

~ 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€
Forelle matelote aus dem Regio mit Nudel	
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 betellen)</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 Gewuztraminer</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>	