

Des incontournables du Bitcherland

...à la Cuisine Bistronomique Créative

Philippe JÉGO Meilleur Ouvrier de France

Les Entrées Froides

-  Planchette de Cochonnailles ; Jambons, Rillettes...Cornichon...À Partager ! 16.00 €
-  Bibeleskäs aux Fines Herbes, Jambons "Cru & Cuit", Pommes de Terre sautées 16.00 €
-  Salade de Volaille Panée et Crevettes marinées, Anchois et Sauce au Parmesan 18.00 €
-  Tartare d'Omble chevalier de la Pisciculture de Sparsbach à l'Huile de noix
Oignon Nouveau, Lentilles Vertes au Vinaigre de Miel, Crème de Raifort 18.00 €
-  Ceviche de Dorade Royale et Gambas mi-cuites aux « Oranges Mademoiselle »
Artichauts, Vierge de Légumes au Citron Vert à L'huile d'Olive Vierge Extra 18.00 €
-  Opéra de Foie gras de canard Français, aux Parfums de « Forêt Noire »
Griottes, Crème, Chocolat du Vénézuéla 22.00 €

Les Entrées Chaudes

-  Soupe de Grenouille à l'Ail doux au Persil Bio de la Ferme de Sturzelbronn 14.00 €
-  Spätzles au Fromage Blanc poêlés au Beurre Salé, Salade Verte 14.00 €
-  Baeckeofe de Grenouilles aux Pommes de terre confites au Pinot Blanc
Salade de Mâche 18.00 €
-  Tartine de Cèpes et Escargots aux Epinards, gratinée au beurre d'Herbes 14.00 €

Les Plats Végétariens

-  Risotto « Carnarolli » Italien au Pesto Genovese
Fricassée de Petits légumes Verts de saison
Coulis de Tomates à l'Arrabiata délicatement épicé 16.00 €
-  Poêlée de petites ravioles de Royan, Crème Végétale à la Truffe*
Légumes fondants 22.00 €
-  L'œuf de la « Ferme de Beau Printemps » Cuit à juste température
Purée de pommes de terre coulante, Pleurotes d'Alsace, Crème de Truffe* 22.00 €

*truffe blanche d'été tuber Aestivum ou truffe de la saint Jean

Les Poissons et Crustacés

-  Filet de Bar Juste saisi à la Plancha et Fleur de Sel
Poêlée de petites Ravioles de Royan et Poivron fondant au Curry Madras
Beurre de Langoustine 24.00 €
-  Risotto « Carnaroli » de Gambas et Tentacule de Poulpe rôtis,
Cèpes, Butternuts et Lard grillé 25.00 €

Les Viandes & Abats

-  Rognon de Veau sautés à la crème de Cognac, Spätzles au Fromage Blanc 22.00 €
-  Andouillette "AAAAA "Pour les Amateurs" Pommes de Terre Grenaille 22.00 €
-  Jarret de Porc Braisé à la Bière Blanche Pression, Pommes Rôties
Confit d'Oignons Rouges au Pinot Noir, Choucroute au Beurre 24.00 €
-  Joles de Porc Laquées et Mirabelles au Miel de Moselle des Ruchers des Mésanges
Garniture bourgeoise 24.00 €
-  La Bouchée à la Reine « Comme la Cuisinait ma Grand-mère » à la Crème d'Alsace
Volaille, Veau, Champignons, Légumes et Quenelles moelleuses 24.00 €
-  Cordon Bleu de Veau « le VRAI », Comté 24 Mois, Jambon cuit au Torchon
Légumes et Pommes de Terre Frites faites maison 26.00 €
-  Tartare de Bison du « Ranch des Bisons » taillé au Couteaux « Aux influences Asiatique »
de chez Robin à Petit Réderching, Recette sur **Moselle TV**
Miso, Purée d'Ail noir, Wasabi, Sauce Teriyaki, Piment parfumé, sésame
Fèves de Soja, Courge, huiles de pistache et Potiron
Frites de Patate Douce 28.00 €

Les Fromages

d'ici et d'ailleurs affinés, à l'assiette

- 3 Pièces de Fromages ; 100 grs, Marmelades 12.00 €
- 5 Pièces de Fromages ; 180 grs, Marmelades 18.00 €

Pains Artisanaux des Frères Schwalbach, Meilleurs Ouvriers de France

Au Choix

Conté 24 mois, Sainte-Maure de Touraine, Camembert de Normandie au Lait cru AOP,
Munster AOP, Ossau-Iraty AOP, Roquefort AOP, ...Fromage de Saison...selon arrivage

Prix nets



...de la Tarte Flambée Classique...

...aux Tartes Flambées Signature.

SERVIES UNIQUEMENT LE SOIR

LES CLASSIQUES de Gérard du Restaurant Barberousse Haguenau

Flamm	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Blanc	12 €
Ciboulette	Crème Fraiche, Ciboulette, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Blanc	12 €
Gratinée	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Blanc, Emmental	13 €
Forestière	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Champignon de Paris, Emmental, Oignon Blanc	13 €
Munster	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Blanc, Munster Fermier	14 €

LES SIGNATURES comme les aurait aimés en 1966 Gérard Burg, Créateur

Chèvre	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Rouge, Mozzarella, Chèvre	14 €
Cèpe	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Mozzarella, Oignon Rouge, Cèpes, Beurre d'Ail	15 €
Sardines à l'Huile	Crème Fraiche, Ciboulette, Pesto, Pignon de pin, Oignon Rouge	15 €
Escargots	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Rouge, Escargots, Beurre d'Ail	16 €
Grenouille	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Oignon Rouge, Grenouilles, Beurre d'Ail	16 €
Magret de Canard Fumé	Crème Fraiche, Magret de Canard Fumé, Mozzarella, Oignon Rouge	20 €
Saumon mariné	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Saumon mariné, Oignon Rouge, Baies roses	22 €
Poulpe	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Poulpe Tomaté, Piment d'Espelette, Oignon Rouge	24 €
Foie gras de Canard	Crème Fraiche, Oignon Rouge, Pomme à la Cannelle, Foie Gras de Canard	26 €
Truffe*	Crème Fraiche, Poitrine de Lard Fumé, Tartufata de Truffe, Jambon cuit, Oignon Rouge	26 €

Bonne dégustation



en Apéritif à partager

ou en Plat

Comme dans les Winstubs Alsaciennes

*truffe blanche d'été tuber Aestivum ou truffe de la saint Jean

Prix Nets

LA CARTE DES DOUCEURS



Tarte du Jour aux Fruits de saison

8.00 €

Crème Brulée à la Crème riche 35 % aux Gousses de Vanille Bourbon

9.00 €

Trilogie de Crémeux de Lait « Façon Blanc Manger »

- Riz italien au Lait entier, Copeaux de Chocolat Blanc

- Lait d'Avoine onctueux, Céréales au Miel de Forêt de Bitche

- Lait d'Amande Grillée, Nougatine

9.00 €

Vacherin glacé Exotique, Glace au Rhum Brun et Sorbet Mangué

Coulis Mandarine

10.00 €

Tiramisu " Souvenir de Vacances" au Mascarpone

Café Corsé NESPRESSO, compotée de Poire à la vanille Bourbon

10.00 €

Gâteau au Chocolat extra Noir 70%, Cœur Coulant Praliné-Cannelle

Glace Yogourt au Lait de Montagne

12.00 €

Pompon « Signature » de Framboises Fraîches à la Vanille

Pêche Blanche au Jasmin

12.00 €

Prix Nets

LES FROMAGES d'ici et d'ailleurs affinés, à l'assiette

3 Pièces de Fromages ; 100 grs, Pains et Marmelades 12.00 €

5 Pièces de Fromages ; 180 grs, Pains et Marmelades 18.00 €

Au Choix

Conté 24 mois, Sainte-Maure de Touraine, Camembert de Normandie au Lait cru AOP, Munster AOP, Ossau-Iraty AOP, Roquefort AOP, ...Fromage de Saison...selon arrivage

NOS COUPES GLACÉES

Café Liégeois

2 boules de glace Café, 1 boule de Vanille Bourbon, Véritable Café NESPRESSO. 8,50 €
Sauce Chocolat, Crème Chantilly

Dame Blanche

3 boules de Vanille Bourbon, Chocolat 70 % Chaud, Crème Chantilly 8,50 €

Coupe Crystal

1 boule de sorbet Yuzu Citron Vert, 1 boule de sorbet Pêche Blanche Jasmin 9.50 €
1 boule de glace Gingembre, Coulis exotiques, Crème Chantilly

Coupe du Bitcherland

1 boule de glace Forêt Noire, 1 boule de glace Yaourt, 1 boule de sorbet 10.50 €
Groseille-Framboise, Kirch (2cl), Crème Chantilly

Coupe Art du Feu

1 boule de Sorbet Don Papa® Baroko, 1 boule de glace Gingembre, 12.00 €
1 boule de sorbet Mojito, Rhum Brun des Philippines (2cl), Crème Chantilly

Nos Glaces Artisanales

Bimbo Vanille marbré caramel avec Bonbons multicolore au chocolat, Licorne Glace azzuro et glace barbe à papa, Tagad'ice glace fraise avec inclusions de fraise Tagada® de nos enfances, Vanille Bourbon, Chocolat, Yaourt, Noix de Coco Café, Gingembre, Caramel au Beurre demi-sel d'Isigny AOP, Forêt Noire, Paris-Brest, Pistache

Nos Sorbets Plein Fruit

Abricot Romarin, Ananas Roti, Don Papa ® Baroko, Fraise Sengana, Groseille Framboise, Mangue, Mojito, Pêche Blanche Jasmin, Yuzu Citron Vert



1 Boule 3,00 €

2 Boules 5,50 €

3 Boules 7,50 €

Supplément Chantilly Offert

Prix nets