

Menu Randonneur - 12,50€

- Potage ou Petite planchette du Grand-Ballon
- Noix de joue de porc à la bière blonde, brunoise de petits légumes, *griespflüta* (pavé de semoule) ou Coq au Riesling, *knoepflés* persillés (pâtes maison)
- Tarte aux fruits ou Blanc-mangé myrtilles

Entrées

Foie gras de canard maison servi avec son Chutney de figes	15€
Salade de Monsieur Seguin Mesclun de salades, chèvre toasté avec pommes fruits et miel de montagne local	12€
Planchette du Grand-Ballon Composition de foie gras de canard, jambon de nos montagnes, chèvre toasté, bargkaas, munster, crudités, mesclun de salades	13€
Palette du jardinier Variété de six crudités avec différents assaisonnements, selon saison	9€
Saumon mariné par nos soins au pistou maison, espuma au raifort	12,50€
Salade vigneronne Cervelas, gruyère, lamelles de cornichons	8,50€
Potage du jour	3,50€

Plats principaux

Noix de joue de porc à la bière blonde, brunoise de petits légumes, <i>griespflüta</i> (pavé de semoule)	14€
Choucroute de Grand-Maman Chou cuit à la graisse d'oie, jarret braisé, pommes rôties	16,50€
Collet fumé Échine de porc fumé, quelques légumes du bouillon, pommes façon <i>Roïgabrageldis</i> (à l'étouffée)	14,50€
Coq au Riesling, <i>knoepflés</i> persillés (pâtes maison)	13€
Tête de veau sauce gribiche, quelques légumes du bouillon, crudités	16€
Petite assiette de mesclun de salades	3€

Poissons

Choucroute aux trois poissons Chou cuit à la graisse d'oie, pommes rôties, saumon, lotte, cabillaud, sauce fine au curcuma	18€
Dos de cabillaud vapeur aux deux basilics, sauce aux agrumes, pommes écrasées aux cinq herbes (cerfeuil, cresson, persil, ciboulette, coriandre)	15€

Tartes flambées

Traditionnelle : Fromage blanc, oignons émincés, petits lardons	6€
Gratinée : Fromage blanc, oignons émincés, petits lardons, gruyère	7€
Bargkaas : Fromage blanc, oignons émincés, petits lardons, gruyère, bargkaas	8€

Fromage

Assiette de fromages de montagne : Bargkaas, tomme, munster, chèvre	5,50€
---	-------

Desserts

Crème renversée au caramel	4€
Tarte aux myrtilles	5,50€
Tarte aux fruits de saison	5€
<i>Kougelhopf</i> glacé au marc de Gewurtztraminer	6€
Blanc-mangé myrtilles	4,50€
Vacherin glacé maison vanille-fraise	5,50€
<i>Bettelmann</i> (mendiant) aux fruits	4,50€

Glaces

Coupe de glace :	
• Vanille, fraise, chocolat, café, pistache	
• Citron, framboise, mirabelle, mangue, passion, pêche, poire	
prix par boule	1,50€
Coupe exotique	6€
Mangue, passion, pêche, salade de fruits exotiques	
Supplément chantilly	1€

Sorbets arrosés

Le Colonel alsacien	7€
Sorbet citron, marc de Gewurtztraminer	
Le lorrain	7€
Sorbet mirabelle, Schnaps de mirabelle	
La Williamette	7€
Sorbet poire, Schnaps de poire	
La Framboisette	7€
Sorbet framboise, Schnaps de framboise	

Les petites faims de l'après-midi

Tartes flambées

Traditionnelle	6€
Fromage blanc, oignons émincés, petits lardons	
Gratinée	7€
Fromage blanc, oignons émincés, petits lardons, gruyère	
Bargkaas	8€
Fromage blanc, oignons émincés, petits lardons, gruyère, bargkaas	

En-cas

Planchette du Grand-Ballon	13€
Composition de foie gras de canard, jambon de nos montagnes, chèvre toasté, bargkaas, munster, crudités, mesclun de salades	
Salade vigneronne	8,50€
Cervelas, gruyère, lamelles de cornichons	
Assiette de fromages de montagne	5,50€
Bargkaas, tomme, munster, chèvre	

Desserts

Tarte aux myrtilles	5,50€
Tarte aux fruits de saison	5€
<i>Bettelmann</i> (mendiant) aux fruits	4,50€

Glaces

Coupe de glace :	
• Vanille, fraise, chocolat, café, pistache	
• Citron, framboise, mirabelle, mangue, passion, pêche, poire	
prix par boule	1,50€
Coupe exotique	6€
Mangue, passion, pêche, salade de fruits exotiques	
Supplément chantilly	1€