




ENTRÉE

A partager : Toast champignon comté et toast foie gras, confit d'oignon	19€
Pâté en croute maison girolles et noisettes, salade verte	15€
Foie gras de canard mi cuit maison, pain au vin chaud et châtaignes	22€
Salade de Munster pané 	Petite 13 € Grande 18 €
Velouté de Butternut à la crème de coco et graines de courge  <i>Si vous souhaitez le prendre en tant que plat, un supplément de 5€ sera appliqué.</i>	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 <i>Option végétarienne : Galette de pomme de terre supplémentaire </i>	21€
Filet mignon de veau, purée de potiron et châtaignes, oignon grelots et petits légumes, sauce au vin d'Alsace	29€
Noix de Saint-Jacques et filet de rouget, risotto de riz vénéré, petits légumes	28€
Planche d'hiver : Cassolette de munster fondu, pommes de terre grenailles, charcuteries alsaciennes, salade verte	23€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes Échine de porc fumé, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace	25€


DESSERTS

Poire pochée au vin chaud, crumble à la cannelle	9€
Torche au marrons	9€
Cappucino : Bavarois café, praliné noisette et mousse de lait	9€
Verrine entremets chocolat, insert clémentine, biscuit Joconde	9€
Café ou thé gourmand	9€
Assiette de 3 fromages	8€

V O R S P E I S E

Zum verteilen : Anzal der Toastpilze und Gänzeleberpastete toast mit Zwiebelconfit	19€
Teig in Hausemachter Kruste Pfifferlinge und Haselnuss, grüner Salat	15 €
Haus-Halbgekochte Entenleber, Gelee mit Glühweinbrot	22 €
MunsterKäse salat 	Klein 13 € Gross 18 €
Butternussuppe mit Kokoscreme und Kurbiskernen  Wenn Sie es als Gericht nehmen, möchten, wird ein Zuschlag von 5€ erhoben	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, Bibalas Sause, Pommes une Salad Vegetarische Option : ein Rösti zusätzlich 	21 €
Kalbsfilet, Kürbispüree, zwiebel une kleine Gemüse, Elsass-Weinsauce	29 €
Jakobsmuscheln und Rotbarbenfilet, Risotto mit schwarzen reis und kleine Gemüse	28 €
Winterbrett : Cassolette mit geschmolzenemMünsterkäse, Grenaille-Kartoffeln, elsässische Wurstwaren, grüner Salat	23 €
Sauerkraut mit 5 Beilagen (Kassler, gesalzener Speck gerauchterer Speck, Wienerle, geräuchte Wurst)	25 €



N A C H S P E I S E

Pochierte Birne im Glühwein mit Zimtstreusel	9 €
Kastanienfackel	9 €
Cappucino : Bayerisches KaffeeKuchen, Haselnusspraline, Milchschaum	9 €
Schokoladen-Entreme, Clementine-Insert, Joconde-Keks	9 €
Kaffee oder tee Gourmet	9 €
3 Käseteller	8 €


LE COMPTOIR
d'Henri

BRASSERIE CHIC & HEIMLICH

STARTERS

To share : Comté-mushroom toast and foie gras toast, onion confit	19€
Meatloaf Baked with mushrooms and hazelnuts, salad	15 €
Duck liver paté half cooked home-made, mulled wine bread	22 €
Breaded Munster cheese salad 	Small 13 € Large 18 €
Butternut soup with coconut cream and pumpkin seeds 	10 €
If you wish to take it as a main course, a supplement of 5€ will be applied	



MAIN COURSES

Puff pastry with veal and chicken, alsacien noodles	24 €
L'Europe Burger : Beef patty, Raclette cheese, Potato pancake, Bibalakas sauce, french fries and salad. For vegetarian : an extra potato pancake 	21 €
Veal fillet, pumpkin puree, onion and vegetables, Alsatian wine sauce	29 €
Scallops with red mullet fish, black rice risotto and vegetables	28 €
Winter platter : cassalette of melted Munster cheese, grilled potatoes, Alsatian charcuterie, green salad	23 €
Traditional « Choucroute » made with five meats Smoked pork loin, salted speck, Smoked speck, Strasbourg sausage and alsatian smoked sausage	25 €


DESSERTS

Pear poached in warm wine, cinnamon crumble	9 €
Chestnut torch	9 €
Cappucino : Bavarian coffee, hazelnut praline, milk mousse	9 €
Chocolate entremets, clementine insert, Joconde cookie	9 €
Gourmet coffee or tea	9 €
Plate of three types of cheese	8 €

ENTRADA

Para compartir: Tostada de champiñones con comté y tostada de foie gras, cebolla confitada	19€
Pâté en croute casero con girolles y avellanas, ensalada verde	15€
Foie gras de pato semi-cocido casero, gelatina con pan de vino caliente y castañas	22€
Ensalada de Munster empanado 	Pequeno 13€ Grande 18€
Crema de Butternut con crema de coco y Pipas de calabaza. <i>Si desea tomarlo como plato principal, se aplicará un suplemento de 5€</i>	 10€

PLATOS

Bocadito a la reina receta casera, fideos finos de Alsacia	24€
Hamburguesa de Europe, carne picada de ternera, tortita de patata, queso raclette, salsa bibalacas, patatas fritas, ensalada verde. <i>Opción vegetariana: Tortita de patata adicional </i>	21€
Solomillo de ternera, puré de calabaza y castañas, cebollitas y pequeños vegetales, salsa de vino de Alsacia	29€
Vieiras y filete de besugo, risotto de arroz venere, pequeños vegetales	28€
Tabla de invierno: Cazuela de Munster fundido, patatas nuevas, embutidos alsacianos, ensalada verde	23€
Chucrut tradicional con 5 carnes: Espaldilla de cerdo ahumado, panceta salada, panceta ahumada, salchicha de Estrasburgo, salchicha ahumada de Alsacia:	25€

DESSERTES

Pera pochada en vino caliente, crumble de canela	9€
Torche de castanas	9€
Cappuccino: Bavarois de café, praliné de avellanas y mousse de leche	9€
Postre de chocolate, insert de clementina, bizcocho Joconde	9€
Juego de postres con 1 café o té	9€
Plato de 3 quesos	8€

LE COMPTOIR
d'Henri

BRASSERIE CHIC & HEIMLICH

ANTIPASTI

Da Condividere : Toast con funghi e Comté e toast con foie gras
confit di cipolla 19€

Pâté en croûte fatto in casa con girolle e nocciole, insalata verde 15€

Foie gras d'anatra mi-cotto fatto in casa, gelatina con pane al vino
caldo e castagn 22€

Insalata di Munster impanata  Piccola 13€
Grande 18€

Vellutata di Butternut con crema di cocco e semi di zucca.  10€
Se desiderato come piatto principale, verrà applicato un supplemento di 5€

PIATTI PRINCIPALI

Bouchée à la reine ricetta fatta in casa, noodles fini d'Alsazia 24€

Burger d'Europa: Hamburger di manzo, galette di patate,
formaggio raclette, salsa bibalakas, patatine fritte, insalata
verde 21€

Opzione vegetariana: Galette di patate aggiuntiva

Filet mignon di vitello, purè di zucca e castagne, cipolline e
piccoli ortaggi, salsa al vino d'Alsazia 29€

Capesante e filetti di rosso, risotto di riso venere, piccoli
ortaggi 28€

Tagliere d'inverno: Casseruola di Munster fuso, patate
novelle, salumi alsaziani, insalata verde 23€

Choucroute tradizionale alle 5 carni: Lombo di maiale affumicato,
lardo salato, lardo affumicato, salsiccia di Strasburgo, salsiccia
affumicata d'Alsazia 25€

DESSERTS

Pera poché al vino caldo, crumble alla cannella 9€

Torche ai marroni 9€

Cappuccino: Bavarese al caffè, pralinato alle nocciole e mousse di
latte 9€

Entremet al cioccolato, inserto di clementine, biscotto Joconde 9€

Caffè o tè gourmand 9€

Assaggio di 3 formaggi 8€