

# Nos Menus

## Menu Végétarien




*Salade du Pêcheur*  
œ  
*Gratin de Spaetzle*  
*aux Légumes Frais*  
*du Marché*  
œ  
*Tarte*  
**ou** *Glace au Choix*

14,20 €

## Menu Touristique

 *Salade Vigneronne*  
**ou** *Presskopf*  
*avec Accompagnement*

œ

 *Truite au Bleu*  
**ou** *Truite Meunière*  
**ou** *Truite aux Amandes*

œ

 *Tarte Maison au Choix*

21,90 €

## Menu du Marcheur



*Salade Champêtre*  
**ou** *Salade Vigneronne*  
œ  
*Entrecôte Maître d'Hôtel*  
**ou** *Entrecôte*  
*au Poivre Concassé*  
œ  
*Kougelhopf Glacé, Tarte*  
**ou** *Glace au Choix*

24,50 €

## Menu du Tripiier



*Salade de Foies de Volaille*  
**ou** *Presskopf*  
*avec Accompagnement*

œ

*Ris & Rognons de Veau*  
*aux Deux Sauces*

œ

*Mousse au Kirsch, Tarte*  
**ou** *Glace au Choix*

25,50 €

Pour le bon déroulement du service, nous n'acceptons aucune modification dans la composition de nos menus. Merci pour votre compréhension.

# ***Pour les Enfants***

## ***Menu du Cow-Boy***

*Saucisse  
ou Steak Haché*

*œ*

*Frites*

*œ*

*Glace*

*œ*

*Sirop à l'Eau*

*6,00 €*

## ***Menu du Loch Noir***

*Nuggets de Poulet*

*œ*

*Frites*

*œ*

*Glace*

*œ*

*Sirop à l'Eau*

*6,60 €*

## ***Menu de l'Aventurier***

*La Grotte au Trésor*

*(Bouchée à la Reine)*

*œ*

*Frites*

*œ*

*Glace*

*œ*

*Sirop à l'Eau*

*6,60 €*

Pour le bon déroulement du service, nous n'acceptons aucune modification dans la composition de nos menus. Merci pour votre compréhension.

Prix Nets Service Compris



# *Nos Entrées & Salades*

<i>Assiette Végétarienne aux Légumes du Marché</i> <i>Vegetarischesalat</i>	<i>7,30 €</i>
<i>Salade Champêtre</i> <i>Salade Verte, Lardons, Croûtons de Pain, Oeuf mollet</i> <i>Landsalat (grüner Salat, Speckwurst, gebratener Brotwürfel, weich gekochtes Ei)</i>	<i>7,70 €</i>
<i>Chèvre Chaud sur Lit de Salade Verte</i> <i>Warmer Ziegenkäse mit grünen Salat</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Munster Chaud sur Lit de Salade Verte</i> <i>Warmer Munsterkäse mit grünen Salat</i>	<i>8,20 €</i>
<i>Assiette du Lac Noir</i> <i>Salade de Cervelas, Emmental</i> <i>Wurstsalat, Emmentaler Käse</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Salade du Pêcheur</i> <i>Salade Verte, Maïs, Champignons de Paris, Oignons, Filet de Truite Fumée</i> <i>Fischersalat (grüner Salat, Champignons, Zwiebelringe, geräuchertes Forellenfilet)</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Salade Folle</i> <i>Salade, Magret de Canard Fumé, Copeaux de Foie Gras, Pignons de Pin</i> <i>Salat, Geräucherte Entenbrust, Späne von Foie Gras, Pinienkerne</i>	<i>9,10 €</i>



## Nos Omelettes

*Omelette au Lard & sa Salade Verte* 7,20 €  
*Omelette mit Schinken und grünen Salat*

*Omelette au Fromage & sa Salade Verte* 7,20 €  
*Omelette mit Käse und grünen Salat*



## Nos Poissons

*Truite Meunière avec Pommes Vapeur* 14,40 €  
*Frische Forelle nach Müllerinart mit Dampfkartoffeln*

*Truite au Bleu avec Pommes Vapeur* 14,40 €  
*Frische Blaue Forelle mit Dampfkartoffeln*

*Truite aux Amandes avec Pommes Vapeur* 15,30 €  
*Frische Forelle mit Mandeln und Dampfkartoffeln*

*Truite au Riesling & Spaetzles* 15,50 €  
*Frische Forelle mit Rieslingssauce und Spätzles*

*Carpes Frites* 17,30 €  
*Karpfen Fritüre*

*Toutes nos Truites sont en attente dans notre vivier  
et sont préparées à la minute.  
Elles sont issues d'une production de la Vallée.*

# Nos Viandes

<i>Baeckeofe de Canette aux Légumes Oubliés</i> <i>Ente Baeckeofa mit alte Gemüse</i>		14,20 €
<i>Bouchée à la Reine &amp; Spaetzle</i> <i>Königpastetchen</i>		14,20 €
<i>Ballotine de Pintade à la Sauce Paysanne</i> <i>Perlhuhnfleisch mit bäuerlich Sauce</i>		14,80 €
<i>Entrecôte de Veau Cuite à Basse Température</i> <i>Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart</i>		15,90 €
<i>Entrecôte Maître d'Hôtel</i> <i>Zwischenrippenstück auf Haushofmeisterart mit Kräuterbutter</i>		16,50 €
<i>Entrecôte au Poivre Concassé</i> <i>Zwischenrippenstück mit grobkörniger Pfeffersauce</i>		16,50 €
<i>Ris &amp; Rognons de Veau aux Deux Sauces</i> <i>(Madère et Moutarde à l'Ancienne)</i> <i>Kalbsries &amp; Kalbsnieren mit zwei Saucen (Madeirasauce &amp; Senfsauce)</i>		18,90 €

*Tous nos plats sont accompagnés de frites,  
spaetzles ou légumes*

# Nos Fromages

<i>Portion de Munster de la Vallée</i> Münsterkäse		3,50 €
<i>Trio de Fromages de la Vallée (selon arrivage)</i> 3 Käse		4,50 €

# Nos Desserts

<i>Tarte aux Myrtilles</i> Hausgemachter Heidelbeerkuchen		4,40 €
<i>Tarte aux Fruits</i> Hausgemachter Obstkuchen		4,40 €
<i>Mousse Glacée au Kirsch</i> Schaumige Eiscrème mit Kirchwasser		5,70 €
<i>Nougat Glacé au Miel d'Acacia</i> Hausgemachter Eiskalter Nougat		6,20 €
<i>Café Liegeois</i> Eiskaffee		6,10 €
<i>Kougelhupf Glacé</i> Hausgemachter Gugelhupf aus Eis		6,20 €
<i>Profiteroles au Chocolat Chaud 2 Choux</i> Mit Schokolade gefüllte Windbeutel		5,00 €
<i>Profiteroles au Chocolat Chaud 3 Choux</i> Mit Schokolade gefüllte Windbeutel		7,10 €
<i>Coupe Glacée Trois Boules</i> Eisbecher (mit 3 Kugeln)		4,50 €
<i>Coupe Glacée Pistache arrosée à l'Alisier</i> Eisbecher mit Pistaziereis und Alisier		6,70 €
<i>Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer</i> Zitronensorbet mit Gewürtztraminer Marc übergossen		6,70 €
<i>Vacherin Glacé Coupe Individuelle</i> Meringue – Glace - Chantilly Meringue mit Eiscrème (Eiscrème – Meringue – Sahne)		7,10 €

# Nos Boissons

## Apéritifs

Ricard 2 cl	2,80 €
Martini 4 cl	2,80 €
Suze 2 cl	2,80 €
Kir au Vin Blanc 10 cl	2,50 €
Amer Bière 25 cl	3,10 €
Whisky 4 cl	4,90 €

## Bières

Paulaner Pression 25 cl	2,70 €
Paulaner Pression 50 cl	4,50 €
Kronenbourg 33 cl	3,10 €
Heineken 33 cl	3,30 €
Pelfort Brune 33 cl	3,30 €

## Nos Suggestions

- Apéritif Maison au Crémant d'Alsace & Sirop de Sureau Artisanal 12 cl 5,00 €
- Le Kir à la Mûre, à la Pêche, à la Myrtille, au Sureau 12 cl  
au Vin Blanc d'Alsace 3,00 €  
au Crémant d'Alsace 5,00 €

## Sirops, Jus de Fruits & Eaux

Sirop à l'eau 25 cl	1,60 €
Jus de Fruit 25 cl	2,80 €
Jus de Tomate 25 cl	2,80 €
Eau Plate / Gazeuse 50 cl	2,80 €
Eau Plate / Gazeuse 100 cl	3,95 €

## Sodas

Diabolo 25 cl	2,30 €
Limonade 25 cl	2,20 €
Coca 33 cl	2,80 €
Schweppes 25cl	2,80 €
Orangina 25 cl	2,80 €

## Cafés

Expresso	1,60 €
Petit Crème	2,00 €
Grand Café	2,20 €
Grand Café au Lait	2,50 €
Cappuccino	2,50 €

## Thé, Tisanes & Chocolats Chauds

Chocolat Chaud	2,30 €
Chocolat Viennois	2,50 €
Thé & Infusions	1,60 €
Thé Citron	1,90 €
Thé au Lait	1,90 €

**Vin Chaud / Grog** 2,50 €

**Eaux de Vie 2 cl** 3,90 €

Mirabelle, Kirsch, Framboise, Alisier, Questche, Marc de Gewurztraminer, Prune

## Digestifs

Rhum 2 cl	2,60 €
Calvados 2 cl	2,90 €

Cognac 2 cl	2,90 €
Café Spécial du Lac Noir (Café, Eau de Vie d'Alisier, Chantilly)	7,70 €