

Nos apéritifs

Cocktail Maison	15cl 7.00€
Landwerin	10cl 3.80€
Blanc / Crème : myrtille, pêche, framboise, mûre	
Kir Royal	10cl 6.80€
Crémant D'Alsace / Crème : myrtille, pêche, framboise, mûre	
Kir	10cl 3.80€
Blanc / Crème : myrtille, pêche, framboise, mûre	
Gewurztraminer Vendages tardives	10cl 7.00€
Martini	5cl 4.80€
Blanc / Rouge / Rosé	
Suez / Porto / Campari	5cl 3.80€
Campari Orange	10cl 6.00€
Americano Maison	10cl 7.00€
Ricard	2cl 3.90€
Whisky	4cl 7.00€
J&B, Red Label, Jack Daniel's	
Lillet	10cl 6.00€
Bière pression	25cl 3.20€
Monaco	25cl 3.50€
Amer / Picon / Cynar Bière	25cl 3.80€
Champagne	10cl 7.50€
Crémant	10cl 5.90€

Boissons sans alcool

Limonade	25cl 2.50€
Diabolo	25cl 3.00€
Jus de fruits	20cl 3.50€
Ananas, Tomate, Abricot, Orange, Pomme, Fraise	
Coca / Orangina / Perrier / Schweppes	25cl 3.50€
Carola	50cl 2.90€
Bleu, Verte, Rouge	

Prix net – Service compris

Nos entrées

Escargots gratinés au beurre, ail et fines herbes	
La douzaine	13.60€
La demi-douzaine	6.80€
Quiche lorraine	8.90€
Œuf poché au saumon fumé	13.90€
Foie gras maison	14.90€
L'Assortiment de crudités	7.90€
Salade vigneronne	8.90€
L'assiette charcutière	10.90€

Nos tartes flambées

En apéritif ou plat principal

Nature	9.00€
Gratinée	9.90€
Munster	10.90€
Forestière	10.90€
Végétarienne	10.90€
Supplément salade	3.60€

Tarte flambée sucrée

Pommes flambés au calvados	9.90€
-----------------------------------	-------

Nos viandes

Le filet de bœuf *

Grillé	24.00€
Beurre Maître d'hôtel	25.00€
Aux Morilles	27.00€

L'entrecôte

Grillée	22.90€
Beurre Maître d'hôtel	23.90€
Aux Morilles*	25.00€

Le steak tartare	18.90€
Frite et salade	

Cordon bleu de veau aux jambons foret noir	18.90 €
---	---------

Cordon bleu de porc	16.00€
----------------------------	--------

Accompagnement : Frite, riz, Légume, Rösti, Spaetzle

Supplément sauce ou accompagnement	2.00€
------------------------------------	-------

Nos poissons

La choucroute aux trois poissons *	25.00€
Saumon, Sandre, Cabillaud, sauce Riesling	
Le pavé de saumon	19.90€
Grillé ou sauce au beurre blanc	
Le dos de cabillaud	19.90€
Sur légumes du moment	
Le filet de sandre	19.90€
Sur légumes ou sur choucroute	

Nos spécialités

La fameuse choucroute 18.00€

Choux mariné au Riesling, knack, saucisse fumée
D'Alsace, palette fumée, lard salé, pommes de terre.

Choucroute Royale (2 personnes) 23.90€

Par Personne

Baeckaoffe 20.00€

Mélange de viandes marinées, pommes de terre,
Légumes, service dans un plat en terre cuite, salade.

Tête de veau 18.00€

Sauce ravigote ou Sauce gribiche.

Cassolette de Munster gratinée 14.90€

Lardons, pomme de terre, ail, oignons, vin blanc, crème.

Fleischnackas 15.90€

Roulé de pâte alsacienne à la viande de pot au feu
et son bouillon ou grillés.

Jarret de porc braisé 16.90€

Sur lit de choucroute ou salade de pommes de terre.

Le Bibbelaskas 14.90€

Fromage blanc salé, pomme de terre, kassler, munster

Salade vigneronne 13.90€

Le coup de cœur du chef

La bouchée du Franciscain 21.90€

Amourettes, rognons, ris de veau, sauce aux morilles.

Nos Menus

Plaisir d'Alsace

30.00€

Entrée au choix :

Les 6 escargots / La quiche lorraine, salade mêlée / Assiette charcutière

Le plat au choix dans la carte << Nos spécialités >>

Dessert au choix :

La tarte aux fruits / La crème brûlée / Le Baba au rhum

Menu Gourmand

42.00€

Dans toute la carte au choix :

Entrée / Plat / Dessert.

+2.00€ *

Menu Enfants

8.00€

Sirop

Plat :

Viennoise / Steak haché /Nugget / Tranche de jambon (frites)

Demi flambée / Fleischnackas

Dessert :

1 boule de glace / Mousse au chocolat /Ile flottante

Menu du jour

Du lundi au vendredi uniquement le midi

Nos vins

Vins d'Alsace Domaine Charles Baur

75 cl

Crémant d'Alsace Brut bio	27.00€
Edelzwicker bio	22.00€
Pinot Blanc bio	23.00€
Riesling bio	24.00€
Riesling Grand Cru Eichberg bio	35.00€
Pinot Gris bio	26.00€
Pinot Gris Grand Cru Eichberg bio	35.00€
Muscat bio	25.00€
Pinot Noir bio	26.00€
Pinot Noir Rouge d'Alsace bio	35.00€
Gewurztraminer bio	27.00€
Gewurztraminer Vendange tardives	42.00€
Pinot Noir rosé bio	22.00€

Vins en Carafes

<i>Vin de table</i>	<i>verre</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Blanc / Rouge / Rosé	2.10€	5.20€	10.20€
<i>Blancs</i>			
Edelzwicker	3.20€	7.00€	14.00€
Pinot Blanc	3.50€	8.00€	16.00€
Riesling	3.50€	8.00€	16.00€
Pinot Gris	4.00€	9.00€	18.00€
Muscat	3.50€	8.00€	16.00€
Gewurztraminer	4.20€	9.50€	18.00€
<i>Rosé</i>			
Pinot Noir rosé	4.00€	9.00€	18.00€
<i>Rouge</i>			
Pinot Noir	4.00€	9.00€	18.00€
Côte du Rhône	3.60€	7.00€	14.00€

Nos vins

Vins blanc

Bourgogne AOC

Chablis

37.50cl

75cl

17.00€

32.00€

Vins rosé

Provence AOC

Côte de Provence

37.50cl

75cl

17.00€

Vins rouges

Beaujolais AOC

Beaujolais Village

Morgon

Juliéna

20.00€

26.00€

28.00€

Bourgogne AOC

Haut Côtes de Beaune

30.00€

Bordeaux AOC

Bordeaux Supérieur

Graves

Saint-Emilion

12.00€

17.00€

17.00€

20.00€

28.00€

28.00€

Côte de Rhône AOC

Côte du Rhône village

Gigondas

Vaqueras

10.00€

18.00€

17.00€

18.00€

32.00€

28.00€

Champagne

42.00€

Nos digestifs

Calvados	4cl	6.00€
Armagnac	4cl	6.00€
Eau de vie	4cl	6.00€
Quetsche, Mirabelle, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer, Framboise,		
Cognac	4cl	6.00€
Cognac VSOP	4cl	6.80€
Crème	4cl	5.50€
Myrtille, pêche, framboise, mûre		
Grand Mariner	4cl	6.00€
Gin	4cl	6.00€
Vodka	4cl	6.00€
Poiret	4cl	3.20€
Rhum Dom Papa	4cl	7.90€
Limoncello	4cl	6.00€

Nos boissons chaudes

Café		2.00€
Grand café		4.00€
Cappuccino		4.60€
Décaféiné		2.00€
Café crème		2.30€
Grand café crème		4.20€
Thé		3.00€
Chocolat		4.60€

Auberge des
Franciscains

Desserts :

Coupes de glace :



Coupe Danemark (Glace vanille, Chocolat chaud, chantilly)	6.90€
Coupe Corrézienne (Glace praline, vanille, crème de marron, chantilly)	6.90€
Coupe Ardéchoise (Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly)	6.90€
Coupe Café ou Chocolat Liégeois (Glace café/ chocolat, coulis, chantilly)	6.90€
Coupe Négresco (Glace chocolat, chocolat blanc, coulis, chantilly)	6.90€
Coupe Milano (Glace framboise, amarena, coulis, cerises, chantilly)	6.90€
Coupe Banana Split (Glace vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, chantilly)	7.50€
Pêche Melba (Glace vanille, morceaux pêche, coulis fruit rouge, chantilly)	6.90€
Profiteroles à la glace vanille	7.00€
Kouglof glacé arrosés au marc de gewurtz	7.00€
Vacherin glacé maison	7.00€

Boule de glace: vanille, chocolat, chocolat blanc, praliné, amaréna, marron, pistache, café, fraise.

Sorbet : passion, framboise, mirabelle, citron

1 Boule 1.90€ / 2 Boules 3.80€ / 3 Boules 5.00€

Prix net – Service compris

Sorbets arrosés :

Coupe Colonel (Sorbet citron arrosé de Vodka)	8.00€
Coupe Mirabelle (Sorbet Mirabelle arrosé d'eau de vie de Mirabelle)	8.00€
Coupe Alsacienne (Sorbet citron arrosé d'eau de vie de marc de gewurtz)	8.00€
Coupe Palais Net (Sorbet citron arrosé de GET 27)	8.00€
Coupe Royale (Sorbet citron arrosé de Crémant)	8.00€
Mousse au Chocolat	5.00€
Irish Coffee	8.50€
Meringue Chantilly	5.00€
Meringue Glacée Chantilly	7.00€
Tarte aux fruits Maison	5.90€
Ile Flottante	5.00€
Crème brûlé Maison et son caviar de vanille	6.50€
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	7.00€
Tarte tatin et sa boule vanille	6.00€
Café Gourmand	7.50€
Assiette de notre pâtissier en dégustation	9.00€
Baba au Rhum maison	8.00€
Aumônière croquante caramélisée aux pommes et poire fondantes avec sa glace exotique	9.90€

Tout supplément 0.50€