

Flammekueche

Flammekueche (tarte flambée) <i>uniquement le soir</i>	traditionnelle 7.50€ / au munster 9.50€
<i>fromage blanc, oignons, lardons</i>	
Flammekuchen (<i>nur Abendessen</i>) Quark, Zwiebeln, Speck	traditionnel 7.50€ / mit Munster Käse 9.50€
Flamed Alsatian Tart (<i>only evening</i>) quark cheese, onions, bacon	traditional 7.50€ / with "munster cheese" 9.50€

Entrées

Escargots à l'alsacienne	x6 7.00€ / x12 12.00€
Schnecken nach Elsässerart // Alsatian snails	
Salade de crudités (V)	7.00€
Rohkostplatte // Raw vegetables	
Saumon fumé dans notre fumoir	14.50€
Räucherlachs aus unserer Räucherammer // Smoked salmon in our "smoking room"	
Noix de Saint-Jacques / <i>coulis de cèleri, poudre d'oranges séchées, stick de foie gras</i>	17.50€
Jakobsmuscheln , Sellerie-Coulis, getrocknetes Orangenpulver, Entenleber // Scallops , celery coulis, dried orange powder, sticks of « foie gras »	
Foie gras de canard maison en terrine et au crémant d'Alsace / <i>recette Ph. Schneider</i>	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	

Soupe

Soupe de poissons de roche , rouille et croûtons frottés à l'ail	13.00€
Fischsuppe , "Rouille", Knoblauchcroutons // Fish soup , "rouille" and garlic croutons	

Céréales

Risotto aux champignons (V)	14.50€
Risotto mit Zuchtpilze // Risotto with cultivated mushrooms	

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



Poissons & crustacés

Nos poissons selon arrivage, agrémentés aux produits du moment 29.00€

divers poissons sont proposés selon arrivage tout au long de l'année tel que le saumon, l'omble chevalier, le thon rouge, la lotte, le turbot, la dorade, le sandre, le cabillaud...etc etc

Fische des Tages mit saisonale Produkte (*Lachs, Seesaibling, Roter Thun, Seeteufel, Quappe, Steinbutt, Dorade, Zander, Kabeljau ... usw*)

Fish of the moment, garnish with the seasonal products (*salmon ; arctic char ; turbot ; tuna ; burbot ; sea bream ; zander ; atlantic cod... etc*)

Burger

Burger « végétarien » / *steak végétal, oignons confits, tomates, salade, frites* (V) 15.90€

"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* 15.90€

"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

Viandes

Bouchée à la reine / *veau, ris de veau, poule, champignons, tagliatelles* 19.00€

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

Rognons de veau / *sauce moutarde, spätzle maison* 16.90€

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

Faux filet de bœuf « Slaney Valley » Irlande / *poivre mignonnette, frites* 16.90€

Lendenstück « Slaney Valley » Irland / gemahlener Schwarzer Pfeffer, Pommes Frites // **Sirloin** "Slaney Valley" Irland crushed black pepper, french fries

Choucroute garnie à l'alsacienne 16.90€

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

Prix net / TVA incluse / Service compris

Menu du jour tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

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 et fromages

Sélection de quatre **fromages** affinés 12.00€

Auswahl von vier gereiften **Käsesorten** // Selection of four matured **cheese** of our regions

Sorbet « maison » à la framboise 9.50€

arrosé à l'eau de vie de framboise de la distillerie « Miclo »

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**

Ouvert du lundi au vendredi, midi et 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

Divers suggestions sont proposées tout au long de l'année, suivant les arrivages et les saisons

Quelques exemples :

Risotto aux langoustines

Risotto mit Scampi // Risotto with scampi

Homard

Hummer // Lobster

Velouté au potimarron

Kürbissuppe // pumpkin soup

Asperges blanches, jambon d'Alsace et de la Forêt-Noire, mayonnaise, ravigote à l'ail des ours

Weißer Spargel, Schinken aus dem Elsass und dem Schwarzwald, Mayonnaise, Ravigote mit Bärlauch

White asparagus, ham from Alsace and the Black Forest, mayonnaise, ravigote with wild garlic

Filet de bœuf, sauce aux morilles

Rinderfilet mit Morchelsauce // Beef tenderloin with morel sauce

Tartare de bœuf, coupé au couteau

Rindstatar, handgeschnitten // Beef tartare, cut with a knife

Ragoût de biche

Hirschkuh Ragout // Doe stew

Mignon de chevreuil

Rehrückenmedaillons // Venison mignon

Sole meunière

Carpes frites

Fried carp

Omble chevalier

Seesaibling // Arctic char

Cappuccino à la rhubarbe

Rhabarber-Cappuccino // Rhubarb Cappuccino

Salade de fraise

Erdbeersalat // strawberry salad

Torche aux marrons

Maronen Vermicelle, Meringue // Mont-blanc with sweetened chestnuts, meringue

...etc etc etc