

LES ENTREES A BASE DE PRODUITS LOCAUX

LES 6 ESCARGOTS (1-7-9-13)	7.50€	
LES 12 ESCARGOTS (1-7-9-13)	12.50€	
LE FOIE GRAS DE CANARD POELE (8-10-11)	14.00€	
LA SALADE VOSGIENNE (1-3-10) <i>(salade verte, œuf, lardon, tomate, crouton)</i>	8.50€	(taille plat 13.00€)
LA SALADE VIGNERONNE (7-10) <i>(cervelas, emmental, cornichon, tomate)</i>	9.00€	(taille plat 14.00€)
LA SALADE AU MUNSTER CHAUD (1-7-8-10)	9.00€	(taille plat 14.00€)
LA SALADE DE LA WORMSA (3-8-10-11) <i>(salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras)</i>	12.00€	(taille plat 18.00€)
LA SALADE AU SAUMON FUME ARTISANAL (4-8-10-11)	14.00€	(taille plat 20.00€)

LES FLAM'S

FLAMBEE GRATINÉE (oignons, lardons, gruyère) (1-7)	8.40€
FLAMBEE VEGETARIENNE (oignons, fromage de chèvre, gruyère) (1-7)	8.80€
FLAMBEE AUX CHAMPIGNONS (oignons, lardons, champignons, gruyère) (1-7)	8.80€
FLAMBEE AU MUNSTER (oignons, lardons, Munster, gruyère) (1-7)	9.40€
SALADE VERTE (10)	3.20€

LES PETITS PLATS D'OLIVIER

MUNSTER COIFFÉ SALADE VERTE (7-10)*	14.00€
S'UFFGAWERMTI SÜRKRÜT (1-3-7-10) <i>Chou à choucroute, knepflés, lardons gratinés au Munster</i>	14.00€
CHOUCROUTE ALSACIENNE AUX 4 VIANDES	16.50€
JARRET DE PORC CONFIT GRATINÉ AU MUNSTER FERMIER (7)	17.50€
PAVE DE TRUITE ROSE sur choucroute sauce au vin blanc (1-4-7)	18.50€

*(1 à 14) : voir liste des allergènes en dernière page

LES VIANDES

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL (7-10)	18.50€
ENTRECÔTE AUX GIROLLES (1-7-10)	20.00€
BURGER  AU MUNSTER FERMIER (1-7-10-11)*	17.00€
BURGER  AU BARIKASS  (1-7-10-11)	17.00€
BURGER  AU FOIE GRAS POÊLÉ (1-7-8-10-11)	22.00€
ESCALOPE DE VEAU AUX GIROLLES (1-7-10)	20.00€
CORDON BLEU AU MUNSTER FERMIER (1-3-7-10)	19.00€
CORDON BLEU AU BARIKASS  (1-3-7-10)	20.00€
JOUE DE PORC confite au Pinot Noir (1)	14.50€

NOS MENUS ENFANT DE - 12 ANS

Mini burger + dessert (1-7-11)	8.50€
Knacks alsaciennes + dessert	8.50€
Steak haché + dessert	8.50€

Accompagnés de frites ou spätzle ou légumes du moment



NOS FROMAGES

PORTION DE MUNSTER FERMIER (7)*	4.80€
TRIO DE FROMAGES FERMIERS DE LA VALLÉE (7)	7.80€

NOS VINS EN PICHET

	25 cl	50 cl
Edelzwicker Hartmann Voegtlinshoffen	7.60€ le quart	15.20€ le demi
Pinot Blanc	8.00€ le quart	16.00€ le demi
Rosé du midi		
Côte du Rhône		
Vin rouge du Languedoc cépage Syrah	9.00€ le quart	18.00€ le demi
Merlot ou cabernet sauvignon		
Pinot Gris		
Pinot Noir	9.00€ le quart	18.00€ le demi
Riesling		

* (1 à 14) : voir liste des allergènes en dernière page

CARTE DE DESSERTS



NOS DESSERTS PATISSIERS

TARTE AUX FRUITS DE SAISON (1-3-7)	5.50€
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES (7)	5.50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT (1-3-7)	7.00€
CAFE GOURMAND (1-3-7-8)	8.00€
TARTE FLAMBEE AUX POMMES (1-7) <i>(20 minutes d'attente, à commander en début de service)</i>	8.00€

NOS COUPES GLACÉES

COUPE 1 boule	2.60€
COUPE 2 boules	4.80€
COUPE 3 boules	7.00€
Supplément chantilly	0.60€
MERINGUE GLACÉE	7.40€
COUPE DU VERGER (pomme, poire, framboise)	6.20€
COUPE WORMSA (myrtille, vanille, chantilly)	7.40€
COUPE TOUT CHOCOLAT (chocolat, chantilly)	7.40€
DAME BLANCHE (vanille, chocolat, chantilly)	7.40€
CAFÉ LIÉGEOIS (café, vanille, chantilly)	7.40€
COUPE FRUITS ROUGES (fraise, myrtille, framboise, chantilly)	7.40€
COLONEL (citron, vodka)	9.00€
COUPE CRÉOLE (rhum-raisins, vanille, fruit de la passion, rhum)	9.00€

*(1 à 14) : voir liste des allergènes en dernière page

LA CARTE DES VINS

VINS D'ALSACE AOC

Vignoble de M. HARTMANN à Voegtlinshoffen en 75 cl :

Riesling Fleurs de Pierres	22.00 €
Pinot Gris Fleurs de Pierres	24.00 €
Gewurztraminer Fleurs de Pierres	26.00 €
Crémant Brut d'Alsace	28.00 €
Pinot Noir Fleurs de Pierres	24.00 €
Pinot Noir Rosé d'une Nuit (Vinifié en Vin Rosé)	24.00 €

Vignoble de Mme SCHOENHEITZ à Wihr-Au-Val en 75 cl :

Pinot Blanc Val Saint Grégoire	24.00 €
Riesling Schoenheitz	26.00 €
Pinot Gris Schoenheitz	26.00 €
Muscat Schoenheitz	28.00 €
Gewurztraminer Schoenheitz	29.00 €
Pinot Noir Schoenheitz	26.00 €
Pinot Noir Herrenreben Schoenheitz	36.00 €
Crémant Schoenheitz	28.00 €

AUTRES REGIONS DE FRANCE AOC 75cl

Côte de Provence Rosé	18.50 €
Côte du Ventoux Rosé	18.00 €

VINS ROUGES FRANCE AOC 75cl

Côte du Rhône	18.00 €
Côte du Ventoux Rouge	18.00 €
Vacqueyras	22.00 €
Gigondas	24.00 €
Châteauneuf-Du-Pape	48.00 €

Bourgogne :

Bourgogne Passetoutgrains	20.00 €
Bourgogne Mercurey	26.00 €

Bordeaux :

Côte de Blaye La Croix de Guillot	24.00 €
Médoc Château Béjac Romelys	26.00 €
Graves Marquis de Sainville	22.00 €
Puisseguin St Emilion Fleur la Chapelle	34.00 €
Saint Estèphe Fort du Mirail	46.00 €

*[\(1 à 14\)](#) : voir liste des allergènes en dernière page