

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 €
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 1/4	le 1/2
• 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 €
• 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	3,00 €	6,00 €	12,00 €

- 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 (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 Naily 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 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 Amarena	7,00 €
• Meringue glacée	6,80 €
• Coupe Colonel	8,00 €
• Sorbet citronné	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 -

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

- 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, chorizo, saumon fumé, foie gras)

à 34,00 €

Pavé de Sandre

ou

Salade de foies de Volaille

ou

Salade de Chèvre chaud et croûtons

ou

Assiette froide

(Jambon cuit, jambon fumé, presskopf, rosette, chorizo, saumon fumé, foie gras)

à 40,00 €

Magret de Canard, sauce à l'orange

ou

Faux-filet de Boeuf

au beurre maître d'hôtel OU sauce poivre

vert

ou

Escalope de Veau à la crème

Frites ou Spätzles et Légumes

ou

Escalope de Poulet,

sauce aux champignons sauvages

Frites ou Spätzles et Légumes

ou

Crème brûlée à la vanille, glace Caramel

ou

Meringue Glacée (2 boules)

Menu enfant à 12,00 €

Petite escalope à la crème

Frites ou Spätzles

ou

Jambon / Frites ou Spätzles

Nuggets maison / Frites ou Spätzles

ou

Petite Pizza (en soirée uniquement)

ou

Une boisson

ou

Coupe de glace 2 boules

ou

Bâtonnet (selon disponibilité)

ou

Dessert au choix à la carte

La surprise de la patronne

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

- Nos Tartes Flambées -

EN SOIREE UNIQUEMENT

• Nature	5,10 €	9,80 €
• Gratinée	5,50 €	10,50 €
• Forestière	5,50 €	10,