

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 (PLATE 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 / MODS 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.

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

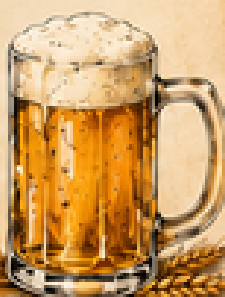
LES SOFTS

- 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





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€

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

Saucisses-frites
Dessert

10,00€

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

Fondue forestière (2 pers. minimum) 26€/pers

Fondue forestière Royale (2 pers. minimum) 29€/pers

Fondue forestière et ses charcuteries

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



CHALET GORMAND



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.



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 €
Kougelhopf 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 €

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 avez 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





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€

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

4.50€
Vin :
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 25cl

Bière Heineken 33cl 4.00€

Bière Bretonne 33cl 4.00€

(blanche, blonde, brune)

Boissons chaudes : 4.50€

Café 2.00€

Thé 3.00€

Menu Enfant 12.50€

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



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