

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 détox « le bowl du Tivoli » (V)	12.00€
avocat, gingembre, sésame, algue, mangue, sauce soja et riz Detox-Salat "Tivoli-bowl" / Avocado, Ingwer, Sesam, Algen, Mango, Sojasauce und Reis Detox salad "the Tivoli bowl" / avocado, ginger, sesame, seaweed, mango, soy sauce and rice	
Samoussa choucroute / dip aux fines herbes (V)	9.00€
Samosa Sauerkraut, Kräuterdip // Samosa sauerkraut, fresh herb dip	
Noix de Saint-Jacques snackées / poireaux à la crème	19.00€
Jakobsmuscheln und Rahmlauch // Scallops and creamed leeks	
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	

POISSON

Filet de Sébaste / risotto au yuzu	22.00€
Rotbarschfilet, Yuzu-Risotto // Golden redfish fillet, yuzu risotto	

VIANDES

Faux filet de bœuf « Slaney Valley - Irlande » / frites	
sauce poivre vert à la crème	19.50€
sauce aux morilles	26.00€
Rinderfilet, Pfeffer oder Morchelsauce, Pommes Frites // Beef tenderloin, crushed black pepper or morel sauce, french fries	
Filet de bœuf / frites	
sauce poivre vert à la crème	29.50€
sauce aux morilles	34.00€
Rinderfilet, Pfeffer oder Morchelsauce, Pommes Frites // Beef tenderloin, crushed black pepper or morel sauce, french fries	
Bouchée à la reine / tagliatelle	19.50€
<i>veau, ris de veau, poule, champignons</i> Kalbfleisch, Kalbsbries, Pilze, Tagliatelle // Veal, sweetbread, chicken, mushrooms, tagliatelle	
Rognons de veau en émincé / spaetzle maison / sauce moutarde	19.50€
Kalbsnierchen / Senf-Sauce, hausgemachte Spätzle // Veal kidneys / mustard sauce, homemade spätzle	

BURGER

Végétarien / galette végétal, oignons confits, tomates, salade (V) 15.90€
"Vegetarisch" Burger / Gemüse-Steak, Zwiebel Kompott, Tomaten, Salat
Vegetarian burger / vegetable steak, onions confit, tomatoes, salad

Tivoli / steak haché pur bœuf / foie gras de canard en terrine 19.50€
oignons confits, tomates, salade, lard paysan, frites
"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

HOMARD

Lobster Rolls / sandwich / homard / pain / mayonnaise / salade / frites 25.00€
Guédille, french fries // Hummerbrötchen, Pommes Frites

MENU DU JOUR

uniquement les midis // hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 17.90€

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

Tagesmenü : Vorspeise + Hauptgericht + Nachspeise 17.90€ // Vorspeise + Hauptgericht **oder** Hauptgericht + Nachspeise 14.80€
Special of the day : Starter + Main course + Dessert 17.90€ // Starter + Main course **or** Main course + Dessert 14.80€

OUVERT DU MERCREDI AU VENDREDI, MIDI & 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

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

DESSERTS

Sorbet « maison » à la framboise arrosé à l'eau de vie de framboise de la distillerie « Miclo » (Lapoutroie - Alsace) Himbeeresorbet mit Himbeergeist // Raspberry sorbet drizzled with "Miclo" raspberry brandy	9.50€
Coupe de glace Fraise / Pistache / Vanille / Chocolat / Café	la boule / 2.50€
Sorbet « maison » Citron / Framboise / Mangue / Pomme / Poire / Fruit de la passion	la boule / 2.50€
Tarte fine chaude aux pommes / glace « vanille bourbon » Heißer Apfelkuchen mit Vanilleeis // Apple pie and vanilla ice cream	9.00€
Fondant au chocolat « Elysée » et sa glace « vanille bourbon » Schokolade fondant « Elysée », Vanille Eis // Chocolate fondant « Elysée », vanilla ice cream	12.00€
Café gourmand Gourmet-Kaffee // Gourmet coffee	9.00€

BOISSONS CHAUDES

Café (ristretto, espresso, allongé)	2.50€
Double espresso	4.00€
Café crème	3.50€
Grand crème	3.50€
Cappuccino	4.50€
Café viennois	4.50€
Chocolat chaud	3.20€
Thé, Verveine, Infusion	2.50€
Irish Coffee	9.50€



JUS & SODA

Jus d'oranges	25cl	4.50€
Jus de pommes / Jus d'ananas	25cl	4.00€
Jus de tomates	25cl	4.00€
Orangina	25cl	4.00€
Schweppes Indian Tonic	25cl	4.00€
Ice Tea	25cl	4.00€
Coca Cola / Coca Zero	33cl	4.00€
Diabolo / Sirop à l'eau	25cl	2.50€
Eau « Fresh » <i>ÉcoResponsable</i> plate / gazeuse	50cl	3.00€
	75cl	4.50€

APERITIFS

Bière Hirsch – pression blonde artisanale d'Allemagne	25cl	3.80€
	50cl	7.60€
Panaché / Monaco	25cl	3.90€
	50cl	7.80€
Amer / Picon	25cl	4.00€
	50cl	8.00€
Campari	4cl	4.50€
Campari orange	4cl	5.30€
Martini Rouge ou Blanc	4cl	4.50€
Pastis ou Ricard	4cl	4.50€
Perroquet / Tomate / Mauresque	4cl	4.80€
Aperol Spritz		8.50€
Hugo		8.50€
Suze	4cl	3.00€
Porto Ramos Pinto blanc ou rouge	4 cl	5.50€
Porto Ramos Pinto 30 ans d'âge	4cl	12.00€
Kir vin blanc		3.00€
Kir crémant		6.50€
Kir royal au champagne		14.00€

VINS (pour plus de choix, demandez notre grande carte des vins et digestifs)

Crémant d'Alsace « Cuvée Prestige » Paul Buecher, Wettolsheim	 6.00€	 29.00€
Champagne Delahaie « Brut Premier »	13.00€	60.00€
Muscat	6.00€	29.00€
Pinot gris	7.00€	38.00€
Riesling	6.50€	29.00€
Gewurztraminer	6.50€	29.00€
Chardonnay - Macon-Azé - Domaine de la Garenne - Bourgogne	7.50€	45.00€
Pinot noir d'Alsace	6.00€	29.00€
Lirac - Château Saint-Roch – Vallée du Rhône	6.50€	34.00€
Sy-Rah - Alain Jaume – Vin de France – Rhône	5.50€	29.00€
Macon Rouge - Maison Régnard – Bourgogne	7.00€	37.00€
Rosé - Villa Vallombrosa - Côte de Provence	5.50€	29.00€