

APERITIFS

salés

Pain surprise long (10-12 pers) pièce	28,50 €
Pain surprise au noix (10-12 pers) pièce	35,00 €
Mauricette farcies	1,80 € la pièce
Toast sur mauricette	1,20 € la pièce
Toast sur pain	1,00 € pièce
Mini hamburger	1,20 € pièce
Mini feuilletés salés	0,25 € la pièce
Mini pizza ou tarte flambée	0,35 € la pièce
Mini Knacks	15,00 € le kg
Verrines	1,50 € la pièce

sucrés

Mignardise sucrée	0,85 € 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 Dampfknepfle nature ou lardons	0,30 € 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

ENTRÉES FROIDES

Salade au lardons	6,50 € la pers
Salade gourmande	8,80 € la pers
Salade niçoise	6,80 € la pers
Tomate mozzarella	6,50 € la pers
Assortiment de crudités	3,00 € la pers
Charcuterie crudités	7,50 € la pers
Charcuterie, viande froide, crudités	7,90 € la pers
Charcuterie, viande froide, saumon farci maison, crudités	9,00 € la pers
Truite fumée sauce raifort	9,00 € la pers
Darne de saumon farcie maison, crudités	8,80 € la pers
Saumon garni maison, crudités	9,00 € la pers
Plateau de poisson, crudités	18,00 € la pers
(saumon fumé, saumon garni, salade de fruits de mer, lieu maître d'hôtel et provençal, truite fumée)	

Les préférés du chef

Salade alsacienne	6,60 € 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
2,00 € la portion

LES POISSONS

Bouchées aux fruits de mer	7,00 € la pers
Corolle de sôle farcie	9,00 € la pers
Double filet de plie farcie à la mousse de crevettes	11,50 € la pers
Escalope de saumon à la fondue de poireaux	9,50 € la pers
Escalope de saumon sauce au confettis de légumes	9,50 € la pers
Tresse au 2 poissons	12,00 € 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 et d'un flan au légumes

Supplément pour la salade verte et sa vinaigrette	0,50 € la pers
---	----------------

Le veau

Médailles de veau	15,80 € la pers
Carré de veau au girolles	14,50 e la pers
Carré de veau à la crème	13,90 € 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
Escalope de veau farcie à la duxelle de champignons	13,80 € la pers

Le bœuf

Bœuf mariné (sans légumes)	10,50 € la pers
Goulasch de bœuf (sans légumes)	9,50 € la pers
Goulasch de bœuf hongrois (sans legumes)	9,50 € la pers
Fillet Wellington	12,90 € la pers

Le Porc

Palette à la diable ou provençale (sans légumes)	8,20 € la pers
Kassler braisé (sans légumes)	8,50 € la pers
Escalope vosgienne (façon cordon bleu)	9,00 € la pers
Roulé au fines herbes	9,00 e la pers
Ou champignons	
Ou jurassienne	
Médailles de porc sauce champignon	11,30 € la pers
Filet de porc farci (haché, champignons et oignons frits)	11,50
Filet mignon de porc en croûte	11,50 € la pers

L'Agneau

Souris d'agneau	12,50 € la pers
Gigot d'agneau	13,00 € la pers
Epaule d'agneau à l'ancienne (façon baekeoffe)	9,80 € la pers
Agneau de lait farci (sans légumes)	12,50 € la pers

La volaille

Poulet au riesling (sans légumes)	8,00 € la pers
Cuisses de poulet au Riesling (sans légumes)	8,00 € la pers
Poulet sauce chasseur (sans légumes)	8,00 € la pers
Cuisses de poulet chasseur (sans légumes)	8,00 € la pers
Escalope de dinde farcie, duxelle de champignons	9,00 € la pers
Cordon bleu de dinde (jambon, gruyère)	8,50 € la pers
Cuisse de canard à l'orange	10,00 € la pers
Cuisse de canard forestière	10,00 € la pers
Magret de canard à l'orange	12,50 € la pers
Magret de canard forestier	12,50 € la pers
Suprême de pintade farcie	12,50 € la pers
Emincé de dinde	8,50 € la pers
Emincé de poulet	8,50 € la pers

Gibier

Palette de chevreuil fumé	12,50 € la pers
Ragout de biche	10,80 € la pers
Gigot de chevreuil	12,80 € la pers
Gigot de marcassin	11,50 € la pers
Selle de biche	13,50 € la pers

SPECIALITES DE CHEZ NOUS

Bouchées à la reine	7,00 € la pers
Boulettes de viande	7,00 € la pers
Baekeoffe, salade verte	8,90 € la pers
Choucroute garnie	8,90 € la pers
Pot au feu	9,50 € la pers
Cochonaille	6,00 € la pers
Jarret de porc, salade de pommes de terre	6,20 € la pers
Jambon en crôte	4,50 € la pers
Jambon au Riesling ou braisé	4,00 € la pers
Salade de pommes de terre	2,00 € la pers
Pommes gratinées	3,00 € la pers
Salade verte	0,50 € la pers
Cochon de lait farci, gratin	11,00 € la pers
Agneau de lait farci, gratin	12,50 € la pers
Estomac de porc farci , salade verte	8,20 € la pers
Langue de bœuf, spätzle	8,50 € la pers
Rossbif de cheval, spätzle	9,00 € la pers

AUTOUR DU MONDE

Couscous (agneau, bœuf, poulet, merguez)	11,50 € la pers
Paella (poisson, porc, lapin, chorizo, crevettes, moules)	11,90 € la pers
Chili con carne	7,50 € la pers
Spaghettis bolognaise, salade verte	7,00 € la pers
Spaghettis carbonara, salade verte	7,00 € la pers
Lasagne maison, salade verte	7,00 € la pers

FROMAGE

- Duo de fromage (brie et Munster)
2,70 € la pers
- Trio de fromages(brie, munster, reblochon)
3,00 € la pers
- Fromage à la coupe (divers sortes)
3,70 € la pers

DESSERTS

- Iles flottantes 3,00 € la pers
- Salade de fruit et cake 2,80 € la pers
- Tarte Maison (selon saison) 2,40 € la pers
- Vacherin glacé maison 3,50 € 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
- Eclair garni au fruits 3,20 € la pièce

NOS BUFFETS

Buffet paysan

- 20,00 € la pers
- Matjes, rollmops, salade de cervelas,
Saucisse de langue, hure blanche, jambon
fumé, pâté de campagne, salade de gruyère

Chaud :

Joues de porc forestières, 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

- 17,00 € 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

20,00 € 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

21,00 € 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 farci, pommes gratinées ou

suprême de pintade et pommes gratinées

Carottes, céleris, tomates, choux, macédoine, riz

Plateau de fromages

Vacherin glacé

Pain

Buffet royal

30,00 € 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

Filet de porc montagnard

Carré de veau, Spätzle, tomate provençale

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

Plateau de fromage

Vacherin glacé

Pain

Nos formules Gyros

Viande, sauce, location machine

4,00 € la pers

Viande, sauce, location machine,

6 sortes de crudités au choix

7,00 € 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

