

# la Carte

## à partager



### TARTES FLAMBEES

**Classique** : lard paysan, oignons 10,5€

**Alsacienne** : Lard paysan, oignons, munster 12,5€

**Gratinée** : lard paysan, oignons, emmental 11,5€

**Saumon** : saumon fumé, persil, oignons 13,5€



## Entrées et Plats légers

**OEUF BENEDICTE** 14,5€

Pain de mie toast, guacamole d'avocat, oeuf parfait, Sauce hollandaise, volaille française.

**FOIE GRAS** 22,5€

**1/2 FOIE GRAS** 12,5€

Terrine de foie gras français, briochette maison et chutney du moment

**FITNESS TELLER** 12,5€

Salade verte, salade de lentilles, carottes râpées, rumsteak de boeuf OU volaille au choix



**CLUB SANDWICH** 14,5€

Pain de mie, volaille cuite, lard, emmental, avocat et salade verte

**SALADE DE LENTILLES** 13,5€

Lentilles beluga, carottes, oignons, lard grillé et vinaigrette balsamique.

## Les Viandes



**BURGER LE 19ÈME** 23,5€

Steak haché de boeuf, tomates, oignons confits et frites, sauce maison, pickles jalapeno, salade verte, fromage, pain au maïs  
Accompagnement : frites

**SCHNITZEL FRITES** 18€

Schnitzel de veau, frites, salade verte, sauce tartare

**COTE DE VEAU** 36€

Côte de veau française avec os, potimarron confit, noisettes et girolles, lingot de polenta croustillante

Pour toutes nos viandes, possibilité de remplacer les frites normales par des frites de patates douces pour un supplément de 1€.

## Les pâtes Maison

**RAVIOLES DE VOLAILLE MAISON** 23,5€

Ravioles à la semoule de blé, farce volaille et carotte, sauce parmesan

**PATES DE LA SEMAINE** 17€

Demandez les pâtes du moment à notre service.

**LASAGNES** 16,5€

Lasagnes à la bolognaise, viande de boeuf, sauce tomate maison et salade verte



## Menus de la Semaine

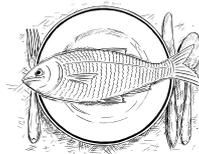
Chaque jour, nous vous proposons une cuisine de saison, selon l'inspiration de notre chef, au choix en tant que plat seul, sous forme de menu à composer en entrée + plat ou plat + dessert.

N'hésitez pas à demander à notre service les suggestions du jour ou à consulter l'ardoise.

## La Mer

**TRUITE EN BALLOTINE** 27€

Façon choucroute de la mer, pommes de terres râtes rôties, tagliatelles de carottes, beurre blanc  
Truite de Biesheim



## Pour nos petits Diners

**EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME** 11,5€

**OU NUGGETS DE VOLAILLE**

Accompagnement au choix : frites, nouilles ou légumes

**PLAT DU JOUR**

15,5€

**MENU DU JOUR**

21,5€

**ENTREE+PLAT**

**PLAT+DESSERT**

18,5€

# Côté douceurs

*les gourmandises de Marion  
Marions Leckereien*



**PÂTISSERIES EN VITRINE AU CHOIX : 6€**  
**WERFEN SIE EINEN BLICK IN DIE DESSERTVITRINE!**



*la tarte du jour*

**TARTE DU JOUR : 4,5€ LA PART**  
**TAGESTORTE : 4,5€ PRO STÜCK**

*glaces / Eiscreme*

**2,5€ PAR BOULE / PRO KUGEL**

Vanille / Chocolat / Café / Caramel / Pistache / Coco

**EISCREME :**

Vanille / Schokolade / Kaffee / Caramel / Pistazie / Kokosnuss



*Sorbets*

**2,5€ PAR BOULE / PRO KUGEL**

Framboise / Fraise / Citron / Mandarine / Exotique / Pêche

Himbeere / Erdbeere / Zitrone / Mandarine / Exotisch / Pfirsich

*Mini plaisirs*



Chaque semaine, retrouvez aussi au bar les petites gourmandises : muffins, cookies, biscuits confectionnés par Marion, notre cheffe patissiere...

Jede Woche gibt es an der Bar auch kleine Leckereien: Muffins, Cookies, Kekse, die von Marion, unserer Konditormeisterin, hergestellt werden...