Alsaciennes ~

L'assiette de crudités	
Auswahl an Rohkostsalaten	13.50€
Les escargots en coquille à l'Alsacienne (cuisson : 20 min)	La ½ Douzaine: 13.00€
Schnecken nach elsässer Art (20 Minuten Zeit)	La Douzaine: 21.00€
La tarte à l'oignon et sa salade de saison (cuisson: 15 min)	14.50€
Zwiebelkuchen mit Salat (15 Minuten Zeit)	
Le carpaccio de saumon Label Rouge	16.50€
Carpaccio mit Lachs	
La terrine de gibier maison	16.50€
Hausgemachte Wild-Terrine	
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka	24.50€
Ganzleber mit berawecka Früchte	

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

### 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 Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

### Le menu Stub 27€

La tête de veau grillée

\*\*\*

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	26.00€
Zanderragout mit Bandnudeln	
La choucroute de poissons	24.00€
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)	24.00€
<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	21.00€
<i>Leberfleischklösschen mit Bratkartoffeln, Schalottensauce und grüner Salat</i>	
L'entrecôte Hereford, provenance "Irlande" au poivre vert, 300g	29.00€
Accompagnée de pommes de terres sautées et salade verte 350g	33.00€
<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	8.40€
<i>Münsterkäse</i>	
L'assiette de fromages	9.50€
<i>Kästler</i>	
Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer	12.50€
<i>Warmer Münsterkäse mit Marc de Gewürztraminer</i>	

## ~ Les Desserts ~

La crème glacée minute (la cuillère)	4.50€
- 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)	9.50€
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten Zeit)</i>	
Le café gourmand	9.50€
La tarte du jour au fil des saisons	8.50€
<i>Tagestorte</i>	