



Les Tartes Flambées Maison

Die Flammenkuchen

Flammekueche traditionnelle (lard)	9,50
<i>Traditioneller Flammenkuchen</i>	
Flammekueche gratinée (lard, emmental)	9,90
<i>Flammenkuchen mit Käse</i>	
Flammekueche aux champignons (lard, champ. de Paris, emmental)	9,90
<i>Flammenkuchen mit Pilzen und Käse</i>	
Flammekueche au chèvre et fines herbes	9,90
<i>Flammenkuchen mit Ziegenkäse und Gewürzkräuter</i>	
Flammekueche au Ribeaupierre (lard, tomme d'Alsace)	9,90
<i>Flammenkuchen mit elsässischem Tome Käse</i>	
Flammekueche façon tatin (pommes caramélisées)	9,90
<i>Flammenkuchen nach «Tatin» Art</i>	
Demi Flammekueche au choix - Halber Flammekuechen zur Auswahl .	5,10

Les Poêlées de Rœsti

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons,
cuit dans un caquelon en fonte.

Kartoffeln Rösti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert.

Végétarien	15,60
<i>mélange de légumes légèrement crévés, emmental</i>	
<i>Gemüsemischung mit Rahm, Emmentaler</i>	
Monsieur Seguin	15,60
<i>fromage de chèvre, champignons, jambon, crème</i>	
<i>Ziegenkäse, Pilzen, Schinken, Sahne</i>	
Dauphin	15,60
<i>minute de saumon, emmental, crème de raifort, avec ou sans lard</i>	
<i>Lachs, Tomaten, Emmentaler, Meerrettich, mit oder ohne Speck</i>	
Campagnard	15,60
<i>œuf, emmental, lard, crème fraîche</i>	
<i>Ei, Emmentaler, Speck, Rahm</i>	

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris