

## Flammekueche

**Flammekueche** (tarte flambée) *uniquement le soir* traditionnelle 7.50€ / 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** x6 8.00€ / x12 14.00€

**Schnecken** nach Elsässerart // Alsatian **snails**

**Salade de crudités (V)** 7.50€

**Rohkostplatte** // Raw vegetables

**Saumon fumé** dans notre fumoir 14.50€

**Räucherlachs** aus unserer Räucherammer // **Smoked salmon** 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** 23.00€

**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

**Potage de légumes** 7.00€

**Gemüsesuppe** // Vegetable soup

**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

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

Fische des Tages mit saisonale Produkte // **Fish of the moment**, garnish with the seasonal products

**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 22.00€

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

### Tous les 1<sup>ers</sup> vendredi du mois

**Carpes frites à discrétion** 19.50€

Pisciculture Kohler à Friesen (Alsace)

Frittierten Karpfens // Fried carp

## 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* 16.90€

"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* 27.00€

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** 19.00€

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

**Côte de veau / sauce crème, petits légumes, pommes de terre rissolées** 27.00€

Kalbskotelett / Sahnesauce, Gemüse, Gebratene Kartoffeln // Veal chope / cream sauce, vegetables, home fries

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

Lendenstück « Slaney Valley » / Pfeffer, Pommes Frites // Sirloin beef steak "Slaney Valley" crushed black pepper, french fries

**Tartare de bœuf coupé au couteau, frites** 27.00€

Rindertartar // Beef tartare

**Filet de bœuf, sauce aux morilles, pommes de terre rissolées** 35.00€

Rinderfilet, Morchelsauce, Gebratene Kartoffeln // Beef tenderloin, morel sauce, home fries

**Choucroute garnie à l'alsacienne** 16.90€

*potatoes, 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)

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**

**Crêpes « Suzette » flambées au Grand Marnier** 13.00€

**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

Prix net / TVA incluse / Service compris