

ENTRÉE

A partager : toast de foie gras, blinis, œufs de saumon et gelée au champagne, velouté de pommes de terre aux arômes de truffe	20€
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney pomme–raisin–gingembre	22€
Nage de noix de Saint-Jacques, petits légumes	17€
Pâté en croûte de veau et de porc maison aux notes de noisettes	14€
Velouté de butternut, épices d'Alsace et éclats de marron 	12€

PLATS

Planche Alsacienne façon raclette : Ribeaupierre à l'ail des ours, Ribeaupierre nature, Bargkass, jambon cru d'Alsace, charcuterie fine, jambon blanc, pommes de terre grenaille et salade verte	25€
Burger de l'Europe : steak haché de bœuf, confit d'oignons, reblochon et crème façon flammekueche, frites et salade verte	22€
Bouchée à la reine maison et nouilles fines d'Alsace	25€
Risotto aux morilles et gambas	27€
Choucroute traditionnelle aux 5 viandes (Échine de porc fumé, lard salé, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée d'Alsace)	25€
Gratin de spätzles au munster, oignons confits et salade verte  <i>Supplément jambon cru d'Alsace et jambon blanc +5€</i>	18€

DESSERTS

Crumble pomme–cannelle, caramel au sirop d'érable et glace vanille	9€
Cadeau de la nouvelle année : Entremet poire, chocolat cannelle et pain d'épices	9€
Brownie au chocolat, crème anglaise à la cannelle, glace crème brûlée	9€
Coupe glacée 2 boules de glace au choix, crème chantilly maison, caramel au sirop d'érable, éclat de spéculos	9€
(au choix : marron glacé, crème brûlée pain d'épices, griotte, vanille, chocolat, framboise, fraise, citron,)	9€
Café ou thé gourmand	
Assiette de 3 fromages : Munster, Ribeaupierre à l'ail des ours et Bargkass	8€



EINGÄNGEN

Zum teilen : Toasts mit Foie gras gemacht, Blinis, Lachsrogen und Champagnergelee, Kartoffelcremesuppe mit Trüffelaroma	20€
Hausgemachte halb gegart Entenstopfleber gemacht, Apfel-Rosinen-Chutney	22€
Jakobsmuschel mit kleine Gemüse	17€
Hausgemachte Rehpastete mit Schweine, Kalbfleisch und nuss-Noten	14€
Butternusskürbiscremesuppe mit Elsassgewürzen und Maronenstückchen 	12€

HAUPTSPEISE

Elsässer Raclette-Brett : Ribeaupierre mit Bärlauch, Ribeaupierre natur, Bargkass, elsässischer Rohschinken, feine Wurstwaren, gekochter Schinken, kleine Kartoffeln und grüner Salat	25€
L'Europe Burger : Rinderhacksteak, Zwiebelkonfit, Reblochon und Sahne nach Flammkuchen-Art, Pommes und grüner Salat	22€
Hausegemachte Königinpastete mit Elsässer dünne nuddeln	25€
Risotto mit Morcheln und Gambas	27€
Traditionelles Sauerkraut mit 5 Fleischsorte (geräucherter Schweinerücken, gesalzener Speck, geräucherter Speck, Straßburger Wurst, geräucherte elsässische Wurst)	25€
Münsterkäse Spätzle-Gratin, kandierten Zwiebeln und grünem Salat  Extra : Elsasisher Rohen une gekochten Schinken +5€	18€

NACHSPEISE

Apfel-Zimt-Crumble, Karamell mit Ahornsirup und Vanilleeis	9€
Neue-Jahrgeschenk: Dessert mit Birnen, Schokolade, Zimt und Lebkuchen	9€
Schokoladen-Brownie; Zimt-Crème-Anglaise, Crème-Brûlée-Eis	9€
Eisbecher: 2 Kugeln Eis nach Wahl, hausgemachte Schlagsahne, Karamell mit Ahornsirup, Spekulos-Stückchen (zur Auswahl: Marron Glacé, Crème Brûlée, Lebkuchen, Sauerkirsche, Vanille, Schokolade, Himbeere, Erdbeere, Zitrone)	9€
Gourmet-Kaffee oder Tee	9€
Teller mit 3 Käsesorten	8€



LE COMPTOIR
d'Henri

STARTERS

To share: foie gras toast, blinis, salmon roe and champagne jelly, potatoes soup with truffle flavouring	20€
Homemade semi-cooked duck foie gras, apple-raisin-ginger chutney	22€
Scallop with vegetables	17€
Homemade porc and veal pâté in a pastry of nuts	14€
Butternut squash soup with Alsace spices and chestnut pieces	14€

MAIN COURSES

Alsatian raclette platter: Ribeaupierre with wild garlic, plain Ribeaupierre, Bargkass, Alsatian cured ham, fine charcuterie, cooked ham, baby potatoes and green salad	25€
L'Europe Burger : Beef burger, onion confit, Reblochon cheese and flammekueche-style cream, chips and green salad	22€
Homemade Puff pastry with viel and chicken, alsacien noodles	25€
Risotto with morel mushrooms and gambas	27€
Traditional « Choucroute » made with five meats (Smoked pork loin, salted speck, Smoked speck, Strasbourg sausage and alsatian smoked sausage)	25€
Spätzle gratin with Munster cheese, caramelised onions and green salad (Extra Alsatian cured ham and cooked ham + 5€)	18€

DESSERTS

Apple cinnamon crumble with mapple caramel and vanilla ice cream	9€
New years gift : Pear and cinnamon-chocolate entemet with gingerbread	9€
Chocolate brownie with cinnamon custard sauce and crème brûlée ice cream	9€
Ice : 2 scoops of ice cream (Flavour of your choice : Vanilla, chocolate, crème brûlée, Chestnut, strawberry, raspberry, lemon and cherry)	9€
Gourmet coffee or tea	8€
Plate of three types of cheese	

