



Cocktails et Apéritifs



Les Jus de Fruits

Orange, Pamplemousse rose, Ananas, Tomate,
Abricot, Pomme 3,30.-

Jus de Fruits & Nectars Alsaciens

(MAISON POM'OR, SESSENHEIM)

Pomme-cerise ou Pomme-Cassis
ou Pomme trouble 3,30.-

Sodas

Coca, Coca light, Orangina, 3,50.-
Schweppes, Schweppes agrume 3,50.-
Ice tea (non gazeux) 2,60.-
Diabolo

Nos Sirops :

Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Grenadine, Mandarine, Menthe, Orgeat, Pêche 1,90.-

Les Eaux :

Perrier 33 cl 3.10.-
Carola (eau régionale)
Bleue Verte Rouge
50 cl 2.80.-
100 cl 3.60.-

Les Bières :

Bière Pression Météor
25 cl: 3,20.- 50 cl: 5,90.-

Bière Pression de saison Météor :
25 cl: 3.60.- 50 cl: 7,20.-

Bière Météor Lager 33 cl 3,80.-
Bière Rothaus 50 cl 6,80.-
Bière Brune Pelforth 33 cl 4,50.-
Bière Sans Alcool 25 cl 3,60.-

Le Cocktail du jour :

8,50.

Le Cocktail du jour sans alcool :

6,50.-

♥ Apéritif Maison 7,50.-
♥ Kir au vin blanc d'Alsace 3,50.-
♥ Verre Gewurztraminer VT 7,50.-
♥ Flûte de Crémant d'Alsace 4,50.-
♥ Kir au Crémant d'Alsace 4,90.-

Les Crèmes au choix : cassis, griotte, framboise,
mirabelle, myrtille, mûre, pêche de vigne, cerise

Ricard, Pernod, Martini, Campari,
Porto, Suze 4,10.-
Picon-Bière, Cynar-Bière, Picon sans alcool 4,40.-
Picon vin blanc 4,10.-

Whisky : 4 cl

Scotch Whisky 5,20.-
Blended Scotch Whisky CHIVAS REGAL 7,50.-
Glenfiddich Pure Malt (12ans) 7,50.-
Aberlour (10ans) 8,50.-
Four Roses Bourbon Whiskey 5,20.-

Les Bières de Prestige

à 6,90 € 33cl

Bière artisanale des Vosges :

Bière blonde :

Sa Majesté des Arbres 6.2°

La Chnoye Brune :

Hautes-Vosges 7,2°

Blanche des Hauts :

Bière aux 3 céréales 5.2°

Bière Belge :

Abbaye de Crespin Triple :

Secret des Moines 8°

Chimay : Pères Trappistes 9°

♥♥ Les Braseros ♥♥

(Fines tranches de viande à griller sur le Brasero de votre table et sauces maison)
(à partir de 2 pers)

(Filets von Fleisch zum Grillen auf dem Tisch Brazier und hausgemachte Saucen) (ab 2 pers)
(Nets of meat to be burned out on the Brazier of your table and wipe house) (from pers 2)

**Tous nos braseros sont accompagnés
de 3 sauces, frites et salade- à volonté -**

Alle unsere Feuerschalen sind begleitet von drei Saucen,
Pommes und Salat - Nach Belieben

All our braziers are accompanied
with 3 sauces, fried and salad - At will-



Brasero de Volaille

Brasero Geflügel *** Brazier of Fowl

20,50

Brasero de Bœuf * *

Brasero Rind *** Brazier of beef

24,00

Brasero de Canard

Brasero Ente *** Brazier of duck

22,50

Brasero Mixte * *

(volaille, bœuf, canard)

Brasero gemischt (Geflügel, Rind, Ente) *** Mix Brazier (Fowl, Beef, Duck)

24,00

Pour le confort de tous les clients

SERVIT UNIQUEMENT AU BAR ou sur la TERRASSE

Für den Komfort der Kunden, NUR FÜR DEN BAR oder auf dem Terrasse serviert
For the comfort of all customers, SERVED ONLY TO BAR or Terrace



Pour votre plaisir gourmand,
le Chef peut vous établir

un *Menu Dégustation*

(5 plats)

selon le marché

au prix de 57.-



Degustationmenü (5 Gänge) zum Preis 57.-
Tasting menu (5 courses) of the price 57.-



Les Entrées



Tartare de saumon au citron vert

Lachstartar mit Limone ***** Salmon tartare with Lime

17,00

Œufs brouillés aux 3 saveurs (Huile de truffe blanche, foie gras, saumon mariné)

Rührei in den 3 Geschmächen*****Scrambled eggs in 3 flavors

12,50

Foie Gras de Canard à la gelée de Porto

Enteleberpastete mit ein Portogeleee ***** « Foie Gras » with jelly of Porto wine

22,00

Salade de frisée fine aux lardons, œuf poché

Feldsalat mit Speckstücken und pochiert Eier ***** Mâche with lardoon and pot roast egg

12,50

Gigot d'agneau fumé maison, papillon de foie gras

Geraucherter Lammkeule mit Ganzeleberpastete *****Smoked lamb with foie gras

16,50

Velouté d'asperges fraîches

Spargelsuppe ***** Aspergus soup



8,50

Asperges fraîches de saison aux deux jambons et ses sauces

Frische Spargel , 2 Sossen und Schinken ***** Asparagus with 2 ham and sauces

16,- la petite

23,- la grande

Risotto aux morilles et pointes d'asperges

Risotto mit Morcheln und Spargelspitzen***** Risotto with Morel and asparagus tips

19,00



Les Poissons



Fricassée de St Jacques et Gambas aux épices douces et à l'ail doux

Jakobsmuscheln mit süße Knoblauch und süßen Gewürzen ***** Scallops with sweet garlic and sweet spices

23,00

Filet de Bar au beurre blanc

Wolfsbarsch mit Weiße Buttersauce ***** Sea Perch with White butter sauce

23,00

Pavé de Saumon à la Plancha, crème de petits pois et lard

Lachs mit Erbsensauce und Speck ***** Salmon with a peas creme and lard

18,50

Dos de Cabillaud sur légumes printaniers, à l'émulsion de jus de carotte

Kabeljau mit Frühlingsgemüse und Karottensaft***** Cod with spring vegetables and carrot juice

21,00



Les Viandes



<i>Steak de Veau aux girolles</i> Kalbfleischsteak mit Pfifferling ***** Veal steak with chanterelle	22,00
<i>Choucroute Garnie à l'Alsacienne (6 garnitures)*</i> Sauerkraut ***** Sauerkraut	22,00
<i>Entrecôte grillée Beurre Maître d'Hôtel**</i> Entrecote mit Kräuterbutter ***** Entrecote steak with parsleybutter	22,00
<i>Côte de Bœuf grillée, sauce béarnaise (pour 2 pers)**.</i> Rinderkotelett mit Bearnersauce ***** Beef rib with a bearnaise sauce	43,50
<i>Magret de Canard au poivre vert et galettes de maïs</i> Entenbrust mit Grüner Pfeffer ***** Breast of duck with green pepper	20,50
<i>Carré d'Agneau cuit sous la Salamandre</i> (Minimum 2 personnes — 30 minutes d'attente) Lammkaree mit Thymiansauce (ab 2 pers - mini 30mins Wartezeit) ***** Loin of lamb (Minimum 2 people - 30 minute wait)	45,50 (prix pour 2 pers.)
<i>Assiette végétarienne</i> Vegetarianteller ***** Vegetable plate	14,50

(*Union Européenne **origine Royaume-Uni)

Menu des Jout-Petits à 9.50,-

-- Jusque 10 ans --

Emincé de blanc de volaille à la crème

ou

Filet de Poisson

En garniture au choix: *Spaetzlés, frites, riz et/ou légumes*

Glace





Les Fromages*

Nous vous proposons notre Plateau de Fromages frais et affinés avec des spécialités locales telles que:

- Munster Dodin, affiné à Lapoutroie
- Barrikass (fromage de montagne de vache) de la Ferme Versant du soleil à Hohrod,
- Tomme de Munster (vache) de la Ferme Chantal et Daniel Roess à Sultzeren
- Bertschwiller "bio" (vache) du Domaine Krust à Berrwiller
- ainsi que des yaourts fermiers au lait entier de vache de race "Vosgienne" de la Ferme Schubnel à Stosswihr



Les Fromages

Le Plateau de Fromages *	à partir de 5.20
La Fourme d'Ambert au sirop d'Erable	7.50
Munster au Miel d'acacia*	7.50



Menu du Marché à 16.-

Les MIDIS du Lundi au Samedi
Sauf jours fériés

Menu Gourmand à 32,-

Croustillant de Choucroute au Munster
Munster Knusprige ***** Crispy Munster Cheese

ou

Gigot d'agneau fumé maison au foie gras
Geräucher Lammkeule mit Ganzeleberpastete
Smoked lamb with foie gras

Steak de veau aux girolles
Kalbfleischsteak mit Pfifferling ***** Veal steak with chanterelle

ou

Magret de Canard au poivre vert et galettes de maïs

Entenbrust mit Grüner Pfeffer ***** Breast of duck with green pepper

Plateau de fromages
Käse ***** Cheese

Dessert au choix selon la carte
Dessert zu ihrer Auswahl ***** Dessert of your choice

Menu du Jerttoit à 24.-



Feuillantine de jeune Munster aux noix
Junger Münsterkäse im Blätterteig
Jung Munster Cheese in puff pastry

ou

Rillettes d'oie, salade de Magret fumé
Gans Rillettes *** Goose of potted meat

Choucroute garnie à l'Alsacienne
Sauerkraut

ou

La Truite aux amandes
Forelle mit Mandel ***** Trout with almond

Sorbet arrosé au Marc de Gewurztraminer
Marc de Gewurtz Sorbet ***** Marc de Gewurtz Sorbet

ou

Mousse lactée sur pralin croustillant
Milchschaum mit Gianduja auf knusprigem Praline, Sorbet Haus
Milky and Gianduja mousse on crispy pralin



La Palette du Panorama à 42 ,-

Un poisson ou une entrée de notre carte selon votre choix
Ein Fisch oder ein Vorspeise zu ihrer Auswahl ***** A fish or a starter of your choice

Une viande ou un poisson de notre carte selon votre choix
Ein Fleisch oder ein Fisch zu ihrer Auswahl ***** A meat or a Fish of your choice

Plateau de fromages
Käse ***** Cheese

Dessert au choix
Dessert zu ihrer Auswahl ***** Dessert of your choice



Photo non contractuelle

Les Desserts

Assiette de Glaces et Sorbets à la cuillère

Herbst-eis & sorbetteller *****Ice-cream & sorbet plate

7.-

Parfums de Glaces : Vanille, Chocolat, Coco, Pistache et Yaourt

Eis: Vanille, Shocolade, Pistazie, Nutella, kokonuss und Yoghurt

Ice flavour: Vanilla, Caramel, Chocolate, coconut, Pistachio and Yogurt.

Parfums de Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Rhubarbe, Mangue et Griotte

Sorbets: Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Rharbarber , Mango und Kirsche

Sorbet flavour: Lemon , strawberry, Raspberry , Rhubarbe, Mango and cherry

Tarte à la Rhubarbe meringuée *

6.50.-

Rharbarber Tort mit Baiser *****Rhubarb Tart with meringue

Kougelhopf glacé au kirsch d'Alsace*, Coulis de Framboises

8.-

Eis-Kugelhopf mit Kirschwasser* ***** Ice-Kougelhopf with Alsatian kirsch *

Gratin de Fraises et de Rhubarbe au sabayon de Muscat

8.-

Erdbeere und Rharbarber Gratin mit ein warme Muscat Sabayon ***** Strawberry and Rhubarb gratin with a sabayon of muscat

Café gourmand

Gourmet Kaffee ***** Gourmet coffee



8.-

Mousse Lactée de Gianduja sur pralin croquant

8.-

Milchschaum mit Gianduja auf knusprigem Praline, Sorbet Haus *****Milky and Gianduja mousse on crispy pralin

Mille feuille de fraises et Chiboust vanille

8.-

Erbeere-Millefeuille mit ein Vanille Chiboust ***** Strawberry mille feuille with a vanilla Chiboust

Parfait glacé à la fraise sur crumble, caramel au balsamique

8.-

Erbeerparfait auf Krümeln ***** Strawberry parfait on a crumble

Tous nos desserts sont faits maison hormis les glaces et sorbets



mes
Élections
du
Cerroir



Les thés et infusions 2.70 €

UN LARGE CHOIX
DE THÉS ET D'INFUSIONS
A DECOUVRIR

Cafés TRADITION

Expresso	2.00
Décaféiné	2.00
Petit Café Crème	2.30
Petit Cappuccino	2.40
Grand Café noir	2.60
Grand Décaféiné	2.60
Grand Café Crème	3.00
Grand Cappuccino	3.10



NESPRESSO®

2,50 €

Roma Riche & Equilibré

Equilibre entre Arabicas d'Amérique centrale, du Sud et Robusta, légèrement torréfiés, *Roma* révèle de douces notes grillées et boisées, tout en ayant du corps et de la profondeur en bouche.

Cosi Léger & Citronné

Pur Arabica d'Afrique de l'Est, d'Amérique centrale et du Sud, légèrement torréfié, *Cosi* développe une note citronnée à l'acidité rafraîchissante, sur un corps léger.

Volluto Doux & Léger

Pur Arabica d'Amérique du Sud, légèrement torréfié, *Volluto* révèle des notes douces et biscuitées, relevées par une pointe d'acidité et une note fruitée.

Les Digestifs

2 cl: 3.70 4 cl: 6.30

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Quetsche, Mirabelle, Alisier, Framboise sauvage, Vieille prune, Sureau, Baie de Houx, Bourgeons de sapin, Fleur de Molène (bouillon blanc)

Poire William « Cœur de Chauffé »

2 cl: 7.50 4 cl: 13.00

Les Whisky

Aberlour 10ans	8,50
JB Blended Scotch Whisky	5,90
Ballentine's Blended Scotch Whisky	7,40
Glendfiddich 12ans	7,00
Label 5 Blended Scotch Whisky	5,00
Cardhu 12 ans Single Malt Scotch Whisky	8,50
Chivas Regal 12ans	7,50
Four Roses Bourbon Whiskey	5,20

Les Cognac et Armagnac

Cognac Fine Champagne VSOP	5,90
Cognac Borderies	7,40
Fine de Cognac Hennessy	6,50
Cognac XO	9,50
Bas Armagnac	8,90

Liqueurs et Crèmes sur Glace

3cl 5,00

Baileys, liqueur de Sapin, Cassis, Châtaigne, Cointreau, Framboise, Grand-marnier, Cerise, Groseille, Mirabelle, Myrtille, Mûre, Pêche de vigne, Abricot, Limencello