

## Flammekueche

**Flammekueche** (tarte flambée)

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**

x6 8.00€ / x12 14.00€

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

**Salade de crudités** (V)

8.00€

**Rohkostplatte** // Raw vegetables

**Saumon fumé** dans notre fumoir

14.50€

**Räucherlachs** aus unserer Räucherammer // **Smoked salmon** in our "smoking room"

**Noix de Saint-Jacques 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

**Nos poissons** selon arrivage 29.00€

Fische des Tages // Fish of the moment

**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) 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** 19.00€

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

**Rognons de veau / sauce moutarde, spätzle maison** 17.90€

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

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

*sauce au poivre mignonnette* 17.90€

*sauce aux morilles* 24.00€

**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* 29.00€

*sauce aux morilles* 34.00€

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

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

**Rindertartar** // **Beef tartare**

## 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

<b>Sorbet</b> « maison » à la framboise arrosé à l'eau de vie de framboise de la distillerie « Miclo » Himbeeresorbet mit Himbeergeist // <b>Raspberry sorbet</b> drizzled with "Miclo" raspberry brandy	9.50€
<b>Coupe de glace ou sorbet « maison »</b> Eis oder „ hausgemachte“ Sorbet // <b>Ice cream</b> or « homemade » sorbet	la boule / 3.00€
<b>Tarte fine chaude aux pommes</b> , glace vanille Heißer <b>Apfelkuchen</b> mit Vanilleeis // <b>Apple pie</b> and vanilla ice cream	9.00€
<b>Fondant au chocolat</b> « Elysée » et sa glace « vanille bourbon » Schokolade fondant « Elysée », Vanille Eis // <b>Chocolate fondant</b> « Elysée », vanilla ice cream	13.00€
<b>Café gourmand</b> Gourmet-Kaffee // <b>Gourmet coffee</b>	9.00€
<b>Crêpes « Suzette » flambées au Grand Marnier</b>	13.00€
<b>Kougelhopf glacé à la vanille</b> , coulis de fruits rouges	9.00€

**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