

## POUR BIEN COMMENCER



### BELLE SALADE COMPOSÉE 12.5

mesclun, Légumes croquants, parmesan, herbes fraîches, Pomme, Endives



### LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 13

Mâche, pourpier d'Hiver, noix, herbes fraîches, pomme, crapaudine, pickles d'oignon



### TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY & RAIFORT/POMME VERTE 12.5

Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins, pommes, oignons fanes, sauce raifort, herbes fraîches



### CRÈME DE CITROUILLE MUSQUÉE BIO 9.8

CROÛTON, JAMBON SECHÉ, CRÈME ÉPAISSE, CHATAÏGNE



### SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » POUR 2 PERS 25

figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf, tartine de foie, pickles de légumes



### PÂTÉ EN CRÔUTE « MAISON » AU FOIE GRAS 14

cochon mariné, foie gras, salades, condiments, gelée, pickles de légumes

### LE POUSSE APERO « ESPRIT TAPAS » (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) POUR 2 PERS 24

jambon de Cerda, saucisson fermier, pickles de légumes, Tartine olive & Artichaut



### FOIE GRAS DE CANARD JEAN-LUC BRENDEL » 19 (1/2 portion) 13

foie gras frais « Alsace » cuit au torchon, Chutney de fruits



### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD «ALSACE» SUR CHOUCROUTE DE NOËL 22

Foie chaud laqué Choucroute Bio aux épices, raisin et Vin rouge

Herbes, salades, et légumes sont récoltées dans notre Jardin en permaculture bio du Kobelsberg, en complément de producteurs et maraîchers locaux pour élaborer une cuisine fraîche, saine et issues de recettes de tradition Alsacienne et d'une cuisine inspirée de mes Voyages.  
Nos terrines, pâtés foie gras, sauces sont exclusivement élaborés par nos soins



# LA CUISINE AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

pour accompagner votre flam  
Le supplément SALADE 4.

## TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 8

lardons, oignons, crème épaisse

## TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 13.5

lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse

## TARTE FLAMBÉE AUX ESCARGOTS 14.8

escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass

## TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 12.9

lardons, oignons, crème épaisse, munster

## FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 13

artichaut, tomate, poivron, aubergine, courgette, olives, basilic, crème épaisse, oignons pousse, parmesan

## TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBEY 13.5

truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte, citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

## EN DIRECT DES CASSEROLES



## CHOUROUTE BIO 100 % CANARD 19.5

choucroute de la Ferme Frieih, saucisses de canard, cuisse salée et fumée, pomme vapeur



## VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE 19.5

poitrine de veau, spaëtzle, sauce crème champignons, légumes frais



## DOS DE SANDRE RÔTI & CHAMPIGNONS 24

Knepfle aux Epinards, sauce Riesling, fondue de Chou

## GAMBAS XXL SNACKÉES & SHIMEJI 27,5

Pak Choi, Tomate Confite, Gingembre, Knepfle, Pesto, Herbes

## FAUX-FILET DE BOEUF « CHAROLAIS OU SALERS » SAUCE AU POIVRE VERT & COGNAC 26.5

Légumes Frais du Jour, Frites

## « MC BRENDEL » ANGUS BURGER 16,5 (150g) 23 (300g)

Bœuf Angus, pain Artisanal au sésame, Tomate séchée, pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

## PLATS SIGNATURES



## JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 22

salade de pomme de terre Bio, légumes frais, laquage au miel

## COCHON DE LAIT LAQUÉ «BABY GULING» 23.5

cochon de lait laqué mode balinaise, pommes missela, gingembre, pak choï, Ail, Coriandre



## ST JACQUES RÔTIES SUR BAEKEOFFA DE LÉGUMES BIO 26.5

Légumes d'automne, Châtaignes, Citrouille, Crème Raz-el-Hanout

## CÔTE DE BŒUF AU FOUR À BOIS « CHAROLAIS OU SALERS EXTRA » POUR 2 PERS 59

béarnaise, sauté de légumes frais, cornet de frites, béarnaise maison, pousse de salade

## GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 26.5

Viande marinée passée à 400° servie saignante, roquette, parmesan, tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite

## MENU A 20.5

### TRADITION DU TERROIR

#### DÉGUSTATION DE TARTE FLAMBÉE

cuite au feu de bois

\*\*\*\*\*

#### JAMBON «ALSACE» RÔTI À LA BROCHE

salade de pomme de terre

\*\*\*\*\*

#### SOUFFLÉ GLACÉ

au Marc de Gewurztraminer

## MENU À 33

### MON ALSACE

#### PÂTÉ EN CROÛTE

au foie gras de canard

OU

#### TRUITE MARINÉE D'ORBEY

Pommes/Raifort

\*\*\*

#### SANDRE RÔTI & CHAMPIGNONS

Knepfle aux Epinards, sauce Riesling

OU

#### VEAU FERMIER

Champignons & Spaëtzlés

\*\*\*

#### POMME & ANANAS TATIN REVISITÉE

Crumble Glace Caramel, Chantilly de Yaourt

## MENU À 10

### MINIBOY

LA SUGGESTION DU JOUR

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

ooo

BARBAPAPA

OU

GLACE

## MENU À 43

### VOYAGE

#### AMUSE BOUCHE

#### FOIE GRAS DE CANARD " BRENDEL"

#### GAMBAS & ST JACQUES SNACKÉES

Baekeoffa de Légumes aux épices,

#### GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE

Viande marinée passée à 400° servie saignante , Roquette, Parmesan

#### LA NORVEGIENNE DE NOËL

sur Bredele, Mandarine, et Glace Pain d'Epices,

**Pour l'ensemble de la table**

### DE BEAUX FROMAGES FERMIERS DES VOSGES 9

assiette de fromages

& chutney de fruit

## PLAISIRS SUCRÉS

TARTE FLAMBÉE FRUITS EXOTIQUES CRÈME GLACÉE VANILLE (pour 2 personnes) 15

CAFÉ GOURMAND (1 espresso + 3 pâtisseries du jour) 9

THÉ GOURMAND HARNEY & SONS élu meilleur thé au monde 2007&2011 (1 Thé + 3 pâtisseries du jour) 10

POMME & ANANAS, TATIN REVISITÉE, CRUMBLE, GLACE CARAMEL, CHANTILLY DE YAOURT 8.5

CRÈME BRULEE 7.6

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7

VELOUR CHOCOLAT PÉTILLANT SUR GLACE CARAMEL, NOIX DE CAJOU ET CRISPIES 8,5

BABA AU RHUM FRUITS EXOTIQUES MACÉRÉS AU RHUM 9,5

FRAMBOISES, BROWNIES, SORBET FRAMBOISE ET LIMONCELLO 10

LA NORVEGIENNE DE NOËL SUR BREDELE, MANDARINE, ET GLACE PAIN D'EPICES 9

Prix Nets