

# Entrées

SALADE VERTE		4.50 €
ASSIETTE DE CRUDITÉS 		8.50 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 	(6 pièces) 10.70 €    (12 pièces) 17.90 €	
TOAST DE CHÈVRE CHAUD  Salade verte		9.40 €
SALADE MIXTE  Emmental et cervelas		10.90 €
PRESSKOPF  Tête de porc persillée Crudités		10.90 €
RAVIOLES AU MUNSTER (2 pièces)   Salade verte, vinaigrette au munster		10.90 €
MARBRÉ DE POISSONS Vinaigrette à l'avocat		10.90 €
FOIE GRAS DE CANARD Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons, pain toasté		15.70 €
LA RIES'SOUBE® <i>L'authentique soupe au Riesling d'Alsace</i>  Création de Didier Roedel... En vente en bouteille d'un litre à l'accueil (15€)	Format dégustation pour les curieux :	8.40 € 2,00 €
PETIT TARTARE DE BOEUF <i>120 grammes</i> Coupé minute au couteau, préparé en cuisine, pain toasté		14.80 €
CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de parmesan et roquette.		10.20 €

## Princes et Princesses

Plats servis jusqu'à 12 ans



KNACKS	10.00 €
ÉMINCÉ DE VEAU Sauce crème et champignons	11.00 €
FILET DE SAUMON Beurre blanc	11.00 €

### Garniture au choix :

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.

 Spécialités alsaciennes -  Plats végétariens  
La carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande

# Petite faim

<b>GRANDE SALADE MIXTE</b> 	17.10 €
Emmental et cervelas	
<b>GRAND PRESSKOPF</b> 	17.10 €
Tête de porc persillée Crudités	
<b>GRAND MARBRÉ DE POISSONS</b>	17.10 €
Vinaigrette à l'avocat Crudités	
<b>DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF</b>	21.00 €
Copeaux de parmesan et roquette Frites	
<b>SALADE GOURMANDE</b>	19.30 €
Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de : Foie gras, filet mignon fumé, saumon fumé, presskopf	

## Plats végétariens

<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> 	21.20 €
Bretzel cuite minute, galette de pommes de terre et de légumes, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne Salade verte	
<b>MUNSTER FRIT ENTIER</b> 	19.20 €
Pommes de terre sautées Salade verte	
<b>CAMEMBERT FRIT ENTIER</b> 	19.20 €
Pommes de terre sautées Salade verte	
<b>GRUMBEEREKUECHELE</b>  	19.00 €
Gallettes de pommes de terre (râpées minutes) Salade verte	
<b>GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS</b> 	12.90 €
<b>GRAND TOAST DE CHÈVRE CHAUD</b> 	16.00 €
Salade verte	
<b>GRANDE RAVIOLES AU MUNSTER (4 pièces)</b>  	17.10 €
Salade verte, vinaigrette au munster	

 Spécialités alsaciennes -  Plats végétariens  
La carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande

# Viandes

<b>ROYAL BURGER</b> 	21.50 €
Bretzel cuite minute, steak haché maison (bœuf et veau), tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne	
<b>ONGLET DE BOEUF</b>	25.00 €
Échalotes poêlées	
<b>ESCALOPE DE VEAU</b>	24.00 €
Sauce crème et champignons de Paris	
<b>ROGNONS DE VEAU</b>	24.40 €
Sauce moutarde à l'ancienne	
<b>TARTARE DE BOEUF</b> 280 grammes	25.00 €
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine	
<b>CORDON BLEU DE VEAU</b>	26.90 €
Sauce crème et champignons de Paris	
<b>BOUCHÉE À LA REINE</b>	21.90 €

## Garniture au choix :

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.  
La deuxième garniture : 4.50 €


# Poissons

<b>FILET DE SANDRE</b> 	25.70 €
Sauce au Riesling	
<b>PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA</b>	24.40 €
Beurre blanc, fenouil poêlé	

## Garniture au choix :

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.  
La deuxième garniture : 4.50 €

# Spécialités Alsaciennes

**CHOUCROUTE ROYALE**  26.50 €  
Servie avec les 5 garnitures traditionnelles  
Le petit plus de la Couronne : la brochette de saucisse à frire, boudin et saucisse de foie

**PALETTE VIGNERONNE**  20.00 €  
Sauce à la moutarde d'Alsace « Alélor »  
Spaetzle

**COQ AU RIESLING**  25.50 €  
Recette Alsacienne façon grand-mère  
Coq de la ferme Goettelmann à Meistratzheim  
Nouilles fines artisanales

**QUENELLES DE FOIE**  20.30 €  
"Lawerknepfla"  
Sauce vin rouge et échalotes  
Pommes de terre sautées et salade verte

**TÊTE DE VEAU À L'ANCIENNE**  24.50 €  
Vinaigrette  
Pommes vapeur





**JAMBONNEAU AU MUNSTER**  22.30 €  
Pommes de terre sautées

**ROGNONS BLANCS AU RIESLING**  23.40 €  
*Une curiosité à découvrir ...*  
Riz

**COCOTTE AU MUNSTER**   20.80 €  
Pommes de terre sautées et salade verte

# Tartes Flambées de la Couronne...

Notre tarte flambée est un savoir-faire familial. Une pâte à pain élaborée par nos soins, étalée à la main, garnie d'un mélange de crème et de fromage blanc, lardons et oignons... un vrai régal !

NATURE	10.90 €
GRATINÉE	12.20 €
CHAMPIGNON Champignons de Paris, gratinée	12.70 €
MUNSTER  Munster de la cave d'affinage Kurtzemann	12.70 €
CROTTIN DE LAPOUTROIE  Crottin de la Chèvrerie des Embetsches 	12.70 €
ROQUEFORT	12.70 €
MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	13.10 €
SUCRÉE POMMES - CANNELLE  Pommes et cannelle, flambée à l'eau de vie de quetsche	15.00 €

## Pizzas

Comme pour nos tartes flambées, une pâte à pain élaborée par nos soins, étalée à la main, légèrement épaisse garnie selon les recettes familiales de Papi Xavier.

MARGUERITE 	tomate, emmental, mozzarella	11.50 €
ROMANA	tomate, emmental, anchois, mozzarella	12.10 €
REINE	tomate, emmental, câpres, olives, anchois	12.30 €
JAMBON	tomate, emmental, jambon blanc	12.10 €
MÉLANGE	tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais	12.40 €
PAYSANNE	tomate, emmental, lardons, oignons	12.40 €
TROIS CLEFS	tomate, emmental, fromage blanc, lardons, oignons	12.60 €
QUATRE FROMAGES 	tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella	12.80 €
TZIGANE	tomate, emmental, merguez, poivrons, œuf	12.80 €
BIQUETTE 	tomate, emmental, chèvre bûche	12.60 €
MERGUEZ	tomate, emmental, merguez	12.30 €
Composant supplémentaire		1.50 €

 Spécialités alsaciennes -  Plats végétariens  
La carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande