

LE BRASIER

Menu des Journées d'Octobre

ENTRÉES

*(Déclinables en plat pour 5,00 € de supplément)

Salade vigneronne	12.00 €
Tarte à l'oignon, salade verte	11.50 €
Salade d'escargots en persillade	13.90 €

DESSERTS

Tarte aux pommes à l'Alsacienne maison, glace vanille	8.50 €
Vacherin glacé à la mirabelle (Possibilité d'arroser à la mirabelle : 3,00 € de supplément)	8.50 €
Forêt Noire (Possibilité d'arroser : 3,00 € de supplément)	8.50 €
Kougelhoppf glacé, arrosé au marc de Gewurztraminer	9.50 €

ACCOMPAGNEMENTS

(Au Choix)

(1 accompagnement inclus par
plat — Supplément de 3,50 €
par garniture supplémentaire)

Choucroute au lard
Roigebregeldi
Légumes du moment
Salade verte
Knepfle

PLATS

Bouchée à la reine au Riesling
(veau, porc, volaille — env. 250g) — 24,50 €

Escalope de porc viennoise,
panée au bretzel 21.50

Rognons de veau, sauce au marc
de Gewurztraminer (env. 220g)
22.50 €

Le Burger Alsacien — 20,50 €
(Steak haché, pain bretzel, crème Bibalakase,
tomate fraîche, Munster et lard fumé)

Filet de brochet et sa crème
Bibalakase aux herbes 23.00 €

Sucette de bœuf race Hereford,
sauce marchand de vin — 27,00 €

ENTRÉES

- Salade gersoise
- Carpaccio de bœuf
- Assiette de foie gras
- Gravlax de truite/saumon
- Planchette de charcuterie
- Planchette de fromage



DESSERTS

- Gâteau basque
- Crème brûlée
- Crème brûlée flambée
- Glaces (demandez nous les parfums !)



L'auberge du SUD OUEST



PLATS

- Magret de canard
- Magret de canard Rossini
- Entrecôte
- Entrecôte Rossini
- Cassoulet
- Burger
- Truite/Saumon rôtie

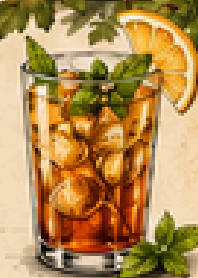
*Tous nos plats sont accompagnés de
pomme de terre au four et de salade verte*



BOISSONS

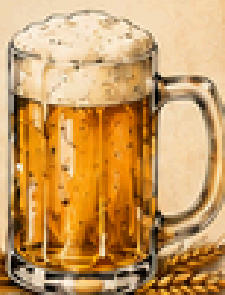
LES SOFTS

- Coca
- Ice tea
- Limonade
- Eau plate 50cl / l
• Eau gazeuse 50cl / l



LES BIÈRES

- Blonde 25cl
- Blonde 50cl
- Picon 25cl
- Picon 50cl
- Amer 25cl
- Amer 50cl
- Cynar 25cl
- Cynar 50cl



LES APÉRITIFS

- Martini
- Hugo
- Spritz
- Crémant
- Ricard



LES DIGESTIFS

- Armagnac
- Rhum
- Liqueur de menthe
- Génépi





Les Plats Froids

Fromage blanc, aïdesours, fromage de Munster, jambon cru, pommes de terre, salade verte. 19,90€

La Salade des Chaumes 18,90€

Salade verte, lardons, oeufs, fromage Cœur de massif.

La Salade Vigneronne 18,90€

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

Les Plats Chauds

Steak haché, roigabrageldi, barikass, jambon cru, tomate, salade verte, oignon rouge, sauce. 21,90€

Tourte de la vallée 21,90€
Assortiment de crudités.

Assiette du Marcaire 19,90€
Viande fumée, roigabrageldi, salade verte.

Lawerknepfla 21,90€
Quenelles de foie sur lit de salade, roigabrageldi

Faux Filet de bœuf grillé 23,90€
Roigabrageldi, sauce Pinot Noir, salade verte.

Tête de veau 22,50€
Sauce gribiche, roigabrageldi et salade verte

Munster coiffé 21,90€
Pommes de terre, lardons, oignons, munster, le tout gratiné, salade verte et jambon cru

Cordon rouge 25,90€
Boeuf, jambon cru, fromage Cœur de Massif, roigabrageldi, salade.

Fleischnaka 22,00€
Escargot de viande, doré, mijoté au bouillon, salade.

Boeuf gros sel 23,00€
Paleron en cuisson de 5h, crudités, roigabrageldi et sauce raifort

Les Gourmandises

Lecafé 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 6,50€
Maison & chantilly

Tarte Grand-Mère 6,50€
Au fromage blanc

Tarte à la myrtille 6,50€
Maison & chantilly

Siaskass 7,90€
Fromage frais, sucre, crème fraîche, kirsch, coulis de myrtille.

Menu du p'tit marcaire

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

10€90

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
Pour plus d'infos, demandez le tableau.

Les Boissons

Eau plate ou gazeuse	50cl	3,50€
Coca Cola ou Coca 0%	33cl	3,50€
Thé Glacé	33cl	3,50€
Orangina	25cl	3,50€
Granini	25cl	3,50€
Orange, pomme, tomate	25cl	3,00€
Sirop à l'eau	25cl	3,50€
Diabolo	25cl	3,50€
Schweppes Tonic	33cl	3,50€
Ricard	4cl	3,50
Ricard tomate, perroquet	4cl	€
Hugo Spritz		3,70
Aperol Spritz		€
Gin Bombay tonic		9,00
Coupe de Crémant		€
Kir		8,00
Kir Royal		€
Elsass Sangria		9,00
		€
		5,00
		€
		4,50



Les Bières

	25cl	50cl
Bière BlondeLicorne	4,00€	7,50€
Bière Black Licorne	4,50€	8,00€
Blanche de Bruxelles rosée	4,50€	8,00€
Picon bière	4,50€	8,00€
Panaché	4,00€	7,50€
Monaco	4,00€	7,50€

Les Boissons Chaudes

Café	2,20	
Café crème	€	
Grand Café	2,50	Thé, Tisane
Grand Café crème	€	Crème suppl.
	3,00	Digestif
	€	4cl 0,50
	3,50	€
	€	6,00
		€

Nos Vins d'Alsace

Maison HAULLER

	12cl	75cl
Pinot noir A	-	35,00
Crémant Brut	5,00€	€
Rosé d'Alsace	4,50€	25,00
		€

Domaine RUHLMANN-SCHUTZ

	12cl	75cl
Pinot noir	5,00	27,00
Riesling	€	€
	4,70	26,00
	€ 12cl	€ 75cl
	5,00€	28,00€

Turansky

Cave de Turckheim

Pinot noir granit

Pinot gris granit



Crêperie Bretonne



Galettes

Complète Jambon _____ **14.50€**

Oeuf - Emmental - Jambon

Complète Poulet _____ **14.50€**

Oeuf - Emmental - Poulet

Complète Tomate _____ **14.50€**

Oeuf - Emmental - Tomate

La Trois Fromages _____ **16.50€**

Bleu d'Auvergne - Chèvre - Emmental

La Végétarienne _____ **17.50€**

Chèvre - Petits légumes - Salade verte

Bigouden _____ **17.50€**

Andouille - Emmental - Crème moutardée

Campagnarde _____ **17.50€**

Jambon - Chèvre - Fondue de poireaux - Tomate

Poulet Fromage _____ **13.00€**

Jambon Fromage _____ **13.00€**

Jambon Poulet _____ **13.10€**

Oeuf _____ **2.00€**

Salade verte _____ **3.00€**

Fondue de Poireaux _____ **3.00€**

Suppléments

Formule 22.50€
Plat du jour + Dessert (Boissons non comprises)

Crêpes

Crêpe beurre, sucre _____ **4.50€**

Crêpe confiture (fraise ou abricot) _____ **5.50€**

Crêpe nutella _____ **5.50€** **Crêpe**

chocolat _____ **6.00€** **Crêpe caramel**

beurre salé _____ **6.00€** **Crêpe miel**

citron _____ **6.00€**

Crêpe Polka _____ **8.00€** (chocolat, banane, noix de coco,

crème fouettée)

Crêpe Grand-Marnier _____ **6.50€**

Crêpe Carmagnole _____ **8.00€** (Marmelade, orange,

chocolat, Grand-Marnier) **Crêpe Hermine** _____ **8.00€**

(Caramel beurre salé, glace vanille, crème fouettée) **Crêpe**

Triskel _____ **8.00€** (Glace vanille, confiture myrtille, coulis fruit

rouge)

Supplément crème fouettée _____ **1.00€**

Glaces 8.50€

Coupe Rosace :

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.

Boissons

Apéritif :

Kir _____ 12cl 5.00

Kir Breton (cidre+cassis) _____ 12cl 5.50

Guénolé _____ 20cl €

(sirop de fraise, jus d'orange, cidre) 6.50

Cidre : 4.50€
4.50€
14.50€

Cidre au verre _____ 20cl
Bouteille brut ou doux _____ 75cl

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

Boissons fraîches :

Petite eau _____ 50cl 3.50

Jus d'orange _____ 25cl €

Ice Tea _____ 33cl 4.00

Perrier _____ 33cl €

Oasis _____ 33cl 4.00

Orangina _____ 33cl €

Coca Cola _____ 33cl 4.00

€

25cl 4.00

Bière Pression _____ €

Bière Heineken _____ 33cl 4.00

€

Bière Bretonne _____ 33cl 4.00

€

(blanche, blonde, brune)

Boissons chaudes : 4.50

€

Café _____ 2.00€ 4.50

Thé _____ 3.00€ €

Menu Enfant 12.50€

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

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



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 Berwiller
Ferme Barb Wasserbourg
Ferme Bessey Sondernach
Ferme des Schalandos Hachimette
Ferme des 3-Fours Muhlach-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 bibalakkass assaisonné Ferme Motsch-Gollentz Osenbach
Maraîchers Réunis de Sélestat
(coopérative réunissant plus de 25 producteurs du Centre Alsace)

Salades gourmandes

► **Salade Octobrose** (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**
del'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, rillettes) **15€**

Domaine Lucien Doriath Soultz-les-Bains



Pain

Tous les plats salés
sont servis avec le pain
de Nathalie Latuner.
Découvrez aussi
sacélebretarte 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 (le midi)

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

► **Croûtes 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

10' Temps de cuisson





CHALET GOURMAND



Les Salades Gourmandes

Salade Caussenarde	19,00€
Bloc de foie gras decanard et sa gelée, magret decanard séché, jambon de pays d'Aveyron	
Salade de Chèvre Chaud	17,50€
Toasts de chèvre chaud, magrets de canard séchés, jambon de pays d'Aveyron, salade, tomates	
Salade Laguiole	18,00€
Aligot de l'Aubrac, toasts de fromage de Laguiole, fromage salade, tomates	

Les Spécialités

Accompagnement au choix : frites ou Aligot

Saucisse de Canard grillée	20,00€
Jambon de Pays 9 mois d'affinage	19,00€
Entrecôte belle grosseur	29,00€
Et son beurre maître d'hôtel	
Magret de canard	27,00€
Servi avec une sauce au miel	
Escalope de veau, sauce forestière	26,00€
Tripous d'Aveyron	19,50€

La Montagne

Raclette Royale (2 personnes minimum)	26€/pers
Fromage à raclette au lait cru et ses charcuteries du terroir	
Fondue aux 3 fromages (2 pers. minimum)	24€/pers
Fondue Royale (2 personnes minimum)	27€/pers
Fondue aux 3 fromages et ses charcuteries	26€/pers
Fondue forestière (2 pers. minimum)	29€/pers
Fondue forestière Royale (2 pers. minimum)	29€/pers
Fondue forestière et ses charcuteries	29€/pers

Les Roestis (faits maison)

Nos roestis sont préparés avec des lardons, accompagnés d'une salade verte et de jambon de pays

Roesti Nature et Lardons	17,00€
Roesti Alsacien, gratiné au Munster	18,00€
Roesti Savoyard, gratiné à la raclette	18,00€
Roesti du Berger, gratiné au chèvre	18,00€
Roesti Burger, viande hachée, sauce tomate, fromage	19,00€



Menu Découverte

Bloc de foie gras ou Assiette de charcuteries du terroir

Une Spécialité ou Un Roesti au choix

Fromage ou Dessert au choix

31,00€

(L'entrecôte demande un supplément de 5€)



Fromages et Desserts

Assiette de 3 fromages	6,00€
Gâteau Basque et son coulis à l'Armagnac	6,00€
Crème brûlée à la châtaigne	6,50€
Vacherin glacé	7,00€
Châtaigne, coing et coulis églantine	7,00€
Rocher glacé au chocolat	6,50€
Sorbet citron	7,00€
Sorbet citron arrosé au rhum	7,00€

L'Aligot est un savant mélange de purée de pommes de terre et de tome d'Aubrac qu'il faut filer et refiler jusqu'à obtenir une texture parfaite. C'est typique du plateau de l'Aubrac.

Menu enfant

10,00€

Saucisses-frites
Dessert



CHALET GOURMAND



Bières pression

	25cl	50cl
Licorne Blonde	4,00€	7,50€
Licorne Blonde +Amer	4,50€	8,00€
Panaché	4,00€	7,50€

Cocktails maison

Le Châtaignier	12cl	5,50€
	12cl	5,50€
Le Kir cassis	4cl	6,00€
	15cl	7,00€
Gentiane	12cl	6,00€
Apérol Spritz	25cl	7,50€
La coupe de Crémant	25cl	8,00€
Mojito Classique	15cl	8,00€
Mojito Montagnard	20cl	7,00€
Rivella Hugo	20cl	8,00€
Gin Tonic	2cl	3,50€
Ginvella	4cl	6,00€
Apéritif anisé	4cl	7,00€
Whisky	4cl	6,00€
Digestif : Rhum		
Génépi		

Boissons Fraiches

Pepsi, Thé glacé, Orangina	33cl	3,00€
Diabolo, limonade	33cl	3,00€
Eau plate ou gazeuse	50cl	2,80€
Rivella	50cl	3,50€
Jus de fruits	25cl	3,50€



Carte des Vins

Le Vin Rouge

Pinot Noir AOC	75cl	25,00€
Alsace		
Côtes-du-Rhône AOC Bio		
Domaine Brotte	75cl	25,00€
Marcillac AOC		
Aveyron	75cl	25,00€
Merlot Pays d'Oc		
	75cl	25,00€

Le Vin Blanc d'Alsace

Cuvée du veilleur de nuit	75cl	25,00€
Vin sec et fruité qui se déguste en apéritif, ou avec la raclette, la fondue ou les roestis.		
Pinot Gris	75cl	25,00€
Gewurztraminer	75cl	25,00€

Le Vin Rosé

Miraval	75cl	29,00€
Côtes-de-Provence		



Le Crémant

La coupe	12c	6,00€
La bouteille	l	28,00€
	75c	
	l	

Boissons chaudes

Café expresso	2,00
Café allongé	€
Thé, Infusion	2,00
	€
	2,00
	€

Les règlements se font à table.

Nous n'acceptons pas les tickets restaurants.
Pour tout paiement par chèque merci de préparer
1 pièce d'identité.



LES BROCHETTES ET VIANDES

BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF	19,00 €
Tomates cerises, poivrons, oignons, ongle de bœuf, sésame doré, frites fraîches	
BROCHETTE DE POULET AUX ÉPICES MEXICAINES	17,00 €
Tomates cerises, poivrons, oignons, poulet aux épices mexicaines, frites fraîches	
AIGUILLETES DE POULET AUX ÉPICES CAJUN	17,00 €
Aiguillettes de poulet marinées à la plancha, frites fraîches	
CHILI CON CARNE	18,00 €
Viande de bœuf, haricots rouges, maïs, épices mexicaines, riz long	

LES BURGERS FRITES (steak frais)

CLASSIQUE	17,00 €
Bun, steak haché 125grs, tomates, salade, emmental, oignons frits, sauce ketchup	
CHICKEN	17,00 €
Bun, poulet pané, tomates, salade, emmental, oignons frits, sauce tartare	
VÉGÉTARIEN	17,00 €
Bun, galette de pomme de terre, tomates, salade, emmental, oignons frits, sauce ketchup	
FARMER	19,00 €
Bun, steak haché 125grs, bacon, tomates, salade, emmental, oignons frits, sauce barbecue	
CHÈVRE-MIEL	19,00 €
Bun, steak haché 125 grs, tomates, salade, chèvre, miel, oignons frits, moutarde	
OPTION XL	+5,00 €
Double steak haché 125grs	

LES SUGGESTIONS

AMERICAN HOT DOG FRITES	16,00 €
Pain brioché, choucroute, saucisse de Strasbourg, oignons frits, ketchup, moutarde	
LA SALADE DU RANCH	17,00 €
Salade verte, émincé de poulet, tomates cerises, oignons frits, maïs, sauce César	
ASSIETTE FISH'N CHIPS	17,00 €
Filets de poisson panés servis avec frites et sauce tartare	
LE CORNET DE FRITES OU DE POTATOES AUX HERBES AROMATIQUES	6,00 €
1 sauce au choix : ketchup, mayonnaise, barbecue, moutarde, algérienne.	

RANCH



LE

MENU ENFANT (-10 ANS) CH'TI COWBOY

4 NUGGETS + FRITES	10,00 €
STEAK HACHÉ + FRITES	10,00 €
KNACK + FRITES	10,00 €

APÉRITIFS ET BOISSONS

KIR AU VIN BLANC (16CL, AU CHOIX : CASSIS, PÊCHE OU FRAMBOISE)	4,50 €
COUPE DE CRÉMANT (16CL)	5,00 €
KIR AU CRÉMANT (16CL, AU CHOIX : CASSIS, PÊCHE OU FRAMBOISE)	5,50 €
BIÈRE BLONDE / PANACHÉ (PRESSION 25CL)	3,50 €
BIÈRE BLANCHE DE BRUXELLES ROSÉE (PRESSION 25CL)	4,50 €
PICON BIÈRE (PRESSION 25CL)	4,50 €
DESPERADOS (BOUTEILLE 33CL)	5,00 €
BUD (BOUTEILLE 33CL)	5,00 €
EAU (PLATEAU OU GAZEUSE, 50CL)	3,50 €
SOFTS ET SODAS (33CL)	3,50 €
Coca, Coca Cherry, Coca Sans Sucres, thé glacé pêche	

VINS

	VERRE	BOUTEILLE
LA PIÈCE DU BOUCHER (ROUGE)	5,50 €	29,00 €
IGP ILE DE BEAUTÉ (ROSÉ, DOMAINE DE SAN PEDRONE)	4,50 €	25,00 €

CAFÉS

CAFÉ OU DÉCA	2,50 €
CAFÉ CRÈME	3,00 €

TARIFS TTC - SERVICE COMPRIS / MODÈS DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : ESPÈCES ET CB
 UNE CARAFE D'EAU EST MISE À VOTRE DISPOSITION GRATUITEMENT SUR DEMANDE
 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
 LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
 ORIGINE DE LA VIANDE : FRANCE + U.E.