

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 2 pers)

Brasero de Volaille 20,50

Brasero Geflügel ***** Brazier of Fowl

Brasero de Bœuf 22,50

Brasero Rind ***** Brazier of beef

Brasero de Canard 24,00

Brasero Ente ***** Brazier of duck

Brasero Mixte 24,00

(volaille, boeuf, canard)

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



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 Beliben

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

Pour le confort de tous les clients

SERVI 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

Menu des Tout-Petits à 10.00,-

- - Jusque 10 ans - -

Emincé de blanc de volaille à la crème

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

OU

Knack frites

OU

Un plat de notre carte en portion adaptée

Glace

Menu Gourmand à 35,-

Salade au saumon mariné à l'aneth et échalote

Salat mit mariniertem Lachs, Dill und Schalotte
salad with marinated salmon, dill and shallot
OU

Gigot de biche fumé maison, Papillons de foie gras

Geräucherter Hirschbein mit Enteleberpastete
Smoked leg of lamb with foie gras

* * * * *

Paleron de veau aux girolles

Kalbsschulter mit Pfifferling
Veal shoulder with cantharellas

OU

Dos de cabillaud au jus de carottes

Cod fillet with carrot juice
Kabeljaufilet mit Karottensaft

* * * * *

Plateau de fromages

Käse ***** Cheese

* * * * *

Dessert au choix selon la carte

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

Menu du Terroir à 25,-

Pomme paillasson gratinée au Munster, salade de jeune pousse

Rösti, mit gratiniert Munster und junger Triebe Salat
Thin cake of shredded potatoes with gratinated Munster and
young shoots salad

OU

Salade au magret fumé par nos soins et dés de barikaas

Salat mit geräucherter Entenbrust und gewürfelten Barikaas
Salad with smoked duck breast and diced barikaas

* * * * *

Choucroute garnie à l'Alsacienne

Sauerkraut

OU

Truite aux amandes

Forelle mit Mandel
Trout with almond

* * * * *

Sorbet arrosé

au Marc de Gewurztraminer

Marc de Gewurtz Sorbet ***** Marc de Gewurtz Sorbet

OU

Tarte aux fruits de saisons

Torte ***** Tart



La Palette du Panorama à 45,-

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

Menu du Marché à 17,-

Les MIDIS du Lundi au Samedi
Sauf jours fériés



Les Classiques du Panorama

Nos Entrées

Foie Gras de Canard à la gelée de Porto	19,50
Enteleberpastete mit ein Portogeleee ***** « Foie Gras » with jelly of Porto wine	
Pomme paillasson, duxelle de champignons gratinée au Munster, salade aux noisettes	11,50
Rösti, Pilzenduxelle mit gratieniert Munster, Salat mit Haselnüssen Thin cake of shredded potatoes, mushroom duxelle with gratinated Munster and salad with hazelnuts	
Gigot de biche fumé Maison au Foie Gras	16,50
Geraüchter Lammkeule mit Enteleberpastete ***** Smoked lamb with foie gras	
Potage du jour	7,50
Suppe ***** Soup	
Salade du jour	<i>En entrée</i> 9,00
Salat des Tages ***** Salad of the day	<i>En plat</i> 15,00

Nos Poissons

Truite aux amandes	18,00
Forelle mit Mandel ***** Trout with almond	
Pavé de Saumon mi-cuit aux lardons et champignons	18,50
Lachs mit Pilzen und Specksauce ***** Salmon with Mushroom and bacon sauce	
Dos de Cabillaud à l'émulsion de carottes	23,00
Kabeljau mit Karottensaft ***** Cod fillet with carrot juice	
Choucroute de la mer	22,00
Seesauerkraut ***** Seasauerkraut	

Nos Viandes

Filet de Canette au romarin Duckling fillet with grapes and rosemary *** Entefilet mit Trauben und Rosmarin	21,00
Choucroute garnie à l'Alsacienne (6 garnitures) * Sauerkraut ***** Sauerkraut	21,00
Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel ** Entrecote mit Kräuterbutter ***** Entrecote steak with parsleybutter	22,00
Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise maison (pour 2 pers) ** Rinderkotelett mit Bearnersauce ***** Beef rib with a bearnaise sauce	45,00
Paleron de veau aux girolles * Kalbsschulter mit Pfifferling ***** Veal shoulder with cantharellas	20,00

(*Union Européenne **origine Royaume-Uni)

Nos Fromages

Le Plateau de Fromages *	à partir de 5.20
Munster au Miel d'acacia*	7.50

Nos Desserts

La coupe glacée chantilly (3 boules au choix)	6,00
<u>Parfums de Glaces:</u> Vanille, Pistache, Nutella, Noix de Coco , Café et le parfum du mois	
<u>Parfums de Sorbets:</u> Citron, Framboise, Fraise, Exotique et le parfum du mois	
Sorbet citron au marc de gewurztraminer* Zitronensorbet mit Gewürztraminertreber* ***** Lemon sorbet with Gewurztraminer Brandy*	8,00
Kougelhopf glacé au kirsch d'Alsace* Eis-Kougelhopf mit Kirschwasser* ***** Ice-Kougelhopf with Alsatian kirsch*	8,00
Tarte du jour Torte ***** Tart	5,50
Crème brûlée à la vanille bourbon Crème brûlée mit Bourbon-vanille ***** Creme brûlée with vanilla	7,50
Café gourmand Gourmet Kaffee ***** Gourmet coffee	8,00
Moelleux au chocolat Warme heiße schokolade kuchen, ***** Warm hot chocolate cake	8,00

Tous nos desserts sont faits maison hormis les glaces et sorbets



Nos suggestions du moment

Nos Entrées

Presskopf maison, sauce Ravigote Hausgemachter Presskopf mit Ravigotesauce ***** Homemade presskopf with ravigote sauce	12,50
Salade de jeunes pousses aux gambas et agrumes Salat von jungen Trieben mit Garnelen und Zitrusfrüchten Salad of young shoots with prawns and citrus fruits	16,50
Salade de joues de bœuf confite, vinaigrette de betterave Kandierter Rindfleischbackensalat, Rübenvinaigrette Candied beef cheek salad, beet vinaigrette	11,00

Nos Poissons

Filet de rouget sur tombée d'épinards frais Filet von Rotbarbe auf frischem Spinat ***** Fillet of red mullet on fresh spinach	21,00
Sole portion façon meunière Seezunge Portion Fräsweg ***** Sole portion milling way	22,00

Nos viandes

Pluma de porc ibérique à l'échalote Iberische Schweinefleischpflaume mit Schalotten ***** Iberian pork plum with shallot	22,00
Rumsteack d'agneau aux épices cuit à basse température Rumsteak von Lamm mit Gewürzen bei niedriger Temperatur gekocht Rumsteack of lamb with spices cooked at low temperature	22,00
Suprême de volaille farci aux herbes du printemps Höchstes Huhn mit Frühlingskräutern gefüllt ***** Supreme of chicken stuffed with spring herbs	19,00

(*Union Européenne **origine Royaume-Uni)

Nos Fromages

La Fourme d'Ambert au sirop d'Erable

7.50

Nos Desserts

Mousse lactée caramel, coque chocolat, crumble

8,00

Milch Mousse Karamell, Schokoladenschale, Streusel
Milk mousse caramel, chocolate shell, crumble

Tartelette citron revisitée

8,00

Erneuerte Zitrone Törtchen ***** Lemon tartlet revisited

Vacherin monté minute

8,00

Vacherin montiert Minute ***** Vacherin mounted minute

Tous nos desserts sont faits maison hormis les glaces et sorbets

Le choix de Benoît

**Pour accompagner votre repas, notre Maître d'Hôtel,
vous suggère en ce moment :**

Picpoul de Pinet « La Découverte » 2014

Le verre	25cl	50cl	La bouteille
4.50	8.80	17.50	26.00

Pinot Gris Kuentz « Réserve » 2015

Le verre	25cl	50cl	La bouteille
3.50	7.20	14.00	21.00

Bordeaux Supérieur Bio « Château de Pillardot » 2014

Le verre	25cl	50cl	La bouteille
5.60	11.00	22.00	32.00

