

❧ **ENTRÉES** ❧  
*STARTERS*

<b>Pot de terrine de coq au riesling</b> <i>Terrine pot of rooster with Riesling wine</i>	12,50 €
<b>Salade strasbourgeoise</b> ( cervelas & gruyère ) <i>Strasbourg salad (saveloy and gruyère cheese)</i>	10,50 €
<b>Escargots de Bourgogne</b> les 6 <i>Burgundy snails (6)</i>	12,50 €
<b>Escargots de Bourgogne</b> les 12 <i>Burgundy snails (12)</i>	22,50 €
<b>Presskopf sauce tartare salade de lentilles</b> <i>Presskopf with tartar sauce and lentil salad</i>	9 €
<b>Hareng matjes &amp; pommes à l'huile</b> <i>Herring matjes, potatoes in oil</i>	12,50 €
<b>Foie gras de canard, chutney de mirabelles &amp; pain de campagne grillé</b> <i>Duck foie gras, mirabelle plum chutney, toasted farmhouse bread</i>	16,50 €
<b>Assortiment de crudités de saison</b> <i>Assortment of seasonal raw vegetables</i>	10,50 €
<b>Gravelax de truite &amp; sa rilette, pain de campagne grillé</b> <i>Trout gravlax and rilette, toasted farmhouse bread</i>	14,50 €



# PLATS

## DISHES

<b>Choucroute du Bouchon</b> ( lard fumé, Kassler, saucisse de Strasbourg, saucisse de Colmar, saucisse lorraine & pommes vapeur ) <i>Bouchon sauerkraut (smoked bacon, Kassler, Strasbourg sausage, Colmar sausage, Lorraine sausage &amp; steamed potatoes)</i>	25,50 €
<b>Choucroute de la Winstub</b> ( lard fumé, Kassler, saucisse de Strasbourg, saucisse lorraine, saucisse de Colmar, jarret & pommes vapeur ) <i>Winstub sauerkraut (smoked bacon, Kassler, Strasbourg sausage, Lorraine sausage, Colmar sausage, shank &amp; steamed potatoes)</i>	30 €
<b>Choucroute de poissons</b> ( sandre, truite, haddock, pommes vapeur & beurre blanc ) <i>Fish sauerkraut (pike-perch, trout, haddock, steamed potatoes &amp; white butter sauce)</i>	26 €
<b>Gratin de pavé de truite en sabayon, nouilles alsaciennes &amp; cèpes</b> <i>Gratin of Jura trout in a sabayon sauce, alsatian noodles &amp; porcini mushrooms</i>	25 €
<b>Matelotte d'omble chevalier au riesling, champignons &amp; épinards</b> <i>Arctic char matelotte with Riesling wine, mushrooms &amp; spinach</i>	26 €
<b>Bouchée à la reine &amp; nouilles alsaciennes</b> <i>Bouchée à la reine, Alsatian noodles</i>	23 €
<b>Bœuf gros sel, crudités, pommes sautées &amp; sauce raifort</b> <i>Coarse salt beef, raw vegetables, fried potatoes &amp; horseradish sauce</i>	20,50 €
<b>Tête de veau sauce gribiche &amp; pommes vapeur</b> <i>Veal head with gribiche sauce, steamed potatoes</i>	20,50 €
<b>Mijotée de joue de porc au pinot noir &amp; spaetzle</b> <i>Pork cheek stew with pinot noir wine, spaetzle</i>	22,50 €
<b>Suprême de poulet jaune fermier label rouge de Bourgogne au riesling &amp; spaetzle</b> <i>Supreme of yellow chicken farm label rouge of Burgundy with riesling wine, spaetzle</i>	21,50 €

# PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES

<b>Assortiments de crudités de saison</b> ( en plat ) <i>Assortment of seasonal raw vegetables (main course)</i>	15 €
<b>Gratin de nouilles d'Alsace au munster</b> <i>Alsatian noodle gratin with Munster cheese</i>	16 €
<b>Poêlée d'épinards, haricots verts &amp; pommes sautées</b> <i>Pan-fried spinach, green beans &amp; fried potatoes</i>	16 €

## MENU WINSTUB

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY SERVED AT LUNCHTIME  
HORS BOISSONS - EXCLUDING DRINKS

**Entrée / Plat OU Plat / Dessert** 25 €  
*Starter / Main course OR Main course / Dessert*

**Entrée / Plat / Dessert** 35 €  
*Starter / Main course / Dessert*

**Salade strasbourgeoise OU Presskopf**  
*Strasbourg salad OR Presskopf*

**Bœuf gros sel OU Joue de porc**  
*Coarse salt beef OR Pork cheek*

**Linzer tarte OU Chou à la crème**  
*Linzer pie OR Cream puff pastry*

## MENU PETITS BOUCHONS

LITTLE CHILDRENS MENU

**Saucisse de Strasbourg & pommes sautées**  
**OU Filet de poisson & spaetzle**  
*Strasbourg sausage, fried potatoes OR Fish fillet, spaetzle*

12 €

**Glace ( 2 boules au choix ) OU Chou à la crème**  
*Ice cream ( choice of two scoops ) OR Cream puff pastry*



### **Origine des viandes**

La plupart de nos viandes proviennent de France, à l'exception de la Joue de Porc (Espagne).

*Most of our meats come from France, with the exception of Pork Cheek (Spain).*

## FROMAGES

( par Christian Janier, fromager-affineur, MOF )  
CHEESES

<b>Munster</b> <i>Munster</i>	7,50 €
<b>Fromage blanc</b> ( crème ou coulis de fruit rouge ) <i>Fromage blanc (with cream or red fruit coulis)</i>	5,50 €
<b>BibelsKäss</b> ( cervelle alsacienne ) <i>BibelsKäss (Alsatian cheese specialty)</i>	6 €

## DESSERTS

( par Philippe Uracca, MOF )

<b>Kougloff glacé façon norvégienne</b> <i>Norwegian-style iced kougloff</i>	9,50 €
<b>Strudel aux pommes &amp; raisins de Corinthe</b> <i>Apple and raisin currant strudel</i>	8,50 €
<b>Forêt noire tradition</b> <i>Traditional Black forest cake</i>	8 €
<b>Linzer tarte à la framboise</b> <i>Linzer raspberry tart</i>	7,80 €
<b>Kougloff façon baba au rhum</b> <i>Kougloff rum baba style</i>	8,90 €
<b>Profiterolle au chocolat, craquelin &amp; nougatine</b> <i>Chocolate profiterole with craquelin and nougatine</i>	9,50 €
<b>Salade de fruits frais de saison</b> <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	7,50 €
<b>Chou à la crème, craquelin &amp; nougatine</b> <i>Cream puff pastry, craquelin and nougatine</i>	8 €
<b>Glaces &amp; sorbets ( 2 boules )</b> <i>Ice cream and sorbets (two scoops)</i> Café Guatemala, Chocolat de prestige, Pistache Sicile, Vanille Madagascar, Citron pressé, Cassis de Bourgogne Poire william Monts & Coteaux du lyonnais, Framboise <i>Guatemalan coffee , Prestigious chocolate , Sicilian pistachio , Madagascar vanilla, Squeezed lemon, Burgundy blackcurrant, Pear william Monts &amp; Coteaux du lyonnais, Raspberry</i>	9,50 €
<b>Coupe alsacienne ( hommage à ma mère )</b> <i>a tribute to my mother</i> Sorbet citron, marc de Gewurztraminer <i>Lemon sorbet, Gewurztraminer marc</i>	12 €
<b>Coupe bourguignonne ( hommage à mon père )</b> <i>a tribute to my father</i> Sorbet cassis, marc de Bourgogne <i>Blackcurrant sorbet, Burgundy marc</i>	12 €
<b>Supplément Chantilly</b> <i>Extra whipped cream</i>	1,50 €



Carte des allergènes sur demande. Par souci de fraîcheur, certains plats peuvent ne pas être disponibles  
Prix nets, service compris.