









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

Princes et Princesses

Plats servis jusqu'à 12 ans

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

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

GRANDE SALADE MIXTE 	17.10 €
Emmental et cervelas	
GRAND PRESSKOPF 	17.10 €
Tête de porc persillée Crudités	
GRAND MARBRÉ DE POISSONS	17.10 €
Vinaigrette à l'avocat Crudités	
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF	21.00 €
Copeaux de parmesan et roquette Frites	

Plats végétariens

BURGER VÉGÉTARIEN 	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	
MUNSTER FRIT ENTIER 	19.20 €
Pommes de terre sautées Salade verte	
CAMEMBERT FRIT ENTIER 	19.20 €
Pommes de terre sautées Salade verte	
GRUMBEEREKUECHELE  	19.00 €
Galette de pommes de terre (râpées minutes) Salade verte	
GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS 	12.90 €
GRAND TOAST DE CHÈVRE CHAUD 	16.00 €
Salade verte	
GRANDE RAVIOLES AU MUNSTER (4 pièces)  	17.10 €
Salade verte, vinaigrette au munster	

Viandes

ROYAL BURGER  21.50 €

Bretzel cuite minute, steak haché maison (bœuf et veau), tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne

ONGLET DE BOEUF 25.00 €
Échalotes poêlées

ESCALOPE DE VEAU 24.00 €
Sauce crème et champignons de Paris

ROGNONS DE VEAU 24.40 €
Sauce moutarde à l'ancienne

TARTARE DE BOEUF 280 grammes 25.00 €
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine

CORDON BLEU DE VEAU 26.90 €
Sauce crème et champignons de Paris

BOUCHÉE À LA REINE 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

FILET DE SANDRE  25.70 €
Sauce au Riesling

PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA 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 €
"Lawerknepfle"
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