

_____ La Carte des Boissons _____

___ Nos Apéritifs Coup de Cœur ___

Apéritif du Boucher 17cl.....	6.90 €
Gin Tonic 20cl.....	7.00 €
Spritz du Boucher 25cl.....	7.20 €
Kir Crémant d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl.....	7.00 €
Kir vin blanc d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl.....	4.50 €
Crémant Brut d'Alsace AOP 12cl.....	6.50 €
Crémant Rosé d'Alsace AOP 12cl.....	7.50 €
Campari 4cl.....	4.20 €
Martini blanc ou rouge 4cl.....	4.20 €
Porto blanc ou rouge 4cl.....	4.20 €
Ricard 2cl.....	4.20 €

___ Les Bières ___

	25cl	33cl	50cl
Bière pression.....	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Picon/Cynar bière.....	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché.....	3.20 €	4.20 €	6.40 €
Monaco.....	3.40 €	4.50 €	6.80 €
Heineken 5° 33cl.....			4.90 €
Edelweiss 5.3° 33cl.....			4.90 €
Licorne Black 6° 33cl.....			4.90 €

___ Les Eaux, Sodas, Jus de Fruits... ___

Carola Bleue - Verte - Rouge 50cl.....	3.50 €
Carola Bleue - Verte 1L.....	6.00 €
Verre de limonade Soulzi d'Alsace 25cl.....	3.10 €
Diabolo 25cl.....	3.30 €
Orangina 25cl.....	3.50 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	3.70 €
Jus de fruits (tomate, orange, pomme, abricot) 25cl.....	3.50 €
Sirop a l'eau 25cl.....	2.50 €
Thé glacé 25cl.....	3.10 €
Supplément sirop 2cl.....	0.20 €

___ Les boissons chaudes ___

Expresso ou décaféiné.....	2.30 €
Grand café.....	2.60 €
Double expresso.....	4.30 €
Cappuccino.....	3.90 €
Thé ou infusion.....	3.50 €



« Santé mais pas des pieds » - Gillier

----- Nos Entrées -----

**Le foie gras de canard mi-cuit,
chutney du moment et toasts**env.45g **12.90€**env.80g **21.90€**

*Ente Foie Gras, Chutney und Toasts
Duck Foie Gras, chutney of the day and toast*

L'os à moelle rôti, toast et salade verte **12.30€**

*Gebratener Markknochen, Toast und grüner Salat
Roasted Marrow bone, toast and green salad*

Gravlax de saumon aux agrumes et salade verte **14.20€**

*Gravlax vom Lachs mit Zitrusfrüchten und grünem Salat
Salmon gravlax with citrus fruits and green salad*

Les 6 escargots au beurre persillé **7.50€**

*6 Schnecken mit Kräuterbutter
6 snails with parsley and garlic butter*

__ Notre Suggestion du Moment __

ONGLET DE BŒUF A VOLONTE

Sauce au choix, salade verte et frites

24.50€/ pers.

*All-you-can-eat Hangersteak vom Rind, Sauce
nach Wahl, Grüner Salat und Pommes*

*All-you-can-eat beef hanger steak, sauce of your
choice, green salad and french fries*

__ Menu P'tit Boucher __

Kindermenü / Children Menu

(enfant de - de 12 ans)

9.90€

Escalope de poulet panée,
sauce crème et champignons,
frites et salade

+

2 boules de glace au choix



*Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner
sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets.*

----- Nos Viandes d'Exception -----

Toutes nos viandes d'exceptions sont maturées par le Chef.

Retrouvez l'origine de nos viandes et le temps de maturation sur notre ardoise.

Côte de bœuf (<i>Pour 2 pers. maximum</i>) * le kg	59.00€
Une viande persillée à fibres courtes <i>Côte de Boeuf (für max. 2 Personen)</i> <i>Beef rib (Côte de boeuf) (max. 2 persons)</i>	
Tomahawk de bœuf (<i>Pour 2 pers. maximum</i>) * le kg	69.00€
Une pièce d'exception unique et originale <i>Tomahawk vom Rind (für max. 2 Personen)</i> <i>Beef Tomahawk (max. 2 persons)</i>	
Entrecôte de bœuf * env. 300 g	26.50€
Délicieusement persillée et goûteuse <i>Zwischenrippenstück vom Rind</i> <i>Beef Entrecote</i>	
Faux-filet de bœuf * env. 300 g	23.90€
Le second morceau noble du bœuf <i>Das zweite edle Stück Rindfleisch (nach dem Rinderfilet)</i> <i>Beef sirloin (Faux-filet)</i>	

----- Nos Classiques -----

Tartare de bœuf au couteau, salade verte et frites	18.60€
<i>Tartar vom Rind, grünem Salat und Pommes</i> <i>Beef tartare with green salad and french fries</i>	
Carpaccio de bœuf (2 assiettes), pesto maison, roquette, copeaux de Parmesan et frites	19.90€
<i>Rindercarpaccio (2 Teller), Pesto, Rucola und Parmesanspäne, Pommes</i> <i>Beef carpaccio (2 plates) , pesto and Parmesan, french fries</i>	
Pièce du boucher grillée à la plancha *	17.90€
<i>Gegrilltes Flanksteak vom Rind</i> <i>Grilled beef flank steak</i>	
Filet de bœuf grillé à la plancha * env. 200 g	29.90€
Morceau très tendre et peu gras <i>Gegrilltes Rinderfilet</i> <i>Grilled beef tenderloin</i>	



* **Garniture et sauce au choix**
Beilage und Sauce nach Wahl
Side dish and sauce of your choice

_____ **Nos Accompagnements** _____

*Pour accompagner votre viande,
choisissez la garniture de votre choix et l'une de nos sauces faites maison.*

>>> Les garnitures au choix <<<

Frites | Salade verte | Pommes de terre Rattes sautées | Légumes du jour

Pommes | Grüner Salat | « Rattes » Kartoffeln | Gemüse des Tages

French Fries | Green salad | « Rattes » potatoes | Seasonal vegetables

>>> Les sauces au choix <<<

Toutes nos sauces sont faites maison

Poivre | Béarnaise | Beurre Maître d'Hôtel | Chimichurri | Crème et champignons

Pfeffersauce | Béarnaise-Sauce | Knoblauchbutter | Chimichurri | Sahnesauce mit Pilzen

Pepper sauce | Béarnaise sauce | Garlic Butter | Chimichurri | Creamy sauce with mushrooms

>>> Les suppléments <<<

Foie gras à la Rossini 7.30€

Os à moelle *Markknochen/ Marrow bone* 6.30€


Salade verte *Grüner Salat / Salad* 2.50€

Frites, légumes, Pommes de terre rattes sautées 4.30€

Pommes, Gemüse, « Rattes » Kartoffeln / Fries, vegetables, „rattes“ potatoes



----- Les Inspirations du Chef -----

Ribs de porc sauce barbecue °	20.00€
<i>Spareribs vom Schwein in Barbecue Sauce</i>	
<i>Pork ribs with barbecue sauce</i>	
Suprême de poulet jaune d'Alsace °	19.30€
<i>Hähnchenbrust aus dem Elsass</i>	
<i>Chicken breast from Alsace</i>	
Magret de canard à l'orange °	21.50€
<i>Entenbrust mit Orangensauce</i>	
<i>Duck breast with orange sauce</i>	
Rognons de veau à la moutarde °	19.50€
<i>Kalbsnieren in eine cremige Senfsauce</i>	
<i>Veal kidneys in a creamy mustard sauce</i>	
Cuisses de grenouilles en persillade °	20.50€
<i>Froschschenkel in Kräuterbutter</i>	
<i>Frogs legs with parsley and garlic</i>	
Pavé de saumon, sauce pesto maison, risotto aux légumes	21.60€
<i>Lachssteak mit hausgemachte Pestosauce, Risotto mit saisonalem Gemüse</i>	
<i>Salmon steak, homemade pesto sauce, risotto with seasonal</i>	
Risotto aux champignons (cèpes et champignons de Paris) 	17.20€
<i>Risotto mit Pilzen (Steinpilze und Champignons)</i>	
<i>Risotto with mushrooms (ceps and button mushrooms)</i>	

° **Garniture au choix**
Beilage nach Wahl / Side dish of your choice

----- Nos Desserts -----

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise, glace vanille et chantilly maison	9.50€
<i>Schokokuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis und hausgemachte Schlagsahne</i>	
<i>Chocolate cake with custard, vanilla ice cream and homemade whipped cream</i>	
Crème brûlée à la vanille	7.50€
<i>Vanille Crème brûlée / Vanilla Crème brûlée</i>	
Tarte du moment	6.90€
<i>Torte des Tages / Pie of the day</i>	
Dame Blanche	7.80€
<i>Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
Café liégeois	7.80€
<i>Eiskaffee / Coffee ice cream with hot coffee and whipped cream</i>	
Coupe Melba aux fruits de saison	8.20€
<i>Eisbecher mit Früchten der Saison / Ice cream cup with seasonal fruits</i>	
Les glaces : 1 boule 2,30€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,90€	
<i>Glaces : vanille, chocolat, café</i>	
<i>Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise , fraise</i>	
Café alsacien ou irish coffee	8.40€

NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

Nos Vins d'Alsace

VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
• Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
• Pinot Blanc ^{AOP} "Evidence" Bio , Domaine Lorentz (68)	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
• Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€

VINS ROSÉS

• Pinot Noir Rosé, Domaine Lorentz (68)	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
---	-------	--------	--------	--------

CRÉMANTS

Crémant Brut Domaine Cattin (68)	6.50€			39.00€
Crémant Rosé, Domaine Cattin (68)	7.00€			42.00€

Nos Vins Blanc

BOURGOGNE

• Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils				43,10€
--	--	--	--	--------



LANGUEDOC

• Hérault ^{GP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 	5,20€	10,20€	20,50€	30,70€
---	-------	--------	--------	--------

Nos Vins Rosés

• Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas	5.00€	10.00€	19.90€	29,90€
--	-------	--------	--------	--------

Nos Vins Rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
Bourgogne				
• Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beauvoy				43,10€
• Marranges 1er Cru, Clos des Rois, Domaine Aegerter				84,50€
Beaujolais				
• Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna				38,00€
• Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat	6.60€	13.20€	26.40€	39.60€
• Moulin à Vent ^{AOP} , Domaine Barbet				48,00€
• Saint Amour ^{AOP} "La Victorine", Jacques Charlet				42,00€
Rhône				
• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière	4,30€	8,40€	16,80€	25,20€
• Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils				54,10€
• Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
• Crozes Hermitage ^{AOP} , Domaine des Entrefaux - Bio				61,00€
• Châteauneuf-du-pape ^{AOP} , Clos de l'Oratoire des Papes				82,00€
• Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin				26,60€
Languedoc				
• Corbières Boutenac ^{AOP} , Domaine de Villemajou				42,00€
• Pays d'Oc ^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils				25,30€
• Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 				46,00€
• Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 				43,30€
Bordeaux				
• Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières	4,30€	8,40€	16,80€	25,20€
• Médoc ^{AOP} , Château Haut Peyrillat	5,40€	10,80€	21,50€	32,30€
• Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré				44,10€
• St Emilion Lussac ^{AOP} , Château Lussac				40,50€
Loire				
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
• Saumur Champigny ^{AOP} "Les Valengenets", Cave Robert & Marcel				36,00€
• Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil				46,00€

Vins Etrangers

Espagne				
• Rioja DOC, Ibericos Crianza				46,50€

PRIX NETS EN €. SERVICE COMPRIS L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION.
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.

Les Digestifs

Amber Rums – 4cl

Ron Diplomatico Exclusiva : Venezuela 12 ans	8.90 €
Ron de Jeremy Reserva : Panama 7 ans.....	8.90 €
Kraken : Îles Vierges américaines 12 à 18 mois	8.90 €
Havana 7 ans	8.90 €
Don Papa : Philippines 7 ans	9.40 €

Whiskys – 4cl

Whisky Meyer's : Alsace 5 ans.....	7.90 €
Lagavulin : Islay Single Malt Ecosse 16 ans.....	12.60 €
Gentleman Jack : Tennessee Wkiskey USA	8.90 €

Cognacs, Armagnacs – 4cl

Cognac Hennessy : Fine de Cognac France	8.40 €
Armagnac Samalens VSOP France	7.30 €

Tequilas & Co... – 4cl

Tequila Camino Real	6.30 €
Vodka Absolut.....	7.30 €
Gin Gibson's London Dry.....	6.30 €
Chartreuse Verte : France	6.30 €
Calvados.....	6.30 €
Get 27.....	6.80 €

Les Eaux de Vie d'Alsace – 4cl

Marc de Gewurtz, Framboise, Quetsch, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune ...	6.30 €
Distillerie : Jean-Baptiste Adam	

Les Liqueurs – 4cl

Limoncello.....	5.50 €
Amaretto	5.50 €