

MENU





Les Plats Froids

La plancheduMarcaire* 20,90€

Assortiment de charcuteries et fromages, salade verte

Le bibalakass 18,90€

Fromage blanc, aïdes ours, fromage de Munster, jambon cru, pommes de terre.

La Salade des Chaumes 18,90€

Salade verte, lardons, oeufs, tomates, croûtons, fromage Coeur de Massif.

La Salade Vigneronne 18,90€

Saucisse de viande, emmental, tomates, cornichons, oeuf.

* Selon leur disponibilité, certains produits sont susceptibles d'être remplacés.

Les Plats Chauds

Le Burger du Marcaire 20,90€

Steakhaché Angus, roïgabrageldi, barikass, jambon cru, tomate, salade verte, oignon rouge, sauce.

Tourte de la vallée 20,90€

Assortiment de crudités.

Assiette du Marcaire 18,90€

Viande fumée, roïgabrageldi, salade verte.

Lawerknepfla 20,90€

(Quenelles de foie) sur lit de salade, roïgabrageldi

Faux-Filet de bœuf grillé 22,90€

Roïgabrageldi, sauce Pinot Noir salade verte.

Tête de veau 21,50€

Sauce gribiche, roïgabrageldi et salade verte

Munster coiffé 20,90€

Roïgabrageldi, lardons, oignons, munster, le tout gratiné, salade verte et jambon cru

Cordon rouge 25,90€

Boeuf, jambon cru, fromage Coeur de Massif, roïgabrageldi, salade verte.

Fleischnaka 21,00€

Escargot de viande, doré, mijoté au bouillon, salade.

Les Gourmandises

Le café gourmand 9,90€

Duo de tartes, siaskass, boule de glace.

Dame bleue 7,90€

2 boules vanille, coulis de myrtille, chantilly, amandes effilées

Coupe Marcaire 7,90€

2 boules myrtille, coulis de myrtille, chantilly, amandes effilées

Tarte aux pommes
Crumble & chantilly 6,50€

Tarte de Grand-Mère 6,50€

Au fromage blanc

Tarte à la myrtille
maison 6,00€

Siaskass 7,90€

Fromage frais, sucre, crème fraîche, kirsch, coulis de myrtille.

P'tit marcaire

Knacks, roïgabrageldi, dessert glace Meuh !
(Jusqu'à 12 ans)

9€90



Les Boissons

Eau plate ou gazeuse Lisbeth	3,50€
Soda	3,50€
<small>Coca-Cola, Coca-Cola0%, Thé glacé Lisbeth, Orangina, Schweppes tonic</small>	
Granini	3,50€
<small>Orange, pomme, tomate</small>	
Diabolo ou Sirop ou Limonade	3,00€
<small>Menthe, citron, grenadine</small>	
Coupe de crémant	5,00€
<small>Blanc ou Rosé</small>	
Blanc cassis	4,50€
Crémant cassis	5,50€
Ricard	3,50€
Tomate ou perroquet	3,70€
Hugo	9,00€
<small>Liqueur de sureau, Oléjito (crémant aromatisé au mojito), eau gazeuse, menthe, citron vert</small>	
Apérol alsacien	8,00€
<small>Apérol, Crémant d'Alsace, eau gazeuse, tranche d'orange</small>	
Gin Bombay Tonic	9,00€
Digestifs	6,00€
<small>Eau de vie framboise ou poire</small>	

Les Bières

	25cl	50cl
Bière Blonde Licorne	4,00€	7,50€
Bière Black Licorne	4,50€	8,00€
Picon bière	4,50€	8,00€
Panaché	4,00€	7,50€
Monaco	4,00€	7,50€

Nos Vins d'Alsace & d'ailleurs

	12,5cl	75cl
Pinot noir	5,00	27,00
Pinot gris	€	€
Pinot blanc	5,00	27,00
Riesling	€	€
Crémant Brut	4,50	25,00
	€	€
Nos Vins d'Ailleurs	4,70	26,00
	€ 12,5cl	€ 75cl
Côtes du Rhône Mont Redon	5,00	25,00
		28,00€
Côtes du Rhône l'Enclave	€ 5,00€	€ -

Les Boissons Chaudes

Café	Café crème	2,20	Thé, Tisane	3,50
Grand	Café	€	Crème suppl.	€
Grand	Café	2,50		0,50
crème	Double	€		€
Espresso		3,00		
		€		
		3,50		

75 agriculteurs alsaciens 2 magasins à Mulhouse & Colmar 3 000 références en rayons



A la Ferme

En direct de nos fermes alsaciennes

Planchettes à partager

► **Charcuterie** (selon les arrivages du jour) **15€**

Ferme Kiefer Batzendorf & Bruno Jaegli, artisan boucher de Sélestat

► **Fromages** (selon les arrivages du jour) **15€**

Vache Domaine Krust Berrwiller Ferme Barb Wasserbourg Ferme Bessey Sondernach Ferme des Schalandos Hachimette Ferme des 3-Fours Muhlbach-sur-Munster Ferme Motsch-Gollentz Osenbach

Brebis Ferme des Brebis en Folie Sainte-Marie-aux-Mines

Chèvre Ferme Steinmauer Linthal

► **Mixte** (charcuterie & fromages) **15€**

► **Légumes** (selon les arrivages du jour) **7€**

Servi avec du bibalacass assaisonné Ferme Motsch-Gollentz Osenbach
Maraîchers Réunis de Sélestat
(coopérative réunissant plus de 25 producteurs du Centre Alsace)

Salades gourmandes

► **Salade Octobre rose** (crudités du jour) **7.50 €**

Maraîchers Réunis de Sélestat, dont 0.50 € pour l'Icans (Institut de Cancérologie Strasbourg Europe), dans le cadre de l'opération **Croque la vie en rose** de l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace

► **Crudités & charcuterie** **10 €**

Ferme Kiefer Batzendorf & Bruno Jaegli, artisan boucher de Sélestat

► **Salade verte & truite fumée** **13 €**

Aux Sources du Heimbach Wingen

► **Salade verte & canard** (foie gras, magret fumé, rilette) **15 €**

Domaine Lucien Doriath Soultz-les-Bains



Pain



Tous les plats salés sont servis avec le pain de Nathalie Latuner. Découvrez aussi sacélébretarte de Linz Ferme Hell Schwoben

Vinaigrette Cœur Paysan

Vous savez aimé notre vinaigrette signature ? EmpORTEZ la recette avec vous et retrouvez tous les ingrédients chez Cœur Paysan, en direct de nos fermes.

Secouez bien le tout dans un bocal. Utilisez environ 1 cuil. à soupe par personne. Assaisonnez juste avant de servir pour les salades vertes, au moins deux heures avant pour les autres.



- 1 c. à soupe moutarde mi-forte
- 1 c. à soupe moutarde ancienne
- 1 c. à café de raifort fort
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 3 cuil. à soupe de jus de pomme
- 5 cuil. à soupe d'huile de colza
- 1 pincée de sel de Guérande aux poivres et baies rouges

Côté chaud

► **Knack** | lapaire **5 €**

Ferme Kiefer Batzendorf & Bruno Jaegli, artisan boucher de Sélestat

► **Soupe du jour** | le bol **5 €**

Selon l'inspiration de notre chef, avec la participation de Daniel Zenner

► **Fromentines à la bourguignonne** | la douzaine **15€**

Escargots dans une coquille croustillante, farce au beurre persillé
Les Escargots de Margaux Largitzen

Plat chaud & salade verte 12 €

Fleischschnakas de veau Ferme Krugler Schweighouse-Thann (lemidi)

Quiche du jour Volailles Stirmel Epfig

Tourte vigneronne de porc Ferme Kiefer Batzendorf & Bruno Jaegli

Tourte végétarienne Volailles Stirmel Epfig

Taco de volaille & légumes au curry Volailles Stirmel Epfig

Plaisirs sucrés

► **Crookie chocolat** ou **noisette** | la pièce **2 €**

La Ferme des Jardins Liocourt

► **Tarte de Linz** | la part **3.50 €**

Ferme Hell Schwoben

► **Yaourt aux fruits** ou **Crème dessert** | le pot **2.50 €**

Ferme des Schalandos Hachimette

► **Glace** | le pot ou le bâtonnet **3 €**

Ferme des Schalandos Hachimette

Agriculture biologique

Végétarien

Temps de cuisson

UBERGE ÉPHÉMÈRE

CADEAU!

Venez au magasin avec ce set de table et repartez avec un magnifique cabas Cœur Paysan en toile de jute ultra-résistante. Offre valable une seule fois par personne, jusqu'au 31 octobre 2025, pour un achat minimum de 40 €. Dans la limite des stocks disponibles.



Ecocup
Consigne 1€

Boissons chaudes

► **Café** Mokad'Ethiopie Cafés T'Heim Bergheim **2.50 €** | **3 €**

► **Thé & tisane** Les Jardins de Gaïa Wittscheim **3 €**

Boissons fraîches

► **Eau Bleue** | Verte | 50 cl | Lisbeth Soultzmatt **2.50 €**

► **Jus de fruits** | 25 cl **3 €**

Pomme | **Pomme-mirabelle** | **Pomme-quetsche**

Ferme Rolli Bergheim

Pomme-cerise | **Pomme-coing**

Fruits Bernhard Sigolsheim

Raisin blanc | **Raisin rouge**

Ferme Thomas Jehl Guémar

Neutal de fraise | **Pomme-kiwai**

Le Paradis des Fraises Riespach

Alcool

► **Cocktail Le Paradis** **7 €**

Neutal de fraise, vin rose, épices | 20 cl

Le Paradis des Fraises Riespach

► **Vin nouveau** | 15 cl **2 €**

Ferme Thomas Jehl Guémar

► **Bière** | 25 cl | **Brasserie Radwulf** Vieux-Orrette **4 €**

► **Vin** | 15 cl **3.50 €** | la bouteille **13 €**

Pinot blanc | **Pinot noir** | **Rosé** | **Gewurtztraminer**

1 bouteille de rosé = 0.50 € reversé à **Octobre Rose**

Crémant | 15 cl **3.50 €** | la bouteille **13 €**

La Cave du Vieil-Armand Wuenheim

Spécialités

► **Fruikicoz** Pétillant de fraise | 15 cl **3 €**

Le Paradis des Fraises Riespach



L'abus d'alcool dangereux pour la santé. A consommer avec modération. la voie publique © Cœur Paysan 2025



RESTAURANT ET BRASSERIE DE LUTTERBACH

2 Rue du houblon, 68460 LUTTERBACH

☎ 09 62 50 08 69 / ✉ brasserie@lutterbach.com

LES ENTRÉES

Salade fraîcheur 16,90€

Salade, tomate, crevette, saumon, germes de soja, orange

Salade vigneronne 16,90€

Salade, émiettée de saucisse de viande, emmental, cornichons

Salade paysanne

Salade, poêlée de lardon et champignons, croûtons, œuf dur, tomate

LES PLATS

Choucroute 22,90€

Choucroute à la graisse d'oie, collet fumé, lard salé, lard fumé, knack, Montbéliard, pommes de terre

Souris d'agneau spaetzle 21,90€

Jarret spaetzle cuisiné à la bière de Lutterbach 22,90€

Collet fumé sur choucroute 19,90€

Pommes de terre

Filet de sandre sur choucroute 21,90€

Pommes de terre vapeur

Boeuf gros sel et crudités 22,90€

LES DESSERTS

Tarte maison 7,90€

Forêt noire €

Kougelhopf glacé 7,90€

Crème brûlée glacée €

Glaces ALBA

Meringue glacée 7,90€

Vanille, fraise, chocolat, chantilly, meringue Albisser

7,90€

€

MENU ENFANT

Knackspaetzle
ou mini-choucroute

+ boule de glace

10,00€

LES BIÈRES ARTISANALES

Brassées à Lutterbach !

LA PILSNER 25 cl / 3,70€

Douce amertume, notes herbacées et florales. - 4.8%

LA IPA 25 cl / 3,70€

Goût et arôme puissants, notes de fruits exotiques. - 6,2%

LA WEIZEN 25 cl / 3,70€

Légèrement acidulée, notes de clous de girofle et banane. - 4%

PANACHÉ 25 cl / 3,70€
50 cl / 7,40€

Bière brassée à Lutterbach + Limonade

BIÈRE SPÉCIALE
JOURNÉE D'OCTOBRE
25 cl / 3,80€
50 cl / 7,60€

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS & DIGESTIFS

Amer 25 cl / 4,00€

Cynar 25 cl / 4,00€

Martini Blanc / Rouge 5 cl / 3,70€

Verre de Muscat 12 cl / 4,00€

Coupe de Crémant 10 cl / 5,00€

Blanc Cassis 12 cl / 4,60€

Crémant Cassis 10 cl / 5,60€

Ricard 2 cl / 3,70€

Suze 5 cl / 3,70€

Cognac 3 cl / 7,00€

Rhum Diplomatico 4 cl / 7,00€

LES EAUX DE VIE : Poire / Mirabelle / Marc de Gewurtz 3 cl / 6,00€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Perrier 33 cl / 3,00€

Lisbeth Bleue/Rouge 50 cl / 2,60€

Ice Tea 25 cl / 3,00€

Coca-Cola 33 cl / 3,50€

Orangina 25 cl / 3,00€

Jus de pomme 25 cl / 3,00€

Diabolo 25 cl / 2,50€

Sirop à l'eau 25 cl / 2,50€

Grenadine/Citron/Menthe / pêche

Limonade 25 cl / 2,50€

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Café 2,50€

Thé 3,00€

Vert / Menthe / Noir / Noir fruits rouges

Infusion 3,00€

Verveine / Camomille

Irish Coffee 8,00€

Elsass Coffee 8,00€

au Marc de Gewurztraminer

ALSACE : 75 cl

Les vins de la Maison Joseph Cattin :

Gewurztraminer AOP 29,90€

Muscat AOP 25,90€

Riesling AOP 29,90€

Pinot Gris AOP 29,90€

Pinot Noir AOP 29,90€

AU VERRE ET AU PICHET

Côtes du Rhône AOP

12 cl / 4,00€

Edelzwicker AOP

Riesling AOP

Pinot Gris AOP

Gewurztraminer AOP

Pinot Noir AOP

12 cl / 4,00€

25 cl / 8,00€

50 cl /

16,00€

EFFERVESCENT 75 cl

Crémant d'Alsace

Cave du Vieil Armand 32,60€

BOURGOGNE :

Coteaux Bourguignons AOP 29,90€

Cuvée Caprice

RHÔNE :

Côtes du Rhône AOP 29,90€

Les Magérans

BORDELAIS :

Bordeaux AOP 29,90€

Château Haut-Mazières



Les prix s'entendent en euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

PLATS



MENU ARANCINI 16,00 €

2 arancini aux choix + crudités



MENU TARTE FINE 12,00 €

Tarte fine aux munster et compotée d'oignons à la bière + crudités



ASSIETTE DE CRUDITÉS

7,00 €

ARANCINI A L'UNITE

Epinard, Bolognaise ou Gorgonzola

5,00€



CLAFOUTIS

Suggestion du jour à découvrir sur l'ardoise au bar

4,00€



BOISSONS

BIÈRES

La Goupils <i>(lager, blonde - 4,5%)</i>	25 cl	4,00 €
	50 cl	8,00 €
La Goupils Mangue <i>(lager blonde à la mangue et au fruit de la passion - 6%)</i>	25 cl	4,00 €
	50 cl	8,00 €
Bière bouteille du moment	33 cl	5,00 €
Panaché <i>Goupils + limonade citron</i>	25 cl	4,00 €
	50 cl	8,00 €

VINS

Vin Blanc	Verre	5.50 €
	Bouteille	20.00 €
Vin Rouge	Verre	5.50 €
	Bouteille	20.00 €
Crémant d'Alsace Extra Brut <i>Domaine Engel Frères</i>	Verre	6.00 €
	Bouteille	24.00 €

SANS ALCOOL

Lisbeth	50 cl	2.00 €	Symples Relax <i>infusion pétillante verveine, lavande, cerise</i>	33 cl	4.00 €
Sodas	33 cl	3.50 €			
Limonade artisanale citron	25 cl	3.00 €	Symples Détox <i>infusion pétillante sauge, surreaux, pomme</i>	33 cl	4.00 €
Jus de Pommes	25 cl	3.00 €	Expresso		2.00 €
Supplément sirop : <i>grenadine, pêche, citron, amer</i>		0.50 €	Café long		2.50 €
			<i>Torréfaction artisanale par La Cave au G'Rhin</i>		
			<i>Torréfaction artisanale par La Cave au G'Rhin</i>		



Tarifs des Consommations (€)

NOS COCKTAILS À BASE DE RHUM 10€

- Mojito** «Rhum, menthe, citron vert, Beach»
Mojito Coconut King «Rhum, menthe, citron vert, Beach, lait de coco»
White Beach «LilyWhite, Beach, sirop fraise»

NOS COCKTAILS DU JOUR À BASE DE CRÉMANT À 8€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL (20CL) À 6€

- Chantaco** «Orange, Abricot, Citron, Fraise»
Passion «Passion, Ananas, Citron, Grenadine»
Virgin Mojito «Jus Mojito, Menthe, Citron»

NOS EAUX DE VIE ET COGNAC	2 CL	4 CL
EDV de fruits	5.00	8.00
Cognac Giraud VSOP	5.00	8.00

NOS RHUMS

- | | | |
|---|------|-------|
| Emperor | 4 CL | 8.00 |
| Emperor Pape Clément «Fût GC classé» | | 12.00 |

NOS GINS

- | | | |
|--|------|------|
| Gin Beefeater «Notes citronnées, épicés, floraux, herbacés» | 4 CL | 7.00 |
| Gin | | 8.00 |

NOS WHISKYS

- | | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Ballantines «Blended écossais» | 4 CL | 7.00 |
| Spéciaux | | 8.00 |



Tarifs des Consommations (€)

Bières pression et apéritifs

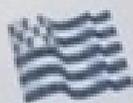
	25 cl	50 cl
Bofferding Pils 4°8	3.50	6.50
Storky Beach 0°9 « Citron vert – Caïpirinha »	4.00	7.50
Battin Fruitée 4°3	4.00	7.50
Ambrée	4.00	7.50
Battin IPA 5°7 « Doublement houblonnée »	4.00	7.50
Battin Blanche	4.00	7.50
Cynar / Picon / Amer Bière	4.00	7.50
Pastis 2cl	4.00	
	3.00	

Vins & Bulles

	12 cl	Bouteille
Crémant Brut/ Rosé/Kirroyal	5.00	24.00
Crémant Sub Rosa	6.00	33.00
Crémant Ice Blanc/Rosé	5.50	27.00
Pinot Gris/ Muscat/Pinotblanc/Gewurztraminer	5.00	24.00
Pinot Noir boisé/ PinotblancoiséFreyburger	6.00	30.00
Pinot Gris/ GewurztraminerVendangesTardives	8.00	45.00
Vacqueyras St Dominique	5.00	28.50
Chardonnay HVE	5.00	28.50
Bourgogne blanc Chardonnay	5.00	28.50
Champagne Haton BlancdeBlanc	9.00	51.00
Champagne Ruinart Brut	10.00	55.00

Eaux – Softs – Café

Eaux nature, légère, pétillante 50cl	3.00
Softs 33cl	3.50
Jus de Fruits Rauch 20cl	3.00
Café crème	3.00
Café expresso	2.50



Crêperie Bretonne



Boissons



Galettes

Complète Jambon _____	13.50€
Oeuf - Emmental - Jambon	
Complète Poulet _____	13.50€
Oeuf - Emmental - Poulet	
Complète Tomate _____	13.50€
Oeuf - Emmental - Tomate	
La Trois Fromages _____	14.50€
Bleu d'Auvergne - Chèvre - Emmental	
La Végétarienne _____	16.50€
Chèvre - Petits légumes - Salade verte	
Bigouden _____	16.50€
Andouille - Emmental - Crème moutardée	
Campagnarde _____	16.50€
Jambon - Chèvre - Fondue de poireaux - Tomate	
Poulet Fromage _____	12.00€
Jambon Fromage _____	12.00€
Jambon Poulet _____	12.50€

Suppléments

Oeuf _____	2.00€
Salade verte _____	3.00€
Fondue de Poireaux _____	3.00€

Formule 22.50€

Plat du jour + Dessert

Crêpes

Crêpe beurre, sucre _____	4.00€
Crêpe confiture (fraise ou abricot) _____	4.50€
Crêpe nutella _____	4.50€
Crêpe chocolat _____	6.00€
Crêpe caramel beurre salé _____	6.00€
Crêpe miel citron _____	5.00€
Crêpe Polka _____	7.80€
(chocolat, banane, noix de coco, crème fouettée)	
Crêpe Grand-Marnier _____	6.50€
Crêpe Carmagnole _____	7.80€
(Marmelade, orange, chocolat, Grand-Marnier)	
Crêpe Hermine _____	7.80€
(Caramel beurre salé, glace vanille, crème fouettée)	
Crêpe Triskel _____	8.00€
(Glace vanille, confiture myrtille, coulis fruit rouge)	
Supplément crème fouettée _____	1.00€

Glaces 7.50€

Coupe Basque :	
2 boules vanille, crème de cassis, crème fouettée.	
Coupe Dame Blanche :	
2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée.	
Coupe Breizh :	
2 boules vanille et caramel, sauce caramel au beurre salé, crème fouettée.	

Apéritif :

Kir _____	12cl	4.50€
Kir Breton (cidre+cassis) _____	12cl	4.50€
Guérolé _____	20cl	6.00€
(sirop de fraise, jus d'orange, cidre)		

Cidre :

Cidre au verre _____	20cl	4.50€
Bouteille brut ou doux _____	75cl	14.50€

Vin :

Le verre (rosé ou rouge) _____	15cl	4.50€
Rosé de Provence _____	75cl	19.50€
Rouge Bordeaux _____	75cl	23.50€

Boissons fraîches :

Petite eau _____	50cl	3.00€
Jus d'orange _____	25cl	3.50€
Ice Tea _____	33cl	3.50€
Perrier _____	33cl	3.50€
Oasis _____	33cl	3.50€
Orangina _____	33cl	3.50€
Coca Cola _____	33cl	3.50€

Bière Pression _____	25cl	4.50€
Bière Heineken _____	33cl	4.50€
Bière Bretonne _____	33cl	6.50€
(blanche, blonde, brune)		

Boissons chaudes :

Café _____	2.00€
Thé _____	3.00€

Menu Enfant 11.50€

Galette jambon emmental
Crêpe beurre, sucre ou Nutella
Sirop à l'eau