

## NOS ENTRÉES :

GASPACHO DU MARCHÉ	7.50
1/2 DOUZAINES D'ESCARGOTS	8.90
1 DOUZAINES D'ESCARGOTS	16.50
DÔME DE SAUMON FUMÉ EN TARTARE <i>émulsion exotique, éventail de radis roses</i>	13.50
FOIE GRAS MAISON <i>et son chutney de saison, pain toasté</i>	19.50

## NOS VIANDES :

ENTRECÔTE DE BOEUF <i>beurre maître d'hôtel ou sauce forestière</i>	22.90
ESCALOPE DE VEAU VIA ALSACE <i>au munster et sauce crème</i>	19.90

## NOS POISSONS :

FISH AND CHIPS <i>sauce tartare et salade verte</i>	18.90
PARILLADE DE LA MER <i>crème à l'ail</i>	24.90

## NOTRE MENU DU JOUR :

*Du mardi au vendredi midi*

PLAT	10
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	13
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16

## MENU DES PETITS GOURMANDS :

PLAT + 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX	8.50
SPAETZLES MAISON <i>jambon, crème fraîche et gruyère</i>	
<b>OU</b>	
STEAK HACHÉ, FRITES	

*GARNITURES : riz, pâtes, spaetzles, frites*

## NOS SALADES :

LA BASSE-COUR <i>Salade de jeunes pousses, magret de canard fumé, poulet, champignons émincés, tomates séchées, tomates, œuf dur, maïs et olives</i>	16.90
LA TZIGANE <i>Salade de jeunes pousses, chorizo frit, artichauts, fêta, aubergines, courgettes, tomates tomates séchées, champignons émincés, concombre, poivrons, piment et olives</i>	16.90
L'ESTIVALE <i>Salade de jeunes pousses, jambon fumé, mozzarella, melon, aubergines, artichauts, tomates, œuf dur et copeaux de parmesan,</i>	16.90
LA SALADE DU H <i>Salade de jeunes pousses, magret de canard fumé, saumon fumé maison, foie gras maison, tomates, champignons émincés, croûtons et pignons de pin</i>	17.90
LA PÊCHEUR <i>Salade de jeunes pousses, fruits de mer, crevettes, saumon fumé maison, anchois, tomates séchées, tomates, œuf dur, câpres et oignons</i>	17.90
LA NIÇOISE <i>Salade de jeunes pousses, thon, tomates, haricots verts, œuf dur, anchois, câpres, maïs, poivrons, oignons et olives</i>	16.90
LA GRECQUE <i>Salade de jeunes pousses, fêta, tomates, concombre, tomates, olives, poivrons rouge oignons rouges</i>	16.90
LA SALADE DU CHEF <i>Salade de jeunes pousses, céréales gourmandes aux saveurs exotiques, saumon fumé maison, brochette de crevettes, avocat, fêta, tomates, concombre, maïs, oignons rouges, graines de sésame et pignons de pin</i>	18.90

*Possibilité de faire toutes nos salades végétariennes*

## NOS DESSERTS :

MOELLEUX AU CHOCOLAT	8.90
TARTE DU JOUR	6.40
MERINGUE GLACÉE	8.90
KOUGELHOPF GLACÉ ARROSÉ	8.90
CAFÉ GOURMAND	9.50
CAFÉ TRES GOURMAND	13
TARTE CITRON REVISITÉE DU H	8.90
COUPE DE GLACE <i>parfum au choix - 2 boules</i>	4.20

## OUR ENTRIES :

GASPACHO FROM THE MARKET	7.50
1/2 DOZEN SNAILS	8.90
A DOZEN SNAILS	16.50
DOME OF SMOKED SALMON IN TARTAR <i>exotic emulsion, pink radish fan</i>	13.50
HOMEMADE FOIE GRAS <i>and its seasonal chutney, toasted bread</i>	19.50

## OUR MEATS :

BEEF STEAK <i>butter butler or forest sauce</i>	22.90
ESCALOP OF VEAL VIALSACE <i>with munster and cream sauce</i>	19.90

## OUR FISHES :

FISH AND CHIPS <i>tartar sauce and green salad</i>	18.90
PPARILLADA OF THE SEA <i>garlic cream</i>	24.90

## OUR MENU OF THE DAY

*From tuesday to friday noon*

DISH	10
ENTRY + FLAT OR FLAT + DESSERT	13
INPUT + FLAT + DESSERT	16

## MENU OF SMALL GOURMETS:

FLAT + 1 BALL OF ICE WITH CHOICE	8.50
SPAETZLES HOUSE <i>ham, cream and gruyere</i>	
<b>OR</b>	
STRAW STEAK, FRIES	

*FITTINGS: rice, pasta, spaetzles, french fries*

## OUR SALADS :

LA BASSE-COUR <i>Young shoots salad, smoked duck breast, chicken, sliced mushrooms, dried tomatoes, tomatoes, boiled egg, corn and olives</i>	16.90
LA TZIGANE <i>Young shoots salad, fried chorizo, artichokes, feta, eggplant, zucchini, tomatoes, dried tomatoes, sliced mushrooms, cucumber, peppers, chilli and olives</i>	16.90
L'ESTIVALE <i>Young shoots salad, smoked ham, mozzarella, melon, eggplant, artichokes, tomatoes, boiled egg and parmesan shavings,</i>	16.90
LA SALADE DU H <i>Young shoots salad, smoked duck breast, homemade smoked salmon, homemade foie gras, tomatoes, sliced mushrooms, croutons and pine nuts</i>	17.90
LA PÊCHEUR <i>Young shoots salad, seafood, shrimp, homemade smoked salmon, anchovies, sun-dried tomatoes, tomatoes, boiled egg, capers and onions</i>	17.90
LA NIÇOISE <i>Salad of young shoots, tuna, tomatoes, green beans, boiled egg, anchovies, capers, corn, peppers, onions and olives</i>	16.90
LA GRECQUE <i>Salad of young shoots, feta, tomatoes, cucumber, tomatoes, olives, red peppers red onions</i>	16.90
LA SALADE DU CHEF <i>Young shoots salad, gourmet cereals with exotic flavors, homemade smoked salmon, shrimp brochette, avocado, feta, tomatoes, cucumber, corn, red onions, sesame seeds and pine nuts</i>	18.90

*Possibility to make all our vegetarian salads*

## OUR DESSERTS :

CHOCOLATE CAKE	8.90
PIE OF THE DAY	6.40
ICE MERINGUE	8.90
KOUGELHOPF GLACÉ ARROSÉ	8.90
GOURMET COFFEE	9.50
VERY GOURMET COFFEE	13
LEMON PIE REVISITED FROM THE	8.90
CUP OF ICECREAM <i>perfume of your choice - 2 scoops</i>	4.20

## UNSERE EINTRÄGE :

GASPACHO VOM MARKT	7.50
1/2 DUTZEND SCHNECKEN	8.90
DUTZEND SCHNECKEN	16.50
DOME VON GERÄUCHERTEM LACHS IN TARTAR <i>Exotische Emulsion, rosa Radieschenfächer</i>	13.50
FOIE GRAS HOME <i>und sein saisonales Chutney, geröstetes Brot</i>	19.50

## UNSER FLEISCH :

ENTRECÔTE DE BEEF <i>Butter Butler oder Waldsauce</i>	22.90
ESCALOP OF VEAL VIALSACE <i>mit Münster und Sahneseauce</i>	19.90

## UNSER FISCH :

FISCHE UND CHIPS <i>Tartarsauce und grüner Salat</i>	18.90
PARILLADE DES MEERES <i>Knoblauchcreme</i>	24.90

## UNSER TAGESMENÜ

*Von Dienstag bis Freitagmittag*

HAUPTGERICHT	10
EINTRAGE + HAUPTGERICHT oder HAUPTGERICHT +	13
NACHTISCH	
EINTRAGE + HAUPTGERICH + NACHTISCH	16

## KLEINE GOURMETKARTE

HAUPTGERICHT + 1 EISKUGEL MIT WAHL	8.50
SPÄTZLES HAUS <i>Schinken, Sahne und Gruyere</i>	
<b>Oder</b>	
STROH STEAK, FRITES	

*AUSSTATTUNG: Reis, Pasta, Spätzle, Pommes Frites*

## UNSERE SALATE:

LA BASSE COUR <i>Salat mit jungen Trieben, geräucherte Entenbrust, Hühnchen, geschnittene Champignons, getrocknete Tomaten, Tomaten, gekochtes Ei, Mais und Oliven</i>	16.90
LA TZIGANE <i>Junge Triebe Salat, gebratene Chorizo, Artischocken, Feta, Auberginen, Zucchini, Tomaten, getrocknete Tomaten, Champignons, Gurken, Paprika, Chili und Oliven</i>	16.90
L'ESTIVALE <i>Junger Triebsalat, geräucherter Schinken, Mozzarella, Melone, Auberginen, Artischocken, Tomaten, gekochtes Ei und Parmesanspäne,</i>	16.90
LA SALADE DU H <i>Junger Triebsalat, geräucherte Entenbrust, hausgemachter Räucherlachs, hausgemachte Foie gras, Tomaten, geschnittene Pilze, Croutons und Pinienkerne</i>	17.90
LA PÊCHEUR <i>Junge Triebe Salat, Meeresfrüchte, Garnelen, hausgemachter Räucherlachs, Sardellen, getrocknete Tomaten, Tomaten, gekochtes Ei, Kapern und Zwiebeln</i>	17.90
LA NIÇOISE <i>Salat aus jungen Trieben, Thunfisch, Tomaten, grünen Bohnen, gekochtem Ei, Sardellen, Kapern, Mais, Paprika, Zwiebeln und Oliven</i>	16.90
LA GRECQUE <i>Salat von jungen Trieben, Feta, Tomaten, Gurken, Tomaten, Oliven, Paprika, roten Zwiebeln</i>	16.90
LA SALADE DU CHEF <i>Junger Triebsalat, Gourmet-Müsli mit exotischen Aromen, hausgemachter Räucherlachs, Garnelenbrochure, Avocado, Feta, Tomaten, Gurke, Mais, rote Zwiebeln, Sesam und Pinienkerne</i>	18.90

*Möglichkeit alle unsere vegetarischen Salate zuzubereiten*

## UNSERE DESSERTS:

SCHOKOLADE	8.90
TORTE DES TAGES	6.40
ICE MERINGUE	8.90
KOUGELHOPF GLACÉ ARROSÉ	8.90
GOURMET KAFFE	9.50
SEHR GOURMET KAFFE	13
ZITRONENKUCHEN ÜBERARBEITET VON DER	8.90
EISSCHNEIDER <i>Parfüm Ihrer Wahl - 2 Bälle</i>	4.20