Notre Carte

Nos Entrées

Le potage du jour 6.50€
Servi avec ses croûtons de pain

Assiette de crudités 7.50€
Trois variétés

Les escargots des Vosges du Nord ***(demi-douzaine)*** 8.90€
Servis avec leur toast ***(douzaine)*** 16.00€

L'assiette du Couvent 9.00€
Crudités de saison & Presskopf Maison

La salade mixte Alsacienne 9.00€
Cervelas d'Alsace, sa salade de gruyère & tomates ***(grande)*** 15.00€

Salade de pot au feu 12.00€
Paleron, cornichons, trio de crudités, oignons, œufs durs, pommes sautées ***(grande)*** 17.50€

Le Foie Gras Maison 19.00€
Servi avec son Chutney & sa Brioche

Nos Tartes Flambées - vendredi, samedi & dimanche soirs

Traditionnelle 9.50€
Crème, lardons, oignons

Ail 10.50€
Crème, lardons, oignons, ail

Gratinée 10.50€
Crème, lardons, oignons, gruyère

Forestière 11.00€
Crème, lardons, oignons, champignons en persillades, gruyère

Munster 11.50€
Crème, lardons, oignons, Munster

Prix nets, service compris

Nos Plats

Bouchée à la Reine du Couvent 19.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec du filet de poulet
& de la noix de veau pochés, des champignons frais & des quenelles de veau

Bouchée aux légumes de saison 18.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec carottes, céleris, poireaux,
champignons frais & quenelle aux légumes

Choucroute garnie 19.90€
Aux trois viandes : lard salé, collet salé & knack

Waedele braisé sur lit de choucroute 20.00€
Gratiné au munster 21.00€

Cordon bleu de volaille classique (15 min. d'attente) 19.90€
A l'Emmental & au jambon blanc, nature ou sauce crème aux champignons frais

Cordon bleu de volaille alsacien (15 min. d'attente) 20.90€
Au Munster & au lard paysan, nature ou sauce crème aux champignons frais

Faux filet de bœuf charolais (environ 200g.) 22.90€
Accompagné de sa sauce au poivre, ou beurre maître d'hôtel

Escalope de noix de veau 19.00€
Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais

Escalope de veau à la Viennoise 19.90€
Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais

Truite de Sparsbach 23.90€
Accompagnée de sa sauce à l'aneth

Pavé de saumon 22.90€
Sur lit de choucroute et accompagné de sa sauce au Riesling

Bibeleskaes & ses pommes de terre sautées
Avec ses crudités 14.90€
Aux deux jambons 15.90€

Spaetzle gratinés 15.90€
Oignons caramélisés, crème, gruyère et accompagnés de salade verte

Gratinés au munster 16.90€

Accompagnements au choix (hors Spaetzle gratinés, bibeleskaes) :
Riz, Spaetzle, frites, pommes vapeur ou pommes sautées

Nos Gourmandises Maison

Assortiment de fromages 7.90€
Trois variétés

Tarte du jour 6.50€

Crème brûlée 7.90€
A la vanille Bourbon de Madagascar

Nougat glacé 8.50€
Servi avec son coulis de fruits rouges

Mi-cuit au chocolat praliné (10 min. d'attente) 8.50€
Servi avec sa boule de glace vanille

Baba au Rhum 8.50€
A l'authentique rhum martiniquais agricole

Kougelhopf glacé 8.50€
Avec sa compotée de fruits rouges

Café gourmand 9.50€
Accompagné de mignardises

Thé gourmand 10.50€
Accompagné de mignardises

Nos Gourmandises glacées

Coupe du Couvent 8.50€
Fruits de saison accompagnés de ses boules de glace vanille & chantilly

Dame Blanche 7.50€
Glace vanille, coulis de chocolat & chantilly

Café ou chocolat Liégeois 7.50€
Glace café ou chocolat, expresso ou chocolat chaud & chantilly

Meringue glacée 8.00€
3 boules, parfums aux choix & chantilly

Boule de glace 2.20€
Parfums aux choix

PARFUMS :
vanille, chocolat, fraise, café, pistache, noisette, framboise, noix de coco, citron, passion

Supplément chantilly 0.50€

Prix nets, service compris