



Ouvertures :

Vendredi et samedi soir

Veilles de Jours fériés

Vacances Scolaires

## Tarifs de l'Hôtel « Les Loges\*\* »

<b>Chambre Simple</b> 9€50	<b>72€00/nuît</b>	<b>Petit déjeuner Adulte</b>
<b>Chambre Double</b> 5€50	<b>72€00/nuît</b>	<b>Petit déjeuner Enfant</b>
<b>Chambre Triple</b> 32€50	<b>82€00/nuît</b>	<b>Demi-pension Adulte**</b>
<b>Chambre Quadruple</b> 15€50	<b>86€00/nuît</b>	<b>Demi-pension Enfant**</b>
<b>Chambre Quintuple</b> 10€00/nuît	<b>96€00/nuît</b>	<b>Animal de compagnie en chambre</b>
<b>Supplément Cuisine</b>	<b>25€00/jour</b>	<b>Lit supplémentaire</b>

## Tarifs du Restaurant « La Taverne »

### Les Boissons / Die Getränke

Sodas (Coca cola, Sprite, Fuze-tea, Fanta, jus de fruits...)	3€10
Eaux (plates, légères, pétillantes)	50cl...2€90 100cl...4€50
Bière Pression Fischer Tradition	25cl...3€30 50cl...6€10
Bière Pression Affligem	25cl...3€80 50cl...6€90
Bière Pression de Saison	25cl...3€80 50cl...6€90
Bière Pression Picon, Amer, Cynar	25cl...3€90 50cl...7€50
Panaché, Monaco...	25cl...3€30 50cl...6€10
Pelforth Brune	33cl...3€90
Edelweiss	33cl...4€50

### Les Apéritifs / Die Aperitifs

Apéritif Maison (Crémant d'Alsace et sirop d'Aspérule)	4€90
Blanc Cassis	3€50
Pastis Alsacien	3€50
Martini, Suze, Campari...	3€90
Digestifs (Cognac, Armagnac, Whisky Alsacien...)	4€90

(\*) Autres vins disponibles au restaurant

### Les Vins\* / Die Weine

	12.5cl	25cl	50cl
Crémant d'Alsace Brut	3€75	22€50	
Crémant d'Alsace Rosé	4€00	24€00	
Riesling	3€40/6€80/13€60/	20€40	
Muscat Tradition	3€30/6€60/13€20/	19€80	
Pinot Gris Tradition	3€50/7€00/14€00/	21€00	
Pinot Noir	3€40/6€80/13€60/	20€40	
Gewurztraminer	3€50/7€00/14€00/	21€00	
Côte de Provence	3€50/7€00/14€00/	21€00	
Coteau du Languedoc AOC	4€80/9€60/19€20/	24€00	

### Les Boissons Chaudes / Warme Getränke

Expresso	1€90
Double expresso	2€70
Grand Café	2€20
Thés / Infusions	2€70
Chocolat Chaud, Capuccino	3€20



*La taverne*

DE L'ÉCOMUSÉE D'ALSACE

Ouvert selon le calendrier de l'Ecomusée d'Alsace

**De 10h00 à 18h00**

**Service du Midi 12h00-15h00**

**Le Soir selon ouverture de l'Hôtel, menu unique\***

## Les tartes flambées/ *Flammenkuchen*

Tarte flambée traditionnelle : crème, fromage blanc, oignons, lardons <i>Traditioneller Flammenkuchen : Sahne, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel</i>	9,50€
Tarte flambée gratinée : traditionnelle et emmental <i>Gratinierter Flammenkuchen : Traditioneller mit Emmentaler</i>	10,90€
Tarte flambée forestière : traditionnelle et champignons de Paris <i>Flammenkuchen mit Pilzen</i>	10,90€
Tarte flambée munster : traditionnelle et fromage de Munster <i>Flammenkuchen mit Münsterkäse</i>	12,90€
Tarte flambée à la truite : crème, fromage blanc, oignons rouges, truite saumonée émietée, zestes de citron, câpres <i>Flammenkuchen mit Lachsforelle : Sahne, Quark, rote Zwiebeln, Lachsforelle, Zitronenschale und Kapern</i>	12,90€
Bol de salade verte <i>Grüner Salat</i>	3,50€

## Les fromages/ *Käse*

Assiette de Munster fermier <i>Münsterkäseteller</i>	4,90€
Variation de fromages alsaciens fermiers <i>Elsässischer Käse in verschiedenen Variationen</i>	5,90€
Bol de salade verte <i>Grüner Salat</i>	3,00€

## Les desserts/ *Nachspeise*

Tarte aux fruits de saison <i>Obsttorte</i>	5,50€
Tarte aux pommes et streussel <i>Apfel-Streuselkuchen</i>	5,90€
Forêt Noire <i>Schwarzwälder-Kirsch-Torte</i>	5,90€
Crème brûlée à la vanille	5,90€
Kouglof glacé au marc de Gewürztraminer et coulis d'égline <i>Eiskugelhopf mit Marc von Gewürztraminer und Hagebuttesauce</i>	7,20€
Coupe de glace, parfum au choix la boule / <i>die Kugel</i>	1,90€
<i>Eisbecher, Geschmack nach Auswahl</i> 2 boules	3,70€
Supplément chantilly	0,50€

## Les entrées/ *Vorspeise*

Paté en croûte, salade de choucroute pomme granny et et mousse de raifort <i>Fleischpastete, mit Sauerkrautsalat und Meerrettichschaum</i>	9,90€
Escargots à l'alsacienne les 6 : 9,90€ ou les 12 : 13,90€ <i>Schnecken nach elsässischer Art 6 Stück: 9,90€ oder 12 Stück: 13,90€</i>	13,90€
Salade de Munster chaud au lard paysan <i>Salat mit warmen Munsterkäse und Bauernspeck</i>	9,90€
Terrine de foie gras de canard au confit de choucroute <i>Hausgemachte Gänseleberpastete</i>	12,40€
Assiette de crudités <i>Gemischter Salatteller</i>	6,90€
Salade alsacienne (cervelas, barikass, salade verte) au vinaigre Melfor <i>Elsässischer Salat (Wurst, Barikass, grüner Salat) mit Melfor Essig</i>	9,90€

## Menu La Taverne/ *MenüTaverne*

<b>34,40€</b>
Terrine de foie gras de canard au confit de choucroute OU 6 escargots à l'alsacienne <i>Hausgemachte Gänseleberpastete ODER Schnecken nach elsässischer Art – 6 Stück</i>
Entrecôte, os à moëlle, sauce au Pinot Noir, frites et salade verte OU Duo de sandre et truite saumonée sur lit de choucroute et sauce au Crémant d'Alsace <i>Entrecôte, Markknochen, Pommes frites, grüner Salat ODER Duo von Zander und Lachsforelle auf Sauerkraut und Crémant Sauce</i>
Crème Brulée à la Vanille <i>« Crème Brulée »</i>

## Les plats / *Hauptspeise*

Jarret de porc sur choucroute, sauce à la bière, spaätzle <i>Schweinschaxe auf Sauerkraut, Biersauce und Spätzle</i>	15,90€
Choucroute à l'alsacienne <i>Sauerkraut nach elsässischer Art</i>	16,50€
G'schweldis und Bibeleskaas : Fromage blanc assaisonné d'oignons, de persil, d'ail et d'échalotes, servi avec des pommes de terre en robe des champs, fromages fermiers et salade verte	12,50€
Entrecôte, os à moëlle, sauce au Pinot Noir, frites et salade verte <i>Entrecôte, Markknochen, Pommes frites, grüner Salat</i>	21,50€
Suppafleisch : bœuf gros sel, légumes de pot au feu, crème au raifort <i>Suppenfleisch mit warmem Gemüse und Meerrettichschaum</i>	15,90€
Goujonnettes de carpes frites, frites et salade verte <i>Frittierte Karpfenfilets, Pommes frites und grüner Salat</i>	17,00€
Duo de sandre et truite saumonée sur lit de choucroute et sauce au Crémant	20,90€

## Menu Printemps/ *Frühlingsmenu*

<b>26,50€</b>
Pâté en Croûte, salade de choucroute Pomme granny et mousse de raifort <i>Hausgemachte Fleischpastete, mit Sauerkrautsalat und Meerrettichschaum</i>
Souris d'agneau confites, pommes de terre missala à l'ail des ours, légumes de saison <i>In Fett eingelegtes Lammfleisch, Kartoffeln mit Bärlauch und Jahreszeitsgemüse</i>

## Tarte de Saison *Obstorte*

## Menu Enfant/ *Kidemenü*

<b>10,00€</b>
Emincé de volaille, nouilles OU knacks & frites <i>Klein geschnittenes Geflügelfleisch mit Nudeln ODER Wiener Würstchen mit Pommes Frites</i> Glace <i>Eisbecher</i> Boissons incluses : jus de fruit, sirop à l'eau <i>Inkl. Getränke : Fruchtsaft, Wasser mit Sirup</i>