

- Nos Apéritifs -

• Bière pression	3,10 €
• Bière pression de saison	3,90 €
• Picon bière / Cynar	3,90 €
• Ricard	3,90 €
• Martini / Suze / Campari	3,90 €
• Porto	3,90 €
• Kir vin blanc (Cassis, framboise, pêche, violette, fleur de sureau)	3,90 €
• Kir Royal (Cassis, framboise, pêche, violette, fleur de sureau)	5,80 €
• Coupe de Crémant	4,80 €
• Whisky	5,20 €
• Rhum blanc ou ambré	5,20 €
• Vodka / Malibu	5,20 €

SANS ALCOOL

• Carola litre (bleue, verte, rouge)	4,90 €
• Carola ½ (bleue, verte, rouge)	2,90 €
• Orangina / Ice tea	3,00 €
• Coca Cola / Coca Cola zéro	3,50 €
• Limonade	2,50 €
• Diabolo	2,80 €
• Perrier	3,50 €
• Schweppes / Schweppes Agrumes	3,00 €
• Jus de Fruits (abricot, orange, ananas, pomme, tomate)	3,50 €
• Sirop à l'eau (citron, fraise, framboise, menthe, grenadine, pêche, orgeat cerise, kiwi, violette)	2,50 €

APÉRITIFS SUGGESTIONS MAISON

• Apérol Spritz / Hugo Spritz	8,00 €
• Sangria 20 cl (selon disponibilité)	5,50 €
• Cocktail du jour (selon disponibilité)	8,50 €
• Coupe Mona-Lisa (Crémant avec liqueur d'Amaretto)	6,50 €



- Nos Vins en Pichet -

	le verre (12cl)	le ¼	le ½	
BLANC	• Edelzwicker	3,00 €	6,00 €	12,00 €
	• Auxerrois	3,40 €	6,80 €	13,60 €
	• Riesling	3,60 €	7,20 €	14,40 €
	• Pinot Gris	3,80 €	7,60 €	15,20 €
	• Klevener	4,00 €	8,00 €	16,00 €
	• Muscat	4,00 €	8,00 €	16,00 €
	• Gewürztraminer	4,60 €	9,20 €	18,40 €
ROUGE	• Pays d'Oc	3,00 €	6,00 €	12,00 €
	• Bordeaux	4,50 €	9,00 €	18,00 €
	• Côte du Rhône	3,50 €	7,00 €	14,00 €
	• Pinot Noir	3,50 €	7,00 €	14,00 €
ROSÉ	• Rosé	3,00 €	6,00 €	12,00 €

- Nos Desserts -

• Crème brûlée à la vanille, glace Caramel	7,00 €
• Fondant au Chocolat grand cru, crème anglaise, duo de glaces (20 minutes d'attente, cuit à la demande)	9,00 €
• Panna Cotta aux Fruits rouges et chantilly	7,00 €
• Panna Cotta au « Caramel beurre salé » purée d'orange, chocolat chaud et chantilly	7,00 €
• Soupe de Fruits rouges tièdes, glace vanille	7,00 €
• Poire Belle Hélène sur assiette	7,00 €
• Café liégeois ou Chocolat liégeois	6,80 €
• Dame Blanche	6,80 €
• Profiteroles	6,80 €
• Coupe Amaréna	7,00 €
• Meringue glacée	6,80 €
• Coupe Colonel	8,00 €
• Sorbet arrosé	8,00 €
• Irish Coffee (Whisky Irlandais)	8,50 €
• Café Alsacien (alcool au choix)	8,50 €
• Café Gourmand	9,00 €
• La boule de glace au choix (vanille, café, chocolat, fraise, pistache, noix de coco, caramel, menthe, melon, passion, citron, framboise, poire, ananas, litchi)	2,10 €
• Supplément Chantilly ou Chocolat chaud	1,00 €

- Boissons chaudes -

• Espresso	2,20 €	• Double espresso	3,90 €
• Décaféiné	2,20 €	• Capuccino (chantilly)	4,50 €
• Grand café	2,80 €	• Chocolat chaud (au lait)	4,50 €
• Thé, Infusion	3,00 €		

- Nos Digestifs -

Notre sélection Hagnmeyer (Alcool blanc)		Notre sélection Scotch Whisky	
• Marc de Gewürztraminer	5,20 €	• J.B	5,20 €
• Framboise	5,20 €	• Ballantine's	5,20 €
• Poire Williams	5,20 €	• Jack Daniel's	6,50 €
• Quetsche	5,20 €	• Glenfiddich 12 ans d'âge	10,50 €
• Mirabelle	5,20 €	Nos Classiques	
• Vieille Prune	5,20 €	• Cognac	5,20 €
• Kirsch	5,20 €	• Calvados	5,20 €
• Sous-marin Citron (Limoncello Alsacien)	5,20 €	• Armagnac	5,20 €
Notre sélection Ragnaud Cognac Grande Champagne		• Grand Marnier	5,20 €
• 1 ^{er} Cru de Cognac	5,20 €	• Cointreau	5,20 €
• 1 ^{er} Cru de Cognac Vieille Réserve	8,50 €	• Amaretto	5,20 €
• 1 ^{er} Cru de Cognac X.O.	10,50 €	• Get 27	5,20 €
		• Bailey's	5,20 €
		• Rhum Don Papa	7,50 €

Bienvenue

Au Petit Kochersberg

- Nos Tartes Flambées -

EN SOIREE UNIQUEMENT

	1/2 Tarte	
• Nature	5,10 €	9,80 €
• Gratinée	5,50 €	10,50 €
• Forestière	5,50 €	10,50 €
• Forestière Gratinée	6,50 €	12,00 €
• Munster	6,80 €	12,50 €
• Pommes sucrées	6,20 €	11,50 €
• Pommes flambées au Calvados	7,50 €	13,00 €

- Nos PIZZAS -

EN SOIREE UNIQUEMENT

• Jambon	11,50 €
Tomate, jambon, emmenthal, olives, mozzarella	
• Marguerite	12,00 €
Tomate, jambon, champignons, emmenthal, olives, mozzarella	
• Alsacienne	13,00 €
Crème, gruyère, oignons, lardons, champignons, mozzarella	
• Paysanne	13,00 €
Tomate, lardons, champignons, oignons, emmenthal, crème, olives, mozzarella	
• Napolitaine	13,00 €
Tomate, jambon, champignons, anchois, emmenthal, olives, mozzarella	
• Quatre fromages	13,00 €
Tomate, chèvre, roquefort, emmenthal, olives, mozzarella	
• Tzigane	13,00 €
Tomate, merguez, chorizo, oeuf, emmenthal, olives, mozzarella	
• Fruits de mer	13,50 €
Tomate, fruits de mer, beurre maître d'hôtel, emmenthal, olives, mozzarella	
• Pizza au thon	13,50 €
Tomate, thon, câpres, oignons, crème, emmenthal, olives, mozzarella	
• Pizza du chef (selon son humeur)	14,00 €
• Calzone	14,00 €
Tomate, jambon, champignons, oeuf, emmenthal, olives, mozzarella	

- Plat du Jour -

(uniquement le midi du mardi au vendredi)

• Entrée + Plat à 14,00 €

ou

• Entrée + Faux-filet, frites, salade verte à 19,00 €

- Nos Entrées & Salades -

	Petite faim	Grande faim
• Salade de foies de Volaille	8,50 €	13,50 €
• Salade aux deux Saumons	11,50 €	16,00 €
• Salade de Chèvre chaud et croûtons	8,50 €	13,50 €
Petit pot de miel (sur demande)		
• Assiette Gourmande et ses crudités	12,50 €	17,50 €
(Jambon cuit et fumé, rosette, chorizo, presskopf, saumon fumé, foie gras)		
• Assiette de Crudités	6,50 €	11,50 €
• Presskopf maison, crudités	8,50 €	13,50 €
• Salade mixte (Cervelas, gruyère, oignons)	8,50 €	13,50 €
• Escargots maison	la demi-douzaine 8,20 €	la douzaine 14,50 €
• Brochette de Saint-Jacques et Scampis poêlées, sur son lit de salade, réduction au vinaigre balsamique et coquille de foie gras	13,00 €	19,50 €
• Assiette de Saumon fumé par nos soins et ses toasts	11,50 €	17,00 €
• Coquilles de Foie gras d'Oie maison mariné à l'Armagnac coulis de Quetsches aux épices et toasts	13,00 €	19,50 €

- Nos Poissons -

• Pavé de Sandre sur fondue de poireaux, sauce safranée, Tagliatelles au beurre	21,50 €
• Noix de Saint-Jacques et Scampis poêlées, sauce au Noilly Prat et son Risotto	27,00 €

- Nos Viandes -

Toutes nos viandes sont accompagnées de, légumes sur assiette et à part, frites ou spätzles maison	
• Escalope de Poulet, sauce aux champignons sauvages	19,00 €
• Emincés de Rognons de Veau, sauce moutarde à l'ancienne ou au cognac	19,50 €
• Cordon bleu de Veau nature	21,50 €
• Cordon bleu de Veau à la crème	23,00 €
• Escalope de Veau à la crème	20,50 €
• Magret de Canard, sauce à l'orange	20,50 €
• Faux-filet de Boeuf, au beurre maître d'hôtel maison	20,50 €
• Faux-filet de Boeuf, sauce poivre vert	21,50 €
• Faux-filet de Boeuf, sauce aux champignons sauvages	22,50 €
• Filet de Boeuf, sauce au choix	26,50 €
• Filet de Boeuf façon Rossini (sauce aux champignons sauvages et coquille de foie gras)	30,00 €

- Nos Menus -

à 31,00 €

Assiette de Saumon fumé par nos soins et ses toasts
ou
Six Escargots
ou
Salade de Chèvre chaud et croûtons
ou
Assiette froide
(Jambon cuit, jambon fumé, presskopf, rosette et crudités)

Magret de Canard, sauce à l'orange
ou
Faux-filet de Boeuf
au beurre maître d'hôtel OU sauce poivre vert
ou
Escalope de Poulet,
sauce aux champignons sauvages
Frites ou Spätzles et légumes

Crème brûlée à la vanille, glace Caramel
ou
Meringue Glacée (2 boules)

à 34,00 €

Pavé de Sandre
ou
Salade de foies de Volaille
ou
Salade de Chèvre chaud et croûtons

Emincé de Rognons de Veau, sauce moutarde à l'ancienne
ou
Faux-filet de Boeuf, sauce aux champignons sauvages
ou
Escalope de Veau à la crème
Frites ou Spätzles et Légumes

Soupe de fruits rouges tièdes, glace Vanille
ou
Poire belle Hélène à notre façon
ou
Irish Coffee

à 40,00 €

Foie gras d'Oie maison
ou
Salade de Saint-Jacques et Scampis poêlées

Pavé de Filet de Boeuf, sauce aux champignons sauvages
ou
Viande au choix à la carte (supplément de 4 € pour le Rossini)
Frites ou Spätzles et légumes
ou
Pavé de Sandre, sauce safranée, tagliatelles au beurre

Fondant au chocolat
ou
Dessert au choix à la carte

Menu enfant à 12,00 €

Petite escalope à la crème
Frites ou Spätzles
ou
Jambon / Frites ou Spätzles
ou
Nuggets maison / Frites ou Spätzles
ou
Petite Pizza (en soirée uniquement)

Une boisson

Coupe de glace 2 boules
ou
Bâtonnet (selon disponibilité)

La surprise de la patronne

Tout supplément (frites, spätzles, salade verte, légumes ou sauce...) sera facturé : 2,00 € la portion

Tout changement dans les menus entrainera une modification du prix - Prix nets TTC service compris