

Nos Entrées Froides et Chaudes

Potage aux Légumes		6€
Cassolette d'Escargots	6 pièces 6€	12 pièces 12€
Salade de chèvre chaud au miel sur sa salade		12€
Crôte Forestière		13€
Salade de Chèvre chaud au Miel		13€
Salade Vigneronne (saucisse de viande, emmental, cornichon)		14€
Salade de Gésiers (lardons, croutons et jambon cru)		16€
Salade de Rouget poêlé aux agrumes		17€
Foie Gras Maison chutney pommes aux noix et ses toasts chauds		18€

Nos Spécialités Régionales

Bouchée à la Reine		16€
Tourte au Riesling		18€
Emincé de Foie de Veau		19€
Garret de Porc au miel (choucroute et pommes de terre roties)		19€
Choucroute Garnie Royale		25€

Nos Plats de Poissons

Filet de Sandre sauce au Crémant sur sa choucroute		24€
Scampis à l'Indienne		25€
Noix de St Jacques à sa sauce safranée		28€

Nos accompagnements : Frites ou Spätzles ou Riz
Légumes ou Salade

Mes Plats de Viandes

Filet de Taureau	-beurre Maître d'Hôtel	28€
	-sauce au Poivre Vert	30€
	-sauce aux Morilles	34€
Faux Filet de Boeuf	-beurre Maître d'Hôtel	24€
	-sauce au Poivre Vert	27€
Escalope de Veau sauce Forestière (crème et champignons)		24€
Cordon Bleu de Volaille	-sauce Forestière	20€
	-sauce au Munster	18€
Rognon de Veau à la Moutarde ancienne		17€

Menu des Lutins 12€

(- 12 ans)

Knack frites ou Steak haché frites

sirop au choix

boule de glace ou yaourt

Menu Végétarien 26€

Poêlée de Champignons et sa crôte

†

Steak Végétarien (soja, oignons, blé)

spätzles – légumes

†

Crème brûlée maison

Menu à 32€

Salade de Gésiers

¥

Escalope de Veau sauce Forestière (crème et champignons)

ou

Scampis à l'Indienne sur son riz

¥

Crème Brûlée maison

ou

Moelleux au Chocolat maison

Menu à 48€

Foie Gras Maison chutney et toasts chauds

¥

Filet de Taureau sauce Poivre Vert

ou

Filet de Sandre sauce Crémant

¥

Forêt Noire maison

Nos accompagnements : Frites ou Spätzle ou Riz
Légumes ou Salade

Nos vins blancs

Alsace AOP	75cl
<i>Riesling les Natures</i> , les caves JB Adam Ammerschwihr	24,00€
<i>Pinot Gris Tradition</i> , les caves JB Adam Ammerschwihr	22,00€
<i>Muscat Réserve</i> , les caves JB Adam Ammerschwihr	22,00€
<i>Gewurztraminer Tradition</i> , les caves JB Adam Ammerschwihr	24,00€
<i>Gewurtz-Kaefferkopf (grand cru)</i> , les caves JB Adam Ammerschwihr	50,00€

Nos crémant et champagne

	la coupe 15cl	bouteille
<i>Crémant d'Alsace</i>	7€	22,00€
<i>Champagne</i>	10€	60,00€

Nos vins rosés

Côte de Provence AOP	75cl
<i>Château Mouresse Classic</i>	20,00€
<i>Rimauresq Cru Classé</i>	27,00€
<i>Grézan AOP Faugère</i> domaine Cros Pujol	20,00€

Nos vins rouges

Alsace AOP	75cl
<i>Pinot Noir Tradition</i> les caves JB Adam Ammerschwihr	22,00€
Côte de Provence AOP	
<i>Rimauresq Cru Classé</i>	32,00€

N'hésitez pas à vous renseigner pour connaître le millésime des vins

Bourgogne AOP	75cl
<i>Haute cotes de Beaune</i> , Domaine de la Confrérie	30,00€
<i>Santenay 1er cru</i> , Domaine Chapelle et fils "Beaurepaire"	54,00€
<i>Pommard</i> , Domaine Maillard Père et Fils "la Chanière"	60,00€
<i>Gevrey Chambertin</i> , Domaine Drouhin	64,00€
Bourgogne Blanc AOP	
<i>Viré Clessé</i> Domaine Chanson	28,00€
Beaujolais AOP	
<i>Côte de Brouilly</i> , Domaine Ferraud et Fils	24,00€
<i>Julienas</i> , Domaine Ferraud et Fils	24,00€
<i>Moulin à Vent</i> , Domaine Ferraud et Fils	28,00€
Vallée du Rhône AOP	
<i>Côte du Rhône</i> , Grands Classiques, Domaine de la Présidente	20,00€
<i>Vacqueyras Vieux Clocher</i> , Domaine Arnoux et Fils	28,00€
<i>Châteauneuf du Pape</i> , Grands Classiques, Domaine de la Présidente	45,00€
Bordeaux AOP	
<i>1ere Côtes de Blaye</i> , Château Maison Neure	20,00€
<i>Médoc</i> , Château Bellegrave	24,00€
<i>Graves</i> , Château Brondelle, Jean-Noël Belloc	30,00€
<i>Saint Emilion Grand Cru</i> , les Hauts de Granget	35,00€
<i>Saint Estephe</i> , Ch. Franck Phélan, 2eme Vin du Château Phelan Segur	54,00€

N'hésitez pas à vous renseigner pour connaître le millésime des vins

Nos Desserts

<i>Torche aux Marrons</i>	<i>8€</i>
<i>Crème Brulée</i>	<i>7€</i>
<i>Carte aux Fruits et sa boule de glace</i>	<i>7€</i>
<i>Fondant au Chocolat</i>	<i>8€</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>7€</i>
<i>Forêt Noire</i>	<i>7€</i>

Nos Desserts glacés

<i>Kouglof glacé</i>	<i>8€</i>
<i>Vacherin glacé artisanal</i>	<i>8€</i>