



Les Tartes Flambées Maison

Die Flammenkuchen

Flammekueche traditionnelle (lard)	9,60
<i>Traditioneller Flammenkuchen (Speck)</i>	
Flammekueche gratinée (lard, emmental)	9,90
<i>Flammenkuchen mit Käse und Speck</i>	
Flammekueche aux champignons (lard, champ. de Paris, emmental)	9,90
<i>Flammenkuchen mit Pilzen, Käse und Speck</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 (mit oder ohne Speck)</i>	
Flammekueche façon tatin (pommes caramélisées)	9,90
<i>Flammenkuchen nach «Tatin» Art</i>	
Demi Flammekueche au choix - Halber Flammekuechen zur Auswahl .	5,20

Suggestions

D'Automne

Burger Végétarien (Steak végétal), T. de Ribeaupierre, Frites, Salade	17,80
Burger de Boeuf, Frites, Salade	16,80
<i>Tome de Ribeaupierre, avec ou sans lard</i>	
Magret de Canard aux raisins	21,00

A déguster avec nos suggestions

Oustal (bio)- R- Anne de Joyeuse - (Merlot, Cabernet) : le verre	5,00
Oustal (bio)- R- Anne de Joyeuse - (Merlot, Cabernet) : 75 cl	25,00
La Butinière -A. de Joyeuse - Merlot, Syrah, Malbec, CS - 75cl	30,00
Santenay «St Jean de Narosse» - Contat Grange	45,00
Pinot Gris « Côte de Rouffach» - Domaine René Muré (bio) : 75 cl ...	35,00
Singulier (Riesling-P. Gris) - Vignoble du Rêveur (bio)	35,00
Riesling Kottabe - Domaine Jostmeyer (bio) : 75 cl	38,00