

Si vous avez des souhaits particuliers
pour un repas d'affaires ou de famille ou
simplement avec quelques amis

Notre Chef de Cuisine
Hervé Burggraf

Se fera un plaisir de composer avec vous un Menu différent
en accord avec vos souhaits, les saisons ou le marché.

Toute l'équipe de l'Auberge de Maître Pierre vous souhaite un bon appétit.

Tartes Flambées

	Grande	Petite
Tarte flambée (flammekueche)	7.60	6.30
Tarte flambée gratinée (fromage)	9.40	7.80
Tarte flambée forestière (Champignons, Jambon)	9.40	7.80
Tarte flambée forestière gratinée (Champignons, Jambon, Fromage).....	10.40	8.70
Tarte flambée au Munster	10.40	8.70
Moitié-moitié (flam-pizza).....	9.40	7.80
Moitié-moitié (flam-pizza) gratinée	10.40	8.70
Flamm'Poireaux, trompettes des maures	9.10	7.60
Flamm'Poireaux au Jambon cru	9.10	7.60
Flamm'Scandinave (Ciboulette, Saumon fumé, Oignons).....	10.40	8.70
Flamm'Chevrotte (Tomate rondelles, Chèvre, Croûtons)	9.80	8.20
Flamm'Bretonne (Noix de Pétoncles, Crevettes, Champignons, Epices, Ciboulette)....	10.90	9.30
Flamm' Marinière (Queues écrevisses, Pétoncles, Crevettes, Epices à Escargot, Mimolette)	10.90	9.30
Flamm'Caramélisée (Oignons caramélisés, Jambon, Fromage).....	9.40	7.80

Pizzas Sur Pâte Fine

Pizza (jambon, champignons, olives).....	8.30	6.90
Pizza aux 4 Fromages	9.40	7.80
Pizza Marinière (Ecrevisses, Pétoncles, Crevettes, Epices à Escargot, Mimolette, Mozzarella)	10.90	9.30

Pizzas Sur Pâte Levée

Classique (tomate, jambon, champignons, gruyère, mozzarella).....	8.30
Crevettes au saté (crevettes, épice chinoise, persil, gruyère, mimolette, mozzarella) .	10.90
Chorizo (chorizo, poivrons, gruyère, mimolette, mozzarella)	10.20
Jambon cru (tomate, jambon cru, gruyère, mozzarella)	9.90
Blt pizza (gruyère, lard grillé, tomate, mozzarella, salade)	10.20
Pizza aux Pétoncles (crème, pétoncles, mozzarella, mimolette, épice chinoise, ciboulette)	12.70
Pizza Marinière (Tomate, Queues écrevisses, Pétoncles, Crevettes, Epices à Escargot, Mimolette, Mozzarella)	12.70
Ingrédient supplémentaire (œuf, fromage, etc).....de 0.40 à	1.20

Pour des raisons liées au bon fonctionnement du service, nous informons notre aimable clientèle que les demandes « spéciales » concernant les flammes et pizzas ne pourront être honorées les samedi soir et dimanche soi

Menu Auberge

Tarte Flambée ou
Pizza fine ou
Presskopf maison, Crudités assorties,
Crème de Raifort

Jambon cuit au four,
Pommes grand-mère,
Salade verte
Ou

Tripes, Pommes grand-mère

Coupe de Glace ou
Crème renversée au Caramel
18.50 €

Menu « de la Mer »

Blinis de Saumon Fumé,
Crème Acidulée à la Ciboulette
Ou

Délice de Crabe à la Coriandre et Citron Vert,
Sur son Tartare d'Avocat

Pilaf de Scampis Sautés au Saté, Crème de
Cerfeuil
Timbaline de Riz Basmati
Ou

Dos de Skrei (cabillaud des mers froides)
Légumes Grillés, Vierge de Tomate à la Niçoise

Panna Cotta à la Vanille Fraîche,
Coulis et Fruits Exotiques
Ou

Poire Pochée aux Epices,
Sauce Caramel à la Fleur de Sel,
Glace Vanille de la Ferme du Limon
31.00 €

Menu « Autour de la Volaille »

Croustillant de Foie Gras Poêlé (Elevage Monier)
aux Fruits du Marché

Magret de Canard à l'Armagnac,
Bonbons de Pruneaux au Lard Paysan
Ou
Sot l'y Laisse de Poulet aux Morilles,
Nouilles Fines

Brownie au Chocolat et Noix,
Glace Pistache de la Ferme, Crème à la Fève
Tonka
Ou
Crème Brûlée Maison Flambée à Table
33.00 €

Menu Découverte

Noix de St Jacques Rôties,
Risotto de Riz Arborio aux Tomates Confites,
Crème de Roquette
Ou
Feuilleté d'Escargots « Buhlois » au Foie Gras,
Poêlée de Champignons, Mesclun

Filet de Sandre Rôti sur Peau,
Sauce au Vin de Moselle,
Crèmeux de Lentilles Corail
Ou

Pavé de Rumsteak au Feu de Bois,
Beurre « Café de Paris »

Tiramisu Glacé aux Spéculoos, Son Lait
d'Amandes
Ou
Macaron au Citron, Sauce Suzette
Ou
Assortiment de Fromages
35.00 €

Tout changement aux menus entraîne un supplément

Les Entrées

Salade vosgienne	9.10
Camembert Pané de la Ferme du Ritterwald, Mesclun à l'Huile de Noisette	12.80
Fraîcheurs du Potager	9.20
Presskopf maison, Crudités assorties, Crème de Raifort	11.80
Salade gourmande de l'Auberge	15.00
Blinis de Saumon Fumé, Crème Acidulée à la Ciboulette	14.80
Foie gras de Canard maison, Chutney ou Confiture de Saison, Petite Brioche	16.80
Croustillant de Foie Gras Poêlé (Elevage Monier, Fraquelfing), aux Fruits du Marché	17.50
Délice de Crabe à la Coriandre et Citron Vert, Tartare d'Avocat.....	15.20

Les Escargots « Buhlois » traités par nos soins

En Coquille au Beurre d'Ail et Persil, la Demi-douzaine	7.50
En Coquille au Beurre d'Ail et Persil, la Douzaine	14.30
Feuilleté d'Escargots « Buhlois » au Foie Gras, Poêlée de Champignons, Mesclun	15.80

Les Cuisses de Grenouilles

A la Crème et à l'Ail.....	13.50
A l'Indienne (Epices à Curry, Tomate et Crème)	13.50

Les Poissons Et Produits de La Mer

Noix de St Jacques Rôties, Risotto de Riz Arborio aux Tomates Confites, Crème de Roquette	20.50
Pilaf de Scampis Sautés au Saté, Crème de Cerfeuil, Timbaline de Riz Basmati.	17.50
Choucroute du Pêcheur (poissons selon arrivage).....	17.90
Dos de Skrei (cabillaud des mers froides), Légumes Grillés, Vierge de Tomate à la Niçoise	17.50
Filet de Sandre Rôti sur Peau, Sauce au Vin de Moselle	18.90

Notre jambon cuit en croûte de seigle

Jambon, Pommes grand-mère, salade verte	12.50
Jambon, Pommes grand-mère, Sauce Pinot noir	13.60
Jambon, salade verte.....	11.60

Les Viandes grillées au four à bois

Mignon de Gigot de Chevreuil Grand Veneur	18.80
Faux filet de Bœuf au Poivre	18.50
Tournedos de Bœuf Façon « Rossini » (escalope de foie gras et jus aux truffes).	24.50
Pavé de Rumsteak « Café de Paris ».....	17.90
Magret de Canard à l'Armagnac, Bonbons de Pruneaux au Lard Paysan	18.50
Médallions de Quasi de Veau à la Crème.....	17.90
Côte de Bœuf sauce béarnaise ou sauce poivrade (pour 2 personnes) ..	43.50
Contre filet sauce béarnaise ou sauce poivrade (mini 3 pers) /par pers ..	22.50
Châteaubriand sauce béarnaise ou sauce poivrade (pour 2 personnes) .	50.00

Les Petits Plats de l'Auberge

Sot l'y Laisse de Poulet à la Crème de Morilles, Nouilles Fines	18.80
Ris de Veau Poêlé, Sauce aux Baies Roses	19.80
Tête de Veau Garnie, Sauces Gribiche et Ravigote	16.00
Tripes à la façon du Chef	13.50
Andouillette Grillée « 5a », Sauce Moutarde à l'ancienne	14.20
Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne, Spätzles	18.10

Nos viandes sont garnies de Pommes Grand-mère et Légumes

Les Fromages Affinés de la Ferme du Ritterwald

(Famille Bier, Schneckenbusch)

L'Assortiment (par personne)	6.50
------------------------------------	------

Menu « Petit Gourmet »

Le Cadeau surprise

Limonade enfant

Steak haché ou Jambon
Ou Filet de Saumon
Garni de Pâtes ou frites ou
Pommes grand-mère

Glace deux boules
(Parfum au choix)

9.50 €

Nous vous proposons aussi notre carte de produits à emporter

De préférence passez vos commandes quelques jours avant

Foie gras maison les 150gr.....	18.00
Foie gras maison les 300 gr.....	36.00
Saumon fumé maison tranché (kg).....	65.00
Les tripes de l'Auberge (la portion).....	12.00
Presskopf maison (kg).....	25.00
Toutes les Flamms et pizzas.....	voir la carte emporter

Pour les fonds de pâte et ingrédients, commander fin de semaine au plus tard pour la semaine suivante

Fonds de pâte pour Flammekueche D.28 cms.....	0.74
Fonds de pâte pour Flammekueche D.32 cms.....	0.87
Fonds de pâte pour Flammekueche D.30 cms sans bords.....	0.54

Ingrédients pour vos Flamms

Lardons (kg).....	9.10
Crème épaisse (L).....	4.40
Oignons coupés (kg).....	2.50
Sauce pizza (kg).....	5.70
Mélange jambon, champignons (kg).....	8.75
Emmental râpé (kg).....	8.75

Boîte pizza 29x29.....	0.25
Boîte pizza 33x33.....	0.30

Pour des quantités importantes, nous consulter.
Nous vous remercions pour votre fidélité