NOS APÉRITIFS

| Spritz ou Hugo (Agrume ou Fleur de Sureau + Créma | ant) 12.50 cl | 9.50 € |
|---|---------------|---------------|
| Apéritif Maison (Crémant+Liqueur) | 12.50 cl | 8.50 € |
| (pêche de vigne, cassis, cerises noires, pain d'épices, quete | | 0.50 |
| Gin Tonic (Bombay) | 5cl | 9.50 € |
| Kir | 12.50 cl | <i>5.50</i> € |
| Bière Pression | 25 cl | 3.80 € |
| Panaché | 25 cl | 4.00 € |
| Picon-Amer Bière | 25 cl | <i>5.00</i> € |
| Verre de Muscat | 12.50 cl | <i>5.50</i> € |
| Verre de Crémant d'Alsace | 12.50 cl | 7.00 € |
| Verre de Crémant Rosé d'Alsace | 12.50 cl | 7.50 € |
| Suze | 4 cl | <i>5.00</i> € |
| Ricard | 2 cl | <i>4.50</i> € |
| Martini rouge ou blanc | 4 cl | <i>5.00</i> € |
| Whisky Alsacien (maison Miclo-Lapoutroie) | 4 cl | 7.00 € |
| Porto | 4 cl | <i>5.00</i> € |
| | | |
| NOS SOL | <u>DAS</u> | |
| Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche) | 25 cl | 2.50 € |
| Le Petill'Grapp (jus de raisin gazéifié) | 33 cl | <i>5.50</i> € |
| Limonade | 25 cl | 3.50 € |
| Diabolo | 25 cl | 3.50 € |
| Elsass Cola | <i>33 cl</i> | 4.50 € |
| Orangina | 25 cl | 4.50 € |
| Perrier | 33 cl | 4.00 € |
| TGlacé Pêche | 25~cl | 4.50 € |
| Jus de Fruits (Orange, Pomme, Tomate, Et Jus de raisin) | 25 cl | 4.00 € |
| NOCEA | T132 | |
| NOS EA | <u>UX</u> | |
| Lisbeth | 100 cl | 7.00 € |
| (rouge, verte, bleue) | 50 cl | 3.50 € |
| | | |

NOS ENTRÉES

| * La Tarte à l'Oignon "Maison" | 11.00 € |
|---|---------|
| * Les Escargots à l'Alsacienne (6 pièces) | 13.00 € |
| * L'Assiette de Jambon Cru Fumé d'Alsace | 12.00 € |
| * Le Pâté en Croûte Froid et ses Crudités | 13.00 € |
| * La Salade Vigneronne (Saucisse-Emmental) | 15.00 € |
| * Le Croustillant de Munster "Spécialité d'Olivier" | 15.00 € |
| * Le Foie Gras de Canard "Maison" | 24.00 € |

NOS POISSONS

| * Le Filet de Sandre au Crémant d'Alsace | |
|--|---------|
| Et ses Nouilles au Beurre | 26.00 € |
| * Le Filet de Sandre sur Choucroute | |
| Au Crémant d'Alsace | 29.50 € |

NOS SPÉCIALITÉS DU TERROIR (Origine France)

| * La Choucroute Garnie (5 garnitures) | <i>23.00</i> € |
|--|----------------|
| * La Tête de Veau Vinaigrette Tranchée "Spécialité d'Olivier" | |
| et ses pommes de terre vapeur | 23.00 € |
| * Le Bœuf Gros Sel (Paleron de Bœuf) cuit à Bassse Température | |
| Avec Crudités et Salade de Pommes de Terre | <i>24.00</i> € |
| * La Fricassée de Pieds et de Joues de Porc à l'Ancienne | |
| "Spécialité d'Olivier" - Spaetzles | <i>25.00</i> € |
| * Le Baeckaoffa façon Grand-Mère | <i>26.00</i> € |
| (Potée Alsacienne : Boeuf, Porc, Agneau et Pommes de Terre, Légumes) | |
| * Les Cuisses de Grenouilles – Sauce au Riesling et Nouilles | <i>26.00</i> € |

Le(s) plat(s) en bleu nécessite(nt) un temps de cuisson plus long, Nous vous remercions de votre patience.

<u>NOS VIANDES</u> (<u>Origine France et Hereford-Irlande</u>)

| * La Bouchée à la Reine et ses Spaetzles | 25.00 € |
|---|---------|
| * Les Rognons de Veau sautés à la Moutarde | 24.00 € |
| * Le Cordon Bleu de Noix de Veau Pané avec Jambon Blanc et | |
| Fromage : Ribeaupierre à l'Ail des Ours - sauce aux champignons | 28.00 € |
| * La Noix d'Entrecôte de Bœuf (Hereford-Irlande) | |
| Grillée du Chef et son Beurre Persillé – Salade verte | 35.00 € |

NOTRE MENU "STUB" à 33.00 €

La Petite Salade Vigneronne (Saucisse-Emmental)

Le Suprême de Poulet « Jaune » aux Champignons ******

La Tarte au Fromage Blanc

NOTRE MENU "GOURMAND" à 36.00 €

Le Pâté en Croute et ses Crudités

OU La Tarte à l'Oignon "Maison"

Le Baeckaoffa façon Grand-Mère (Potée Alsacienne : Boeuf, Porc, Agneau et Pommes de Terre, Légumes) <u>OU</u> La Choucroute Garnie *****

Le Kougelhopf Glacé maison <u>OU</u>Le Munster Fermier

NOTRE MENU ENFANT à 15.00 € (Jusqu'à 12 ans)

L'Escalope de Volaille à la Crème et ses « Spaetzles » ******

La Coupe Mickey (vanille-chocolat)

Un changement de plat dans les menus est possible et entraînera un supplément...

Merci de votre compréhension...

NOS FROMAGES

| * La Portion de Munster (Maison Dodin à Lapoutroie) | 6.50 € |
|---|---------|
| * La Portion de Munster | |
| Et son Verre de Gewurztraminer | 11.00 € |

NOS DESSERTS

| * La Tarte au Fromage Blanc | 8.00 € | |
|---|----------------|-------|
| * Le Kougelhopf Glacé « Maison » au Kirsch | 10.00 € | |
| * La Crème Brûlée aux Grains de Vanille | 10.00 € | |
| * Le Baba au Rhum | 10.00 € | |
| * Les Profiteroles Glacées (vanille) au Chocolat | 10.00 € | |
| * Le Sorbet arrosé au Choix | | |
| (Framboise, Poire, Mirabelle, Marc de Gewurztraminer) | 10.00 € | |
| * La Glace au « Berawecka » arrosée à la Fleur de Bière | | 10.00 |
| € | | |
| * Le Vacherin Glacé "Spécialité d'Olivier" | | |
| (Citron, framboise, vanille et meringue) | 14.00 € | |
| * Le Café Gourmand | <i>14.00</i> € | |
| | | |

NOS DIGESTIFS

| <u>Jean-Paul Metté - Ribeauvillé</u> | | |
|---|-------------|---------------|
| Alisier | | |
| Marc de Gewurztraminer | | |
| Framboise | | |
| Mirabelle | 4 cl | 9.00 € |
| Poire Williams | | |
| Mandarine | | |
| Gingembre | | |
| Vieille Quetsch Hors d'Age | 4 cl | 12.00 € |
| Vieille Mirabelle Hors d'Age | 4 cl | 14.00 € |
| Prunelle Sauvage Hors d'Age | <i>4 cl</i> | 16.00 € |
| Paul Schneider & Fils - Eguisheim | | |
| Vieux Marc "Vieilli en Fût de Chêne" | 4 cl | 9.00 € |
| <u>Cave Vinicole Wolfberger - Eguisheim</u> | | |
| Kirsch d'Alsace | | |
| Quetsch | <i>4 cl</i> | 9.00 € |
| Fleur de Bière | | |
| Liqueur de Pêche des Vignes | 4 cl | 7.00 € |
| Liqueur d'Oranges Père Wolfberger | 4 cl | 7.00 € |
| Rhum Emperor Ile Maurice | 4 cl | 10.00 € |
| Rhum Dos Maderas 5+5 | 4 cl | 10.00 € |
| Chartreuse Verte | 4 cl | 10.00 € |
| Cognac Napoléon | 4 cl | 10.00 € |
| Cognac XO | <i>4 cl</i> | 14.00 € |
| <u> </u> | OS CAFÉS | |
| Café | | <i>2.50</i> € |
| Café Crème ou Lait | | 2.60 € |
| Décaféiné | | 2.80 € |
| Grand Café | | 3.90 € |
| Thé ou Infusion | | 3.90 € |
| Grand Café Crème ou Lait | | 4.00 € |
| Cappuccino | | <i>4.50</i> € |
| | | |