

## POUR BIEN COMMENCER

LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 12,5  
Mesclun , Légumes croquants, Parmesan, Herbes fraîches, Tomate confite

ŒUFS MIMOSA 7,5  
croûton, Mesclun, herbes

TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBEY SUR MESCLUN & RAIFORT/POMME VERTE 12.5  
Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins, pommes, sauce raifort, herbes fraîches , Mesclun

GASPACHO TOMATO/FRAISE 9,5  
Tartine de tapenade Olive & Basilic

SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » **POUR 2 PERS** 26  
figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf, tartine de foie, 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

## LA CUISINE AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

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 15  
escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 13.5  
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 14  
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte , citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

FLAMBÉE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 15  
crème épaisse, oignons pousse, parmesan, mesclun, tomate confite, jambon de Cerda

MENU A 22

### 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 10

### MINIBOY

LA SUGGESTION DU JOUR  
POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS  
○○○

BARBAPAPA  
OU  
GLACE

Prix nets



## EN DIRECT DES CASSEROLES

DOS DE SANDRE RÔTI, KNEPFLES & CHAMPIGNONS 24

**Knepfles** « Recette la Riquewihrienne », sauce Riesling, fondue de Chou

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

Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, Pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE 19.5

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

## PLATS SIGNATURES

JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 23

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

CÔTE DE BŒUF AU FOUR À BOIS « CHAROLAIS OU SALERS EXTRA » POUR 2 PERS 64

sauté de légumes frais, cornet de frites, béarnaise maison, Mesclun

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 28

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

CHOUCROUTE 100 % CANARD 21

saucisses de canard, cuisse salée et fumée, pomme vapeur

## PLATS SUGGESTIONS DU MOMENT

*Salade de Crevette, Concombre & Courgette bio 13.50*

*Salade de Haricot vert Frais Bio de Notre Jardin du Kobelsberg, Pastèque 14.50*

*Salade de Tomates anciennes Bio & Courgette Bio de Notre Jardin du Kobelsberg, Mozzarella Bufala et Basilic 13.90*

*Lasagnes aux légumes Bio de Notre Jardin du Kobelsberg Salade Mesclun 18.-*

*Faux Filet Charolais Extra, Girolles Fraîches Frites et Légumes frais 28.50*

*Gambas sauvages XXL, Kneppfles aux Epinards, Pak choï, Pesto 28.-*

*Gratin de Framboise au Kirsch 10.-*

## PLAISIRS SUCRÉS

TARTE FLAMBÉE FRUITS ROUGES 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

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE CARAMEL, AIR DE YAOURT ET BREDELE 9

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7

BABA AU RHUM FRUITS EXOTIQUES MACÉRÉS AU RHUM 9,5

FRAMBOISES, BROWNIES, SORBET FRAMBOISE ET LIMONCELLO 10

CRÈME BRULEE 8