

**La Couronne c'est :**

- du personnel consciencieux et dynamique pour vous servir au mieux.
- un accueil 7 jours /7, *le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi*.
- des menus du jour au choix du mardi au vendredi.
- une carte de spécialités alsaciennes et des suggestions de saison.
- deux salles de restauration et des menus spéciaux pour accueillir vos fêtes de famille.
- Un hôtel douillet où se mêlent traditions et modernité pour votre plus grand confort.
- Un site internet et une page Facebook régulièrement actualisés pour mieux nous suivre.

**COMMANDEZ VOTRE  
BON CADEAU EN LIGNE !**



Pour les personnes allergiques vous pouvez consulter notre personnel,  
une liste des produits allergènes est à disposition au bar.

**Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.**  
**Tout changement sur la carte sera facturé. Jede änderung wird fakturiert.**  
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.

## Les apéritifs

|                                     |       |        |      |        |
|-------------------------------------|-------|--------|------|--------|
| Picon bière                         | 25 cl | 3,80 € | 50cl | 7,20 € |
| Cynar bière                         | 25 cl | 3,80 € |      |        |
| Martini rouge, blanc ou rosé        | 5 cl  |        |      | 4,50 € |
| Suze, Porto ou porto blanc          | 5 cl  |        |      | 4,50 € |
| Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) | 10 cl |        |      | 3,30 € |
| Verre de muscat                     | 10 cl |        |      | 4,30 € |
| Verre de gewurztraminer             | 10 cl |        |      | 4,70 € |
| Ricard                              | 2cl   |        |      | 3,00 € |
| Ricard tomate ou perroquet          | 2 cl  |        |      | 3,10 € |
| Campari                             | 4 cl  |        |      | 5,50 € |
| Campari orange                      | 10 cl |        |      | 7,00 € |

## Les pétillants

|                                                            |       |  |  |        |
|------------------------------------------------------------|-------|--|--|--------|
| Verre de crémant blanc                                     | 10 cl |  |  | 5,00 € |
| Verre de crémant rosé                                      | 10 cl |  |  | 5,30 € |
| Kir royal crémant (cassis, mûre, pêche)                    | 10 cl |  |  | 5,30 € |
| Apérol Spritz,<br>Limoncello Spritz,<br>Hugo,<br>Gin Tonic | 15 cl |  |  | 8,00 € |

## Les bières

La boère du moment : voir tableau

|                      |       |        |       |        |
|----------------------|-------|--------|-------|--------|
| Météor Pils pression | 25 cl | 3,00 € | 50 cl | 5,80 € |
| Météor Pils sirop    | 25 cl | 3,00 € | 50 cl | 5,80 € |
| Panache, Monaco      | 25 cl | 3,00 € | 50 cl | 5,80 € |
| Hefe Weißen          | 50 cl |        |       | 5,90 € |
| Bière sans alcool    | 33 cl |        |       | 3,50 € |
| Hefe sans alcool     | 50 cl |        |       | 5,90 € |

## Les whiskys

|                        |                                   |  |  |         |
|------------------------|-----------------------------------|--|--|---------|
|                        | 5 cl                              |  |  |         |
| Clan Campbell, Jameson |                                   |  |  | 7,00 €  |
| Hepp                   | Whisky Alsacien Single Malt       |  |  | 12,80 € |
| Lagavulin              | 16 ans, Single malt scotch whisky |  |  | 18,50 € |

## Les boissons

|                                           |       |  |  |        |
|-------------------------------------------|-------|--|--|--------|
| Sirop à l'eau                             | 20 cl |  |  | 1,60 € |
| Diabolo (limonade et sirop)               | 20 cl |  |  | 2,20 € |
| Jus de fruits                             | 25 cl |  |  |        |
| - pomme,                                  |       |  |  | 3,50 € |
| - orange Sautter                          |       |  |  | 4,00 € |
| - tomate, raisin, ananas Sautter          |       |  |  | 4,50 € |
| Fuzetea                                   | 25 cl |  |  | 3,60 € |
| Eau, plate, pétillante ou légère          | 50 cl |  |  | 2,80 € |
| Coca-cola 33cl, Coca zéro 33 cl, Orangina | 25 cl |  |  | 4,00 € |
| Miss tonic                                | 33 cl |  |  | 3,80 € |
| Schweppes agrumes                         | 20 cl |  |  | 4,00 € |
| Perrier                                   | 33 cl |  |  | 4,40 € |

## *Les suggestions au verre*

### Blanc

#### *Sylvaner Cave de Cleebourg*

10 cl : 3,20 €      25 cl : 6,40 €      50 cl : 12,80 €      75 cl : 19,20 €

#### *Il était une fois ... Côte du Rhône Blanc Domaine Art Mas*

10 cl : 4,80 €      25 cl : 9,60 €      50 cl : 19,20 €      75 cl : 28,50 €

### Rosé :

#### *Bordeaux rosé Château Maine-Pascaud*

10 cl : 3,30 €      25 cl : 6,60 €      50 cl : 13,20 €      75 cl : 19,80 €

#### *Flamand Rose Cave de Cléebourg*

10 cl : 4,00 €      25 cl : 8,00 €      50 cl : 16,00 €      75 cl : 24,00 €

### Rouge :

#### *Il était une fois Côte du Rhône rouge domaine Art Mas*

10 cl : 4,80 €      25 cl : 9,60 €      50 cl : 19,20 €      75 cl : 28,50 €

#### *Bourgogne Pinot noir Dampt Frères*

10 cl : 7,10 €      25 cl : 14,20 €      50 cl : 28,40 €      75 cl : 42,50 €

#### *Saint Estêphe Château Beau Site*

10 cl : 8,00 €      25 cl : 16,00 €      50 cl : 32,00 €      75 cl : 48,00 €



## En apéritif, en entrée, à partager, ou pas ...

*Als Aperitif, als Vorspeise, zum Teilen – oder auch nicht ...*

### **Planchette paysanne *Bauernvesperbrett*** 12 €

Jambon, fromage fermier, ...

#### Petites entrées

#### Kleine Vorspeisen

Petite crudités 6,00 €  
Kleiner Gemüse Salatteller

Petite malicette au munster et jambon fumé sur salade 7,50 €  
Kleine Laugenstange mit Munsterkäse und geräuchertem Schinken, Salat

6 escargots à l'alsacienne 10,50 €  
6 Schnecken nach Elsässer Art

#### Entrées et salades

#### Vorspeisen und Salatteller

Salade fraîcheur, aux légumes et pickles de saison  
Salat mit Gemüse und hausgemachten Pickles der Saison 12,00 €

Malicette au munster et jambon fumé sur salade  
Laugenstange mit Munsterkäse und geräuchertem Schinken, Salat 12,50 €

Foie gras de canard maison, chutney maison, malicette toastée  
Hausgemachte Enteleberpastete, hausgemachter Chutney,  
gegrillte Laugenstange 17,00 €

#### Au gré des saisons ...

#### Nach der Jahreszeit...

Salade alsacienne : cervelas, emmental, oeuf dur, tomate  
Elsässer Wurstsalat : Servelas, Emmentaler, Tomate, Ei  
Petite/klein : 8,00 € Grande/Groß : 13,50 €

Salade d'été Sommer Salat  
Salade de melon –pastèque-feta fermier, jambon séché, tomate, pistou  
Melone-Wasser Melone-Feta Salat, Serranoschinken, Tomate, Pistou 14,50 €

Salade césar aux aiguillettes de poulet crispy  
La véritable salade césar se sert avec une vinaigrette aux œufs et anchois 14,50 €  
César Salat an knusprigen Hähnchenstreifen  
(Der originale Ceasar Salat wird mit einem Dressing aus Ei und Sardellen serviert )

Saumon mariné au citron et gingembre, tomate ancienne, salade  
Marinierter Lachs an Zitrone und Ingwer, Tomate, Salat 15,50 €

**Caille désossée farcie** (farce volaille et champignons), sauce au riesling,  
**Gefüllte Wachtel** ohne knochen (Füllung mit geflügel und Pilzen),  
Rieslingssosse 22,50 €

### Menu terroir à 32,90 €

Petite crudités  
Kleiner Gemüse Salatteller  
Ou/Oder

Tartine au munster  
et jambon fumé sur salade  
Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse  
und Geraucherter Schinken, Salat

&

Jarret de porc caramélisé au picon,  
choucroute, pommes vapeur  
Schweinehaxe an Picon Karamelli-  
siert, Sauerkraut, Salzkartoffeln  
Ou/Oder

Filet de sandre sur choucroute,  
sauce raifort, pommes vapeur  
Zanderfilet auf Sauerkraut mit  
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

&

Baba au Rhum  
Rum Savarin

Ou/Oder

Crème brûlée flambée  
au Grand Marnier

### Menu à 39,50 €

**6 Escargots à l'alsacienne**  
6 Schnecken Elsässer Art

&

Faux-filet grillé  
maître d'hôtel **ou** sauce poivre-whisky,  
pommes frites maison, légumes  
Rindfleisch Stück gegrillt an Kräuter-  
butter **oder** Pfeffer-Whisky sosse,  
Hausgemachte Pommes Frite, Gemüse

&

Moelleux au chocolat  
Lauwarmes Schokoladenküchlein

Ou/Oder

Sorbet citron maison arrosé  
Zitronen Sorbet übergossen

### Menu enfant à 10 €

**Kindermenü** (-12ans)

Spätzle gratinés  
aux jambon et champignons  
Gratinierte Spätzle mit Schinken  
und Champignons

**Ou/oder**

Bouchée à la reine,  
tagliatelle au beurre  
Traditionelle Königinpastete mit  
Buttertagliatelle

&

Eis /Glace

*C'est bon,*

*C'est fait* **Maison !**

### Les fromages :

Trilogie de fromages fermier, salade

Dreierlei Käse aus dem Bauernhof, salade

9,00 €

## Poêlées de Spätzle

## Spätzlepfännchen

- Spätzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons  
Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons 15,00 €
- Spätzle gratinées aux jambon et champignons  
Spätzlegratin mit Schinken und Champignons 15,00 €
- Spätzle au munster et lardons confits à la bière  
Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt 16,50 €

Les poêlées de Spätzle sont accompagnées de salade verte.  
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

## Les incontournables

## Hauptspeisen

- Filet de sandre sur choucroute, sauce raifort, pommes vapeur 19,90 €  
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
- Véritable Bouchée de la reine Marie Leszczynska, 19,50 €  
(veau, volaille et quenelles de veau maison) tagliatelle au beurre  
Traditionelle Pastete von der Königin Marie Leszczynska  
(Kalbfleisch, Geflügel und Hausgemachte Kalbsklößen) Butterspaghetti
- Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, 18,00 €  
Pommes de terre sautées et salade verte  
Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen und gerollt)  
Bratkartoffeln und Salat
- Jarret de porc caramélisé au picon, choucroute, pommes vapeur 19,90 €  
Schweinehaxe an Picon Karamellisiert, Sauerkraut, Salzkartoffeln
- Faux-filet Simmental poêlé 23,50 €  
maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky, pommes frites  
Simmental Rumsteack an Kräuterbutter oder Pfeffer-Whisky-Sauce,  
Hausgemachte Pommes Frite



## Les Tartes flambées

## Flammkuche

Plat convivial par excellence, la tarte flambée se pose  
au centre de la table et se partage avant l'arrivée de la prochaine.

Bien entendu c'est en la mangeant avec les mains  
qu'elle dévoile tout son charme.

Toutes les tartes flambées sont avec lardons et oignons

**Der Flammkuchen ist ein sehr geselliges Gericht !**

**Er wird in die Mitte des Tisches gestellt und man teilt ihn  
bis der nächste serviert wird.**

**Mit den Händen gegessen ist er noch besser !**

**Alle Flammkuchen sind mit Speck und Zwiebeln**

- ♦ Tarte flambée **traditionnelle** 10,00 €  
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ♦ Tarte flambée **gratinée** 11,00 €  
Flammkuchen Überbacken : Speck, Zwiebeln und Emmentaler
- ♦ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 10,50 €  
Flammkuchen Kräuter : Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ♦ Tarte flambée **au munster** et au cumin 13,50 €  
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

### Flambée du moment : champignons

lardons, oignons, champignons de paris, ail, ciboulette  
Zwiebeln, Speckwürfeln, Pilzen ,Knoblauch, Schnittlauch  
14,50 €

- ♦ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 12,00 €  
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 15,00 €
- Petite salade verte / kleiner grüner Salat 3,50 €
- Petite crudité / gemischter Rohkost Salat 6,00 €

Pour les végétariens les tartes flambées peuvent être sans lardons.

Für Vegetarier können wir die Flammkuchen auf Anfrage  
ohne Speck zubereiten.

Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.  
Tout changement sur la carte sera facturé. Jede änderung wird fakturiert.  
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.

## Les gourmandises maisons



|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tarte de Mamie et sa boule de glace vanille maison<br>Omas Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis           | 7,50 € |
| Café gourmand<br>Expresso mit verschiedenen kleine Desserts                                            | 8,50 € |
| Moelleux au chocolat Extra bitter, glace vanille<br>Lauwarmes Shokoküchlein, Vanille Eis               | 9,00 € |
| Baba au Rhum du roi <i>Stanislas Leszczyński</i><br>Rum Savarin vom König <i>Stanislas Leszczyński</i> | 9,00 € |
| Crème brûlée flambée au Grand Marnier<br>Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert                      | 9,00 € |

### **Les parfums de glaces et sorbets Maison :**

#### **Hausgemachtes Eis :**

Glaces : Vanille, café, chocolat extra bitter,

Sorbets : fraise, citron, mangue, framboise      3 € la boule

|                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tulipe croustillante de glaces maison (3 boules au choix)<br>Knusprige Einstülpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne | 9,00 €  |
| Meringue glacée (2 boules au choix)<br>Eisbaiser mit Sahne (2 Kugeln nach Wahl)                                    | 9,00 €  |
| Irish coffee                                                                                                       | 11,00 € |
| Sorbet citron maison arrosé, Zitronensorbet übergossen                                                             | 9,00 €  |
| Tarte flambée aux pommes et à la cannelle<br>Flammkuchen mit Apfel und Zimt                                        | 12,00 € |
| Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados                                                                        | 15,00 € |

### **Dessert du chef :**

|                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Variation de pêches fraîches en verrine au thé et à la menthe<br>Frische Pfirsichen variation em Glas an Tee und Pfeffermünze | 10,00 € |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|



### Menu Coup de Cœur

Foie gras de canard maison, chutney maison, malicette toastée  
Hausgemachte Enteleberpastete, hausgemachter Chutney,  
gegrillte Laugenstange

&

**Caille désossée farcie** (farce volaille et champignons),  
sauce au riesling,

**GefülteWachtel** ohne knochen (Füllung mit geflügel und Pilzen),  
Rieslingsosse

&

Variation de pêches fraîches en verrine au thé et à la menthe 1 €

FrISChe Pfirsichen variation em Glas an Tee und Pfeffermünze

### Dessert du Chef (15 min d'attente)

**Pensez à le commander avec votre plat**

Figues aux amandes comme un clafoutis, glace cannelle maison

Feige an Mandeln wie ein Clafoutis, Hausgemachtes Zimt Eis 10 €