



LE COMPTOIR  
d'Henri


BRASSERIE CHIC & HEIMLICH

Restaurant ouvert du mardi au samedi  
De 18h45 à 21h

ENTRÉES

A partager : Toast champignon comté et toast foie gras, confit d'oignon	19€
Pâté en croute maison, salade verte	15€
Foie gras de canard mi-cuit maison, confiture de quetsches	22€
Salade de Munster pané 	Petite 13 € Grande 18 €
Velouté de Butternut à la crème de coco 	10€

PLATS

Bouchée à la reine recette maison, nouilles fines d'Alsace	24€
Burger de l'Europe, steak haché de boeuf, galette de pommes de terre, fromage raclette, sauce bibalakas, frites, salade verte	21€
Filet mignon de veau, purée de potiron, oignon grelots et petits légumes, sauce au vin d'Alsace	28€
Noix de Saint-Jacques et filet de rouget, risotto de riz vénéré, petits légumes	27€
Mijoté de fèves et cèpes à la crème, gnocchi à la betterave, petits légumes 	20€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes Échine de porc fumé, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace	25€



DESSERTS

Pavlova fruits rouges et sorbet framboise	9€
Poire pochée au vin chaud, crumble à la cannelle	9€
Fondant au chocolat et glace vanille	10€
Cappucino : Bavarois café, praliné noisette et mousse de lait	9€
Café ou thé gourmand	9€
Assiette de 3 fromages	8€


LE COMPTOIR  
d'Henri

BRASSERIE CHIC & HEIMLICH

V O R S P E I S E

Zum Teilen : Comté Champignon-Toast und « Foie Gras » Toast, Zwiebelconfit	19€
Hausgemachte Fleischpastete mit grüner Salat	15 €
Hausgerichteter HalbgekochterEnde « Foie Gras » mit-Quetsch-Marmelade	22 €
MunsterKäse salat 	Klein 13 € Gross 18 €
Butternussuppe mit Kokoscreme 	10 €

H A U P T S P E I S E

Königinpastete mit Elsäsischer dünne nuddeln	24 €
L'Europe Burger : Rinder Hacksteak, Raclette Käze, Rösti, Bibalassosse, Pommes une Salad	21 €
Kalbsfilet, Kürbispüree, zwiebel une kleine Gemüse, Elsass-Weinsauce	28 €
Jakobsmuscheln und Rotbarbenfilet, Risotto mit schwarzen reis une kleine Gemüse	27 €
Bohneneintopf une Steinpilze, Beete Gnocchi 	20 €
Sauerkraut mit 5 Beilagen (Kassler, gesalzener Speck gerauchterer Speck, Wienerle, geräuchte Wurst)	25 €



N A C H S P E I S E

Rote Frucht pavlova und Himbeer Sorbet	9 €
Pochierte Birne im Glühwein mit Zimtstreusel	9 €
Schokoladenfondant une Vanille Eiscreme	10 €
Cappucino : Bayerisches KaffeeKuchen, Haselnusspraline, Milchschaum	9 €
Kaffee oder tee Gourmet	9 €
3 Käseplatte	8 €


LE COMPTOIR  
d'Henri

BRASSERIE CHIC & HEIMLICH

STARTERS

To share : Comté-mushroom toast and foie gras toast, onion confit	19€
Meatloaf Baked, salad	15 €
Duck liver paté half cooked home-made and plum jam	22 €
Breaded Munster cheese salad 	Small 13 € Large 18 €
Butternut soup with coconut cream 	10 €

MAIN COURSES

Puff pastry with viel and chicken, alsacien noodles	24 €
L'Europe Burger : Beef patty, Raclette cheese, Potato pancake, Bibalakas sauce, french fries and salad.	21 €
Veal fillet, pumpkin puree, onion and vegetables, Alsatian wine sauce	28 €
Scallops with red mullet fish, black rice risotto and vegetables	27 €
Stewed beans with creamy porcini, betroot gnocchi and vegetables 	20 €
Traditional « Choucroute » made with five meats Smoked pork loin, salted speck, Smoked speck, Strasbourg sausage and alsatian smoked sausage	25 €

DESSERTS

Pavlova with raspberry sorbet	9 €
Pear poached in warm wine, cinnamon crumble	9 €
Chocolate fondant with vanilla ice cream	10 €
Cappucino : Bavarian coffee, hazelnut praline, milk mousse	9 €
Gourmet coffee or tea	9 €
Plate of three types of cheese	8 €

Price including tax, service included