

Bienvenue

Au Petit  
Kochersberg

## - 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, fraise, 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 dispo.)	5,50 €
• Cocktail du jour (selon dispo.)	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 €
	• Auxerrois	3,40 €	6,80 €
	• Riesling	3,60 €	7,20 €
	• Pinot Gris	3,80 €	7,60 €
	• Klevener	4,00 €	8,00 €
	• Muscat	4,00 €	8,00 €
	• Gewürztraminer	4,60 €	9,20 €
ROUGE	• Pays d'Oc	3,00 €	6,00 €
	• Bordeaux	4,50 €	9,00 €
	• Côte du Rhône	3,50 €	7,00 €
	• Pinot Noir	3,50 €	7,00 €
ROSÉ	• Rosé	3,00 €	6,00 €

## - 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 Petit pot de miel (sur demande)	8,50 €	13,50 €
• Assiette Gourmande et ses crudités (Jambon cuit et fumé, rosette, chorizo, presskopf, saumon fumé, foie gras)	12,50 €	17,50 €
• 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 Nulilly 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 BSDe 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 €

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

## - Nos Menus -

à 31,00 €	à 34,00 €
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)	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 €	Menu enfant à 12,00 €
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	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 changement dans les menus entrainera une modification du prix - Prix nets TTC service compris

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

## - 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 Desserts -

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

## - Boissons chaudes -

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

## - Nos Digestifs -

Notre sélection Hagmaier (Alcool blanc)		Notre sélection Scotch Whisky	
• Marc de Gewürztraminer	5,20 €	• JB	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 €
		• Grand Marier	5,20 €
		• Cointreau	5,20 €
		• Amaretto	5,20 €
		• Get 27	5,20 €
		• Bailey's	5,20 €
		• Rhum Don Papa	7,50 €

Prix nets TTC service compris