

~ Les Entrées Alsaciennes ~

L'assiette de crudités		15.50€
<i>Auswahl an Rohkostsalaten</i>		
Les escargots en coquille à l'Alsacienne (cuisson : 20 min)	La ½ Douzaine:	15.00€
<i>Schnecken nach elsässischer Art (20 Minuten Zeit)</i>	La Douzaine:	27.00€
La tarte à l'oignon à l'Alsacienne et salade verte (cuisson : 15 min)		16.00€
<i>Elsässischer Zwiebelkuchen mit Salat (15 Minuten Zeit)</i>		
La truite de la Vallée marinée, concombre et huiles d'herbes fraîches		18.50€
<i>Marinierte Forelle, Gurken und frischen Kräuter Öl</i>		
La terrine de gibier maison et ses pickles		19.00€
<i>Hausgemachte Wild-Terrine und ihre Pickles</i>		
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka		27.50€
<i>Gans Foie gras Terrine mit Berawecka Früchte</i>		

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 Foie Gras ist auch zum Mitnehmen: in einer 200g Verrine für 35€ oder in einer 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 ferme Guidat de la Vallée d'Orbey,
 Sauce Matelote

Die Forelle aus dem Haus Guidat, Matelote Soße

La tarte du jour et sa crème glacée
 Die Tagestorte und ihre Eiskugel

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 Forelle des Tales mit Gemüse

La coupe glacée (2 boules)

Das Eis (2 Kugeln)

~ Les Poissons ~

Le filet de sandre en matelote, fondue de poireaux et nouilles		29.00€
<i>Zander Matelote mit Lauchfondue und Nudeln</i>		
La choucroute de poissons		30.00€
<i>Fischsauerkraut</i>		

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)	29.50€
Sauerkraut nach Art des Hauses (9 Garnituren)	
Le Beackaoffa à l'Alsacienne et salade de saison (à commander 48 heures à l'avance)	29.00€
Elsässicher Beackaoffa mit grünen Salat (48 Stunden im Voraus bestellen)	
Le bœuf gros sel au raifort, crudités et pommes de terre sautées	24.00€
Rindfleisch mit Meerrettich, Rohkost und Bratkartoffeln	
Les rognons de veau, sauce moutarde et spätzlés maison	23.50€
Kalbsnieren, Senfsoße und hausgemachten Spätzle	
La tête de veau grillée, pommes de terre écrasées, jus de viande à la moutarde	23.50€
Gegrillter Kalbskopf, Kartoffelpüree, Senf- und Fleischsoße	
Lewerknepfles (quenelles de foie), pommes de terre sautées, sauce échalotes	24.00€
Leberfleischklösschen mit Bratkartoffeln, Schalottensoße	
L'entrecôte Hereford, provenance "Irlande" au poivre vert, 300g	35.00€
accompagnée de pommes de terre sautées et salade verte 350g	38.00€
Zwischenrippenstück aus Irland mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und grüner Salat	

Supplément de Légumes, Nouilles, Pommes de terre sautées, Salade verte, Frites maison : 5.50€

~ Les Fromages ~

Le Munster fermier de la Vallée	8.50€
Münsterkäse	
L'assiette de fromages d'Alsace	10.00€
Käseteller	
Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer	14.00€
Warmer Münsterkäse mit Marc de Gewürztraminer	

~ Les Desserts ~

La crème glacée minute (la cuillère)	7.00€
- Vanille bourbon et ses noisettes au caramel	
- Chocolat des îles caraïbes et ses cookies	
Hausgemachtes Eis	
- Vanille-Bourbon und karamellisierte Nüsse	
- Schokolade aus den Karäiben Inseln und Cookies	
Chantilly Maison à la vanille bourbon	
Hausgemachte Bourbon Vanille Schlagsahne	2.50€
Les sorbets glacés minute (la cuillère)	6.50€
- Fruits rouges et ses fruits frais	
- Fruits exotiques et ses fruits frais	
Hausgemachtes Sorbet	
- Rote Früchte und frische Früchte	
- Exotische Früchte und frische Früchte	
Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer	11.00€
Zitronensorbet mit Marc de Gewürztraminer	
Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer	12.00€
Hausegemachter Eiskugelhopf mit Marc de Gewurztraminer	
Le moelleux au chocolat, glace vanille (10 min d'attente)	12.00€
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten Zeit)	
Le café gourmand	12.00€
La tarte du jour au fil des saisons	10.00€
Tagestorte	