

_____ 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 (cassis, framboise, pêche) 12cl.....	7.00 €
Kir vin blanc d'Alsace AOP (cassis, framboise, pêche) 12cl.....	4.50 €
Crémant Brut d'Alsace AOP 12cl.....	6.50 €
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 €
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 ___

Espresso ou décaféiné.....	2.30 €
Grand café.....	2.60 €
Double espresso.....	4.30 €
Cappuccino.....	3.90 €
Thé ou infusion.....	3.50 €



« Santé mais pas des pieds » - Gillier

__ Nos Suggestions pour le Déjeuner __

Le plat express ou notre suggestion du jour sont uniquement disponibles les midis du mardi au vendredi. Hors jours fériés.

Plat Express

Pièce de boucher grillée à la plancha, frites et salade verte..... 17.90€

Gegrilltes Rindersteak, Pommes und Salat

Grilled beef steak, French fries and salad

Ou

La suggestion du jour..... 12.00€

Voir ardoise

Tagesempfehlung (siehe Tafel)

Daily suggestion (See blackboard)

__ Les Formules du Moment __

__ ONGLET DE BŒUF __ À VOLONTÉ*

Sauce au choix, salade verte et frites

24.50€/ pers.

**dans la limite des stocks disponibles*

All-you-can-eat Hangersteak vom Rind, Sauce nach Wahl,

Grüner Salat und Pommes

** solange Vorrat*

All-you-can-eat beef hanger steak, sauce of your choice,

green salad and french fries

** limited stock*

__ CARPACCIO DE BŒUF __ À VOLONTÉ*

Accompagné de frites

21.00€/ pers.

**dans la limite des stocks disponibles*

All-you-can-eat Rindercarpaccio, Pommes

**Solange Vorrat*

All-you-can-eat beef carpaccio, French fries

**limited stock*



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 Entrées

- Le foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment et toasts** *Petit* 14.90€ *Grand* 23.50€
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
- Les 6 escargots au beurre persillé** 7.50€
6 Schnecken mit Kräuterbutter
6 snails with parsley and garlic butter

Notre Viande d'Exception


Notre viande d'exception est maturée par le Chef.

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

- Entrecôte de bœuf *** env. 200 g 24.00€
Délicieusement persillée et goûteuse env. 400 g 45.00€
Zwischenrippenstück vom Rind
Beef Entrecote

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

Nos Plats

- Tartare de bœuf au couteau, salade verte et frites** 18.60€
Tartar vom Rind, grünem Salat und Pommes
Beef tartare with green salad and french fries
- Ribs de porc sauce barbecue °** 20.00€
Spareribs vom Schwein in Barbecue Sauce
Pork ribs with barbecue sauce
- Suprême de poulet jaune d'Alsace °** 19.30€
Hähnchenbrust aus dem Elsass
Chicken breast from Alsace
- Magret de canard à l'orange °** 21.50€
Entenbrust mit Orangensauce
Duck breast with orange sauce
- Rognons de veau à la moutarde °** 19.50€
Kalbsnieren in eine cremige Senfsauce
Veal kidneys in a creamy mustard sauce
- Pavé de saumon, sauce pesto maison, risotto aux légumes de saison** 21.60€
Lachssteak mit hausgemachte Pestosauce, Risotto mit saisonalem Gemüse
Salmon steak, homemade pesto sauce, risotto with seasonal vegetables
- Risotto aux légumes de saison**  17.20€
Risotto mit saisonalem Gemüse
Risotto with seasonal vegetables

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

 **Plat végétarien**

_____ **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 | Échalotes | Crème et champignons

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

Pepper sauce | Béarnaise sauce | Garlic Butter | Shallots | 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





__ 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

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

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise, glace vanille et chantilly maison..... 9.50€

Schokokuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis und hausgemachte Schlagsahne

Chocolate cake with custard, vanilla ice cream and homemade whipped cream

Crème brûlée à la vanille 7.50€

Vanille Crème brûlée / Vanilla Crème brûlée

Tarte du moment 6.90€

Torte des Tages / Pie of the day

Tiramisu du moment 9.90€

Tiramisu des Tages / Today's tiramisu

Dame Blanche..... 7.80€

Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Café liégeois..... 7.80€

Eiskaffee / Coffee ice cream with hot coffee and whipped cream

Les glaces : 1 boule 2,30€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,90€

Glaces : vanille, chocolat, café

Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise , fraise

Café alsacien ou irish coffee..... 8.40€

Café gourmand..... 12.50€

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€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	5.70€	11.30€	22.40€	33.30€
● Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€

VINS ROSÉS

● Pinot Noir Rosé, Domaine Lorentz (68)				36.00€
---	--	--	--	--------

VINS ROUGES

● Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	5.80€	11.50€	22.90€	34.20€
---	-------	--------	--------	--------

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				46,00€
--	--	--	--	--------

LANGUEDOC

● Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 	5.50€	10.90€	21.60€	32,30€
--	-------	--------	--------	--------

Nos Vins Rosés

● Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas	5.20€	10.30€	20.60€	30,80€
--	-------	--------	--------	--------

Nos Vins Rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
Bourgogne				
• Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy				45.00€
• Marranges 1er Cru, Clos des Rois, Domaine Aegerter				84.50€
Beaujolais				
• Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna	7.30€	14.20€	29.00€	42.20€
• Morgon ^{AOP} , Vignoble Bulliat 	7.50€	14.70€	29.40€	44.00€
• Moulin à Vent ^{AOP} , Domaine Barbet				48.00€
• Saint Amour ^{AOP} Domaine de l'Ancien Relais				42.00€
Rhône				
• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière	4.50€	8.70€	17.40€	26.00€
• Saint-Joseph ^{AOP} , « La Source » Domaine Ferraton				54.50€
• Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	6.90€	13.60€	27.10€	40.60€
• Crozes Hermitage ^{AOP} , Maison les Alexandrins				50.40€
• Châteauneuf-du-pape ^{AOP} , Famille Perrin				68.50€
• Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin				29.80€
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 				46.90€
• Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 				44.00€
Bordeaux				
• Bordeaux ^{AOP} , Les Mercadières	4.30€	8.40€	16.80€	25.20€
• Médoc ^{AOP} , Château Haut Peyrillat	5.60€	10.90€	21.70€	32.50€
• Lalande de Pomerol ^{AOP} , Château des Treilles L'Embarré				44.10€
• Lussac St Emilion ^{AOP} , « Cuvée Bellevue » Château Lussac				40.60€
Loire				
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux	5.90€	11.50€	22.90€	34.20€
• Saumur Champigny ^{AOP} « L'Inconnu », Domaine des Varinelles 				37.00€
• Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil				40.60€

Vins Etrangers

Espagne				
• Rioja DOC, Ibericos Crianza				46.50€

Champagne

Champagne ^{AOP} Brut, Lenoble	64.80€
Champagne ^{AOP} Brut, Moët & Chandon	99.40€

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.

du boucher

Les Digestifs

Amber Rums – 4cl

Ron Diplomatico Exclusiva : Venezuela 12 ans	8.90 €
Kraken : Îles Vierges américaines 12 à 18 mois	8.90 €
Havana 7 ans	8.90 €

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 €