

APERITIFS

salés

Pain surprise long (10-12 pers) pièce	27,80 €
Pain surprise au noix (10-12 pers) pièce	33,30 €
Crocodile (50 pers)	185,00 € pièce
Tortue (25 pers)	92,00 € pièce
Mauricette farcies	1,80 € la pièce
Toast sur mauricette	1,10 € la pièce
Toast sur pain	0,90 € pièce
Mini hamburger	0,90 € pièce
Mini feuilletés salés	0,25 € la pièce
Mini pizza ou tarte flambée	0,35 € la pièce

sucrés

Mignardise sucrée	0,85 e la pièce
Brochettes de fruit maison	1,20 € la pièce
Melon au jambon fumé	0,90 € la pièce
Melon au jambon séché	1,00 € la pièce

Inspiration de chez nous

Mini Dampfkneple nature ou lardons	0,45 € la pièce
Tarte façon linzer	14,50 € la pièce
Ropfkuche	12,80 € la pièce
Streussel	12,80 € la pièce
Kougeloff sucré	12,80 € la pièce
Kougeloff salé	14,00 € la pièce

ENTREES FROIDES

Salade au lardons	6,50 € la pers
Salade gourmande	8,80 e la pers
Salade niçoise	6,80 € la pers
Tomate mozzarella	6,50 € la pers
Assortimet de crudités	3,50 e la pers
Charcuterie crudités	7,00 € la pers
Charcuterie, viande froide, crudités	7,50 € la pers
Charcuterie, viande froide, saumon farci maison, crudités	8,50 € la pers
Truite fumée sauce raifort	8,50 € la pers
Darne de saumon farcie maison, crudités	8,30 € la pers
Saumon garni maison, crudités	8,20 € la pers
Plateau de poisson, crudités (saumon fumé, saumon garni, salade de fruits de mer, lieu maître d'hotel et provençal, truite fumée)	16,50 € la pers

Les préférés du chef

Salade alsacienne	6,60 e la pers
Salade charcutière	6,50 € la pers
Presskopf, vinaigrette au Raifort et ses crudités	6,50 € la pers

LES POTAGES

2,00 € la pers au choix
Crème de riz
Velouté de volaille
Velouté de veau
Velouté de pois
Velouté de haricots
Soupe à l'oignon
Potage quenelles à la moelle
Suppléments pour Montbéliards ou saucisses lorraine
1,90 € la portion

LES POISSONS

Bouchées aux fruits de mer	6,50 € la pers
Filet de sole gratiné	8,80 € la pers
Double filet de plie farcie à la mousse de crevettes	11,50 € la pers
Escalope de saumon à la crème de poireaux	8,90 € la pers
Escalope de saumon à l'oseille	9,20 € la pers
Tresse au 2 poissons	11,80 € la pers
Coquilles saint Jacques	6,90 € la pers
Filet de limande et son dôme se saumon	9,30 € la pers
Nos plats sont garnis de riz, fleurons, persil, citron, crevettes	

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin ou de spätzle, d'une tomate provençale, d'un fagot d'aspergeverte et d'un flan au légumes	
Supplément pour la salade verte et sa vinaigrette	0,50 € la pers

Le veau

Médallions de veau	14,50 € la pers
Carré de veau au giroles	13,50 e la pers
Carré de veau à la crème	12,50 € la pers
Roulé de veau	12,00 € la pers
Veau Orloff	12,50 € la pers
Longe de veau	10,40 € la pers
Osso bocco de veau	11,30 € la pers
Veau marengo(ragout)	9,50 € la pers
Filet de veau en croûte (façon wellington)	13,80 € la pers

Le bœuf

Bœuf mariné	9,80 € la pers
Goulasch de bœuf	9,20 € la pers
Goulasch de bœuf hongrois (poivrons)	9,20 € la pers
Joues de bœuf	11,30 € la pers
Fillet Wellington	12,50 € la pers

Le Porc

Palette à la diable ou provençale	7,80 € la pers
Kassler braisé	8,30 € la pers
Escalope vosgienne (façon cordon bleu)	8,50 € la pers
Roulé au fines herbes	8,50 e la pers
Ou champignons	
Ou jurassienne	
Médallions de porc suce champignon	11,30 € la pers
Filet mignon de porc en croûte	10,80 € la pers

Le Agneau

Souris d'agneau	12,10 € la pers
Gigot d'agneau	11,90 € la pers
Epaule d'agneau à l'ancienne (façon baekeoffe)	8,80 € la pers
Selle d'agneau	12,50 € la pers
Agneau de lait farci	11,00 € la pers

La volaille

Poulet au riesling	7,60 € la pers
Cuisses de poulet au Riesling	7,80 € la pers
Poulet sauce chasseur	7,60 € la pers
Cuisses de poulet chasseur	7,80 € la pers
Escalope de dinde farcie, duxelle de champignons	8,50 € la pers
Cordon bleu de dinde (jambon, gruyère)	8,30 € la pers
Cuisse de canard à l'orange	9,50 € la pers
Cuisse de canard forestière	9,50 € la pers
Magret de canard à l'orange	11,90 € la pers
Magret de canard forestier	11,90 € la pers
Suprême de pintade farcie	11,90 € la pers
Emincé de dinde	8,00 € la pers
Emincé de poulet	8,00 € la pers

Gibier

Ragôut de biche	10,80 € la pers
Gigot de chevreuil	12,30 € la pers
Gigot de marcassin	11,00 € la pers
Selle de biche	12,50 € la pers
Epaule de lievre	10,50 € la pers
Le gibier est garni de spätzle et de choux rouge au marron	

SPECIALITES DE CHEZ NOUS

Bouchées à la reine	6,50 € la pers
Boulettes de viande, purée de pommes de terre	6,50 € la pers
Baekeoffe, salade verte	8,50 € la pers
Choucroute garnie	8,50 € la pers
Pot au feu	9,10 € la pers
Cochonaille	6,00 € la pers
Jarret de porc, salade de pommes de terre	6,20 € la pers
Jambon en crôte	4,00 € la pers
Jambon au Riesling ou braisé	3,50 € la pers
Salade de pommes de terre	1,80 € la pers
Pommes gratinées	2,10 € la pers
Salade verte	0,50 € la pers
Cochon de lait farci, gratin	10,50 € la pers
Agneau de lait farci, flageolets, gratin	12,50 € la pers
Estomac de porc farci , salade verte	7,80 € la pers
Langue de bœuf, spätzle	8,50 € la pers
Rossbif de cheval, spätzle	8,50 € la pers

AUTOUR DU MONDE

Couscous (agneau, bœuf, poulet, merguez)	10,90 € la pers
Paella (poisson, porc, lapin, chorizo, crevettes, moules)	11,90 € la pers
Chili con carne	6,80 € la pers
Spaghettis bolognaise, salade verte	6,80 € la pers
Spaghettis carbonara, salade verte	6,80 € la pers
Lasagne maison, salade verte	6,80 € la pers

FROMAGE

- Duo de fromage (brie et Munster)
2,60 € la pers
- Trio de fromages(brie, munster, reblochon)
3,00 € la pers
- Fromage à la coupe (divers sortes)
3,50 € la pers

DESSERTS

- Iles flottantes 2,70 € la pers
- Salade de fruit et cake 2,70 € la pers
- Tarte Maison (selon saison) 2,40 € la pers
- Vacherin glacé maison 3,30 € la pers
- Soufflé au grand marnier individuel
3,30 € la pers
- Café gourmand (tarte fruit, mini éclair, verrine
mousse, choux à la crème) 5,00 € la pers

NOS BUFFETS

Buffet paysan

- 19,50 € la pers
- Matjes, rollmops, salade de cervelas,
Saucisse de langue, hure blanche, jambon
fumé, pâté de campagne, salade de gruyère

Chaud :

Joues de porc forstières, spätzle ou bouchées à la reine, riz

- Salade de radis, choux blanc, choux rouge,
carottes, tomates
- Duo de fromage
- Tarte saison ou ile flottante
- Pain

Buffet campagnard

- 16,50 € par pers
- 3 sortes de charcuteries
- Rossbif saignant
- Pâté en croûte, Jambon cuit
- Poulet froid, kassler
- Pâté de campagne
- Carottes, céleris, tomates, salade de pommes
de terre, choux blanc
- Plateau de fromages
- Salade de fruit, cake
- Pain

Buffet amandine

- 19,50 € par pers
- Tranche de saumon garni avec sa mousse
maison, saumon fumé
- Poulet froid, rossbiff saignant
- Jambon cuit et cru
- Charcuteries, salami
- Pâté en croûte, Terrine
- Carottes, céleris, tomates, macédoine, riz
- Plateau de fromage
- Vacherin glacé
- Pain

Buffet Concorde

20,50 € la pers

Saumon garni et sa mousse de poisson maison

Truite fumée, saumon fumé, saumon mariné

Salade de fruits de mer

Kassler, Jambon cru

Jambon de dinde

Terrine

Chaud :

filet de porc, pommes gratinées ou

suprême de pintade et pommes gratinées

Carottes, céleris, tomates, choux, macédoine, riz

Plateau de fromages

Vacherin glacé

Pain

Buffet royal

29,50 € la pers

Mousse de poisson maison

Saumon garni, tuite fumée,

Salade de fruits de mer,

Saumon fumé

Dinde cuite, jambon fumé,

Terrine de campagne, pâté en croûte

Chaud

Gigot d'agneau, spätzle et flageolets ou

Carré de veau, Spätzle, tomate provençale

Carottes, céleris, tomate mozzarella, macédoine, taboulé, riz

Plateau de fromage

Vacherin glacé

Pain

Nos formules Gyros

(0,350 g viande par pers)

Viande, sauce, location machine

3,50 € la pers

Viande, sauce, location machine,

6 sortes de crudités au choix

6,50 € la pers

Supplément pour la bouteille de gaz si besoin

0,50 E la pers

Nous vous proposons également la viande gyros en émincé et sa plancha au mêmes tarifs que la viande à la broche



