

**MENU à 33.00 €uros.**

**Foie gras de canard maison farci d'un « Baerewecke » de fruits secs,**

**Chutney de figues et pain grillé,**

**Accompagné d'une gelée de légumes du pot au feu.**

---

**Aiguillettes de quasi de veau à la crème de cèpes secs**

**et champignons du moment.**

**Nouilles à l'Alsacienne.**

---

**Vacherin glacé au sorbet framboise et crème glacée vanille bourbon**

.....

## LA CHAPELLE DE HATTISHEIM

Ce lieu de pèlerinage daterait du XIVe siècle: la Vierge Marie serait apparue à un jeune du village de Hattisheim qui gardait des chevaux dans les prés de la commune. Le berger décida de construire un modeste oratoire sur le lieu de l'apparition. Le site attira rapidement de nombreux pèlerins, notamment des gardiens de troupeaux.

La chapelle fut à plusieurs reprises détruite: par les Armagnacs en 1444 en même temps que le village de Hattisheim (situé à 2km), durant la guerre de Trente Ans, lors de la bataille d'Entzheim, par un incendie en 1833; mais elle fut à chaque fois reconstruite grâce à l'attachement de la population de Geispolsheim. Durant la Révolution française, la chapelle abrita des prêtres réfractaires - soutenus par les habitants - qui célébrèrent des messes clandestines. Dans celle-ci se trouvait un logement qui était occupé par des ermites se consacrant à la prière et gardant les lieux.

De nos jours, le site de la chapelle de Hattisheim est encore fort apprécié par les promeneurs et les pèlerins, attirés par le calme de la nature environnante, propice à la détente et à la méditation.

## **NOS TARTES FLAMBEES** (le soir, uniquement, le vendredi, samedi et dimanche)

(Le jeudi soir sur demande)

|   |                |
|---|----------------|
| Tarte flambée aux lardons forêt noire et oignons frais                      | <b>8.90 €</b>  |
| La gratinée, à l'Emmenthal français, lardons forêt noire et oignons frais   | <b>9.50 €</b>  |
| Aux champignons de Paris, lardons forêt noire, oignons frais et persil plat | <b>9.50 €</b>  |
| Au Munster, lardons forêt noire et oignons frais                            | <b>10.50 €</b> |

## **LES ENTREES: (tous nos produits sont fait « maison »)**

|  |                |   |
|--|----------------|---|
| Rillettes de sardines au romarin, faites par nos soins, pain grillé.                               | <b>8.90 €</b>  |   |
| Toasts de chèvre au thym et à l'huile d'olive vierge sur un nid de salade verte.                   | <b>9.50 €</b>  |   |
|  |                | <i><u>PETITE</u></i> <i><u>GRANDE</u></i> |
| Assiette de Crudités du moment.  | <b>5.50 €</b>  | <b>10.50 €</b>                            |
| Foie gras de canard maison farci d'un « baerewecke » , gelée de légumes.                           | <b>12.50 €</b> | <b>19.50 €</b>                            |
| Céviche d'espadon à l'oignon rouge et légumes croquants, sauce vierge et jeunes pousses de salade. | <b>11.50 €</b> | <b>19.50 €</b>                            |

|                 |  |         |
|-----------------|--|---------|
| QUELQUES VINS : | Pinot auxerrois « cuvée Prestige » Cleebourg.....  | 19.50 € |
|                 | Riesling « Glinzberg » Anne Marie Schmitt .....    | 23.00 € |
|                 | Pinot Noir Vieilles Vignes Christian Barthel ..... | 24.00 € |

## **LES POISSONS**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Risotto Arborio aux St Jacques, tuile d'Emmenthal et copeaux de Parmesan, huile vierge.</b>                     | <b>23.50 €</b> |
| <b>Filet de Sandre en matelote à l'Alsacienne sur un lit de nouilles.</b>  | <b>21.50 €</b> |
| <b>Tournedos d'espadon grillé à la plancha , tombée de fenouil , coulis de poivrons doux et frites de polenta.</b> | <b>21.50 €</b> |

## **LES VIANDES**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Faux-filet de bœuf, beurre à l'ail du Chef, légumes du moment et frites.</b>  | <b>22.00 €</b> |
| <b>Bouchée à la reine au poulet fermier et à l'épaule de veau. (médaille d'argent de la meilleure bouchée à la reine )</b> | <b>19.50 €</b> |
| <b>Tartare de tendre de tranche de bœuf, haché au couteau, préparé en cuisine (200 gr.) et frites.</b>                     | <b>20.50 €</b> |
| <b>Filet mignon de cochon en croûte de pain, poêlée de champignons du moment, jus corsé, misele.</b>                       | <b>21.90 €</b> |
| <b>Rognons de veau sautés en persillade, ail confit et pleurotes et frites.</b>  | <b>21.50 €</b> |

### **Pour les tout petits**

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Jambon à l'os maison, ou petit steak ou petite bouchée à la reine, pâtes ou frites.</b> |               |
| <b>Glace ou sorbet au choix.</b>   | <b>8.50 €</b> |

## NOS DESSERTS MAISON

|   |        |
|---|--------|
| Vacherin maison au sorbet framboise et à la glace vanille artisanal, coulis de fruits Maison.       | 8.90 € |
| Mousse de chocolat et panna cotta passion, feuille croquante au chocolat, coulis d'orange amer.     | 8.90 € |
| Meringue glacée chantilly Maison, crème glacée artisanale à la vanille Bourbon et sorbet framboise. | 8.90 € |
| Profiteroles Maison, glace vanille Bourbon, sauce chocolat, amandes caramélisées, chantilly Maison. | 8.90 € |
| Carpaccio d'ananas au lait de coco et citron vert, glace rhum-raisin, tuile au sésame Maison.       | 8.90 € |
| Café Liégeois, glace vanille Bourbon et glace café 100% Arabica, espresso, chantilly Maison.        | 7.00 € |
| Dame blanche, 2 boules vanille et chocolat chaud Maison.  | 7.00 € |
| Mendiant aux pommes façon pain perdu, coulis de fruit, glace yaourt et tuile au miel.               | 8.90 € |
| Coupe Iceberg, 3 boules menthe aux pépites de chocolat arrosé de Get 27.                            | 8.90 € |
| Café gourmand   | 7.50 € |
| Irish coffee (au whisky Ecossois) – Café alsacien (au marc de gewurztraminer).                      | 8.90 € |
| Le sorbet 2 boules, arrosé, parfum et alcool de votre choix.  | 8.90 € |

**Toutes nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale.**

**Crèmes Glacées :** Vanille bourbon – Chocolat « valrhona » – Café 100% arabica – Yaourt Bulgare – Fraises-  
Menthe et copeaux de chocolat.

**Sorbets :** Framboise – Citron d'Espagne – Fruit de la Passion – Mandarine.

3 boules.....6 € Avec chantilly Maison.....6,50 €

## POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS

**½ Bouteille 37,5 cl de Pinot gris moelleux d'Alsace Kumpf/Meyer 2012 :**

**11.50 €**