

## Flammekueche

**Flammekueche** (tarte flambée) *uniquement le soir* traditionnelle 8.00€ /// au munster 9.50€  
*fromage blanc, oignons, lardons*



Flammekuchen traditionnel oder mit Munster Käse (nur Abendessen) *Quark, Zwiebeln, Speck*

Flamed Alsatian Tart traditional or with "munster cheese" (only evening) *quark cheese, onions, bacon*

## Entrées

**Escargots** à l'alsacienne au beurre persillé x6 8.00€ / x12 14.00€

Schnecken nach Elsässerart mit Petersilienbutter // Alsatian snails with parsley butter

**Salade de crudités** (V) 8.50€

Rohkostplatte // Raw vegetables

**Saumon et esturgeon blanc, fumés** dans notre fumoir 18.00€

Räucherlachs und Stör aus unserer Räucherammer // Smoked salmon and sturgeon in our "smoking room"

**Noix de Saint-Jacques et escalope de foie de canard poêlée** / céleri frit 19.00€

Jakobsmuscheln und warme Entenleber, frittiertes Sellerie // Scallops and warm foie gras, fried celery

**Salade de homard** 29.00€

Hummersalat // Lobster salad

**Foie gras de canard** maison en terrine et au crémant d'Alsace / *recette Ph. Schneider* 19.00€

Entenleber Terrine mit "Crémant d'Alsace" / Hausgemachte / Ph. Schneider-Rezept

Terrine of duck Foie Gras with Crémant d'Alsace / homemade / Ph. Schneider recipe

## Soupes

**Soupe de poissons de roche**, rouille et croûtons frottés à l'ail 14.00€

Fischsuppe, "Rouille", Knoblauchcroutons // Fish soup, "rouille" and garlic croutons

## Poissons & crustacés

**Sandre sur lit de choucroute** / sauce crème au vin blanc et lardons frits 29.00€

**Zander mit Sauerkraut** / Weißwein-Sahne-Sauce und gebratenem Speck // **Pike perch with sauerkraut** / white wine cream sauce and fried bacon

**Sole meunière** / pommes de terre 32.00€

**Seezunge** Müllerin art, Kartoffeln // **Sole meunière**, potatoes

**Noix de Saint-Jacques** snackées / lentilles vertes, sauce au Noilly Prat 29.00€

**Jakobsmuscheln**, Linsen, Noilly Prat Sauce // **Scallops**, lentils, noilly prat sauce

## Grenouilles

**Cuisses de grenouilles** à la crème / riz 23.00€

**Froschschenkel**, Sahnesauce, Reis // **Frog legs** with cream sauce, rice

### Tous les 1<sup>ers</sup> vendredis et samedis du mois

**Carpes frites à discrétion** Frittierten Karpfens // Fried carp 19.50€



Pisciculture Kohler à Friesen (Alsace)

## Burger

**Burger « végétarien »** / *steak végétal, oignons confits, tomates, salade, frites* (V) 14.90€

"Vegetarisch" Burger / Gemüse-Steak, Zwiebel Kompott, Tomaten, Salat, Pommes Frites  
Vegetarian burger / vegetable steak, onions confit, tomatoes, salad, french fries

**Burger « Tivoli »** au bœuf et foie gras / *oignons confits, tomates, salade, lard paysan, frites* 17.90€

"Tivoli" Burger mit Rindfleisch und Entenleber Terrine / Rind, Zwiebel Kompott, Tomaten, Salat, Speck, Pommes Frites  
Beef burger "Tivoli" with homemade duck "Foie Gras" / beef, onions confit, tomatoes, salad, bacon, french fries

**Burger au homard et bœuf** / *oignons confits, tomates, salade, frites* 29.00€

**Hummer und Rinderfleisch Burger** / Zwiebel Kompott, Tomaten, Salat, Pommes frites  
Lobster and beef burger / onions confit, tomatoes, salad, french fries

**sauces au choix avec votre burger** : mayonnaise ; ketchup ; samouraï ; moutarde

**Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire // Bitte fragen sie uns bei allergischen oder lebensmitteleinsätzen // Please notify us in case of allergy or food intolerance**

## Céréales

**Risotto aux champignons (V)** 14.50€

Risotto mit Zuchtpilze // Risotto with cultivated mushrooms

## Viandes

**Bouchée à la reine / veau, ris de veau, poule, champignons, tagliatelles** 19.50€

Kalbfleisch, Kalbsbries, Pilze, Tagliatelle // Veal, sweetbread, chicken, mushrooms, tagliatelle

**Rognons de veau / sauce moutarde, spätzle maison** 19.50€

Kalbsnierchen / Senf-Sauce, hausgemachte Spätzle // Veal kidneys / mustard sauce, homemade spätzle

**Faux filet de bœuf « Slaney Valley » Irlande / frites**

*sauce au poivre mignonnette* 19.50€

*sauce aux morilles* 26.00€

Lendenstück « Slaney Valley » / Pfeffer oder Morchelsauce, Pommes Frites // Sirloin beef steak "Slaney Valley" crushed black pepper or morel sauce, french fries

**Filet de bœuf / légumes / frites**

*sauce au poivre mignonnette* 29.50€

*sauce aux morilles* 34.00€

Rinderfilet, Pfeffer oder Morchelsauce, Pommes Frites // Beef tenderloin, crushed black pepper or morel sauce, french fries

**Choucroute garnie à l'alsacienne**  19.50€

*pommes de terre, vienerla, Montbéliard, jarret de porc, lard fumé/salé, coti de porc*

Elsässer Sauerkraut / Kartoffeln, Schweinribs, Wienerle, "Saucisse de Montbeliard", Schweinshaxe, Räucherspeck

Alsatian sauerkraut / potatoes, Pork ribs, "Wienerla", "Montbéliard", knuckle of pork, smoked bacon and salt pork

**Menu du jour** tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés et 1<sup>er</sup> vendredi du mois)

Entrée + Plat + Dessert 17.90€ // Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 14.80€

**Tagesmenü** Mittags von Montag bis Freitag (außer Feiertags) Vorspeise + Hauptgericht + Nachspeise 17.90€ // Vorspeise + Hauptgericht **oder** Hauptgericht + Nachspeise 14.80€

**Special of the day** every lunch from Monday to Friday (excluding public holidays)

Starter + Main course + Dessert 17.90€ // Starter + Main course **or** Main course + Dessert 14.80€

## Desserts

- Sorbet** « maison » à la framboise 9.50€  
arrosé à l'eau de vie de framboise de la distillerie « Miclo » (Lapoutroie - Alsace)   
*Himbeeresorbet mit Himbeergeist // Raspberry sorbet drizzled with "Miclo" raspberry brandy*
- Coupe de glace ou sorbet « maison »** la boule / 3.00€  
Eis oder „ hausgemachte“ Sorbet // Ice cream or « homemade » sorbet
- Tarte fine chaude aux pommes / glace vanille** 9.00€  
*Heißer Apfelkuchen mit Vanilleeis // Apple pie and vanilla ice cream*
- Fondant au chocolat « Elysée » et sa glace « vanille bourbon »** 13.00€  
*Schokolade fondant « Elysée », Vanille Eis // Chocolate fondant « Elysée », vanilla ice cream*
- Café gourmand** 9.00€  
*Gourmet-Kaffee // Gourmet coffee*
- Torche aux marrons** 12.00€  
*Maronen Vermicelle // Mont-blanc with sweetened chestnuts*
- Kougelhopf glacé à la vanille / coulis de fruits rouges** 9.00€  
*Vanilleeis-Kougelhopf, Rote Früchtecoulis // Vanilla iced kougelhopf, red fruit coulis*

**Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir + samedi soir**

Notre établissement n'accepte pas les chèques

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages du jour.

**(V)** Plats pour végétariens

Prix net / TVA incluse / Service compris

## SUGGESTIONS



### CAVIAR

- **Caviar** « Authentique » Perle Noire – Périgord Noir (Fra) 20gr 59.00€
- **Caviar** « Classique » Perle Noire – Périgord Noir (Fra) 20gr 65.00€



### SOUPE (entrée)

- **Velouté de potimarron (V)** 8.00€

*Hokkaido-Kürbiscremesuppe // Pumpkin "velouté"*



### CHEVREUIL

- **Ragoût de chevreuil**, garniture « grand-mère », spätzle maison 19.00€

*Rehragout, garnitur « Großmutter Art » und hausgemachte Spätzle*

*Venison Ragout, "grand-mother" garnish and homemade spätzle*

- **Mignon de chevreuil** 40.00€

*duo de sauces « chasse et crème », purée de potimarron, chou frisé à la crème et lardons, spätzle maison*

*Rehrückenmedaillons an zwei Soßen, Kürbispüree, Grünkohl mit Sahne und Speck, hausgemachte Spätzle*

*Venison filet mignon with two sauces, mashed pumpkins, kale with cream and bacon, homemade spätzle*