

## Les Eaux

Carola / Badoit _____	1/2 L	3,00 €
Carola / Vittel _____	1 L	6,00 €

## Les Softs

Jus de fruits, Orangina, Ice Tea _____	0,25 L	3,00 €
Schweppes Tonic ou agrumes _____	0,25 L	3,00 €
Coca Normal / Light / Zéro _____	0,33 L	3,00 €

## Les Bières à la Pressions

*Draft Beer / Bier von Fass*

Météor _____	0,25 L	3,00 €
Bière du mois _____	0,25 L	3,50 €

## Les Bières en Bouteilles

*Bottle of Beer / Flaschenbier*

Fisher Tradition _____	0,33 L	3,30 €
Erdinger _____	0,50 L	5,00 €
Despérados _____	0,33 L	4,00 €
Bière sans alcool Heineken 0.0 _____	0,33 L	3,30 €

*without alcohol / Alkohol Freie*

## Les Vins AOC au verre ou au pichet

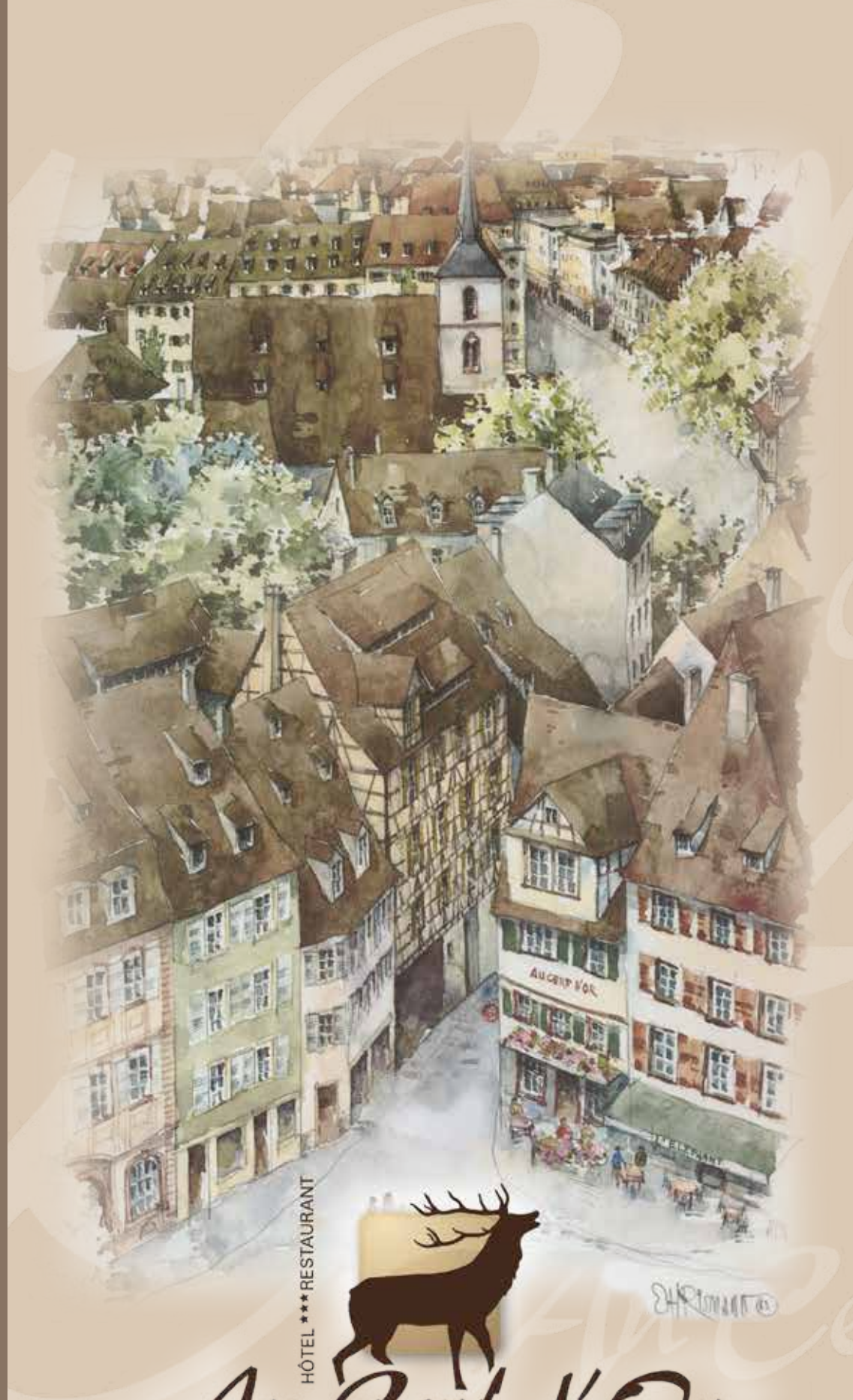
*Our pitcher of wine / unsere Weine im Krug*

Riesling d'Alsace, Sylvaner d'Alsace, Edelzwicker d'Alsace, Pinot Noir d'Alsace, Côtes du Rhône, Bordeaux, Coteaux Varois en Provence		
Le Verre _____	12 cl	4,00 €
Le pichet _____	1/4 L	7,00 €
Le pichet _____	1/2 L	12,00 €
Gewurztraminer _____	1/2 L	17,00 €
Pinot gris _____	1/2 L	17,00 €
Muscat _____	1/2 L	17,00 €

## Les Boissons chaudes

*Heiße Getränke / Hot Drinks*

Expresso _____	2,00 €
Décaféiné _____	2,00 €
Gand Café Noir _____	2,50 €
Café au Lait _____	2,50 €
Cappuccino _____	3,10 €
Chocolat Chaud _____	2,80 €
Café ou Chocolat Viennois _____	3,10 €
Thé Noir, Vert et Menthe _____	2,80 €
Infusion Camomille, Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe _____	2,80 €



**Au Cerf d'Or**



# Les Entrées

♥ Escargots à l'Alsacienne / Schnecken auf «Elsässer Art» / Alsatian style Snails	
La douzaine / Das Dutzend / One Dozen	14,60 €
La demi - douzaine / ½ Dutzend / Half a dozen	8,00 €
Potage de légumes / Tagessuppe / Soup	6,60 €
Soupe de poisson maison, rouille et croûtons à l'ail <i>Fischsuppe / Fish soup</i>	10,20 €
Crudités de saison / Gemischter Salat / Raw vegetables Salad	8,60 €
Saumon fumé par nos soins, crème de raifort <i>Hausgeräucherten Lachs / Homemade Smoked salmon</i>	14,60 €
Assiette de terrines maison avec crudités <i>Terrinteller mit gemischtem Salatteller / Terrine plate with mixed Salad</i>	14,60 €
♥ Assortiment de charcuterie fine alsacienne <i>Elsässicher Wurstteller / Alsatian sausage plate</i>	12,00 €
La tranche de foie gras de canard maison cuit au torchon, et sa tranche de kougelhopf grillé <i>Hausgemachte Entenleber / Homemade «foie gras»</i>	16,00 €

# Les Plats

♥ Bouchée à la Reine (Poulet Label Rouge) Garniture au choix : riz, nouilles, wasserstriwele, frites <i>Garnierte Königinpastete mit Reis oder Nudeln oder Pommes oder Spätzles / Vol au vent mit Rice or Noodles or French Fries or Spätzles</i>	14,60 €
♥ Choucroute garnie à l'alsacienne <i>Elsässisches Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	19,60 €
♥ Terrine de Baeckeffe, Salade verte <i>(Bœuf, Porc, Agneau) Elsässischer Fleischtopf ( Rind, Lamm und Schwein) mit Grünem Salat Casserole with potatoes and 3 types of meat (Lam, beef and Pork) cooked in white wine</i>	17,60 €
Escalope à la crème, frites et champignons de Paris <i>Rahmschnitzel mit Rahmsauce und Pilzer / Escalope with creamsauce and mushroom</i>	18,60 €
Cordon Bleu sauce crème, frites et champignons de Paris <i>Kalbschnitzel mit Emmental und Schinken oder Rahmsauce</i>	21,10 €
Faux-filet de boeuf grillé, frites <i>Gegrilltes Lendenstück / Grilled sirloin steak</i>	19,60 €
Civet de gibier, wasserstriwele, légumes <i>Wildragout Spätzles und Gemüse / Gamestew Spätzles and Vegetables</i>	15,60 €
Plat végétarien <i>Vegetarisch / Vegetables plat</i>	14,60 €
Ris de veau façon du Chef, nouilles <i>Kalbsbries / Calf's Sweetbread</i>	26,00 €

# Les Poissons

Filet de sandre à la crème et duxelle de champignons de Paris, nouilles <i>Zander Filet mit Sahnesauce / Sander Filet with creamsauce</i>	22,60 €
Trilogie de poisson à la crème, riz <i>Fischteller mit Rahmsauce / Fish plate with cream sauce</i>	23,00 €