

# Menus du Château

## • MENU MOULES OU ONGLET •

---

Entrée au choix

Moules ou viande au choix

Dessert au choix

45,90€

## • MENU BURGER •

---

Entrée au choix

Burger au choix

Dessert au choix

43,90€

## • MENU ENFANT •

---

½ portion de moules au choix + frites

Nuggets + frites

1 boule de glace au choix

11,90€

# Entrées

• **SALADE DE CHÈVRE CHAUD** • 14,90€

Chèvre fondu et miel d'Alsace sur toasts croustillants,  
servi avec salade fraîche

Accord vin : Riesling Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

• **GALETTES MUNSTER** • 14,90€

Galettes de pommes de terres au Munster fondant, servie  
chaude

Accord vin : Gewurztraminer Réserve - Domaine Habsiger (9,00€)

---

• **PLANCHE MIXTE** • 16,90

Assortiment généreux de charcuteries et fromages, à  
partager

Accord vin : Pinot Gris Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

## Tartes Flambeeés

• **SIMPLE** • 9,90€

Crème fraîche, oignons, lardons

Accord vin : Auxerrois Bio - J.B Adam (6,00€)

---

• **GRATINÉE** • 11,90€

Crème fraîche, oignons, lardons, emmental râpé

Accord vin : Auxerrois Bio - J.B Adam (6,00€)

---

• **FORESTIÈRE** • 12,90€

Crème fraîche, oignons, lardons, emmental râpé, champignons frais

Accord vin : Pinot Gris - Domaine Habsiger (7,50€)

---

• **CHÈVRE MIEL** • 13,90€

Crème fraîche, oignons, lardons, chèvre, miel

Accord vin : Riesling Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

• **MUNSTER** • 13,90€

Crème fraîche, oignons, lardons, munster

Accord vin : Gewurztraminer Réserve - Domaine Habsiger (9,00€)

---

• **ROQUEFORT** • 13,90€

Crème fraîche, oignons, lardons, roquefort

Accord vin : Gewurztraminer Réserve - Domaine Habsiger (9,00€)

\*prix par verre uniquement

# Mouttes

• **MARINIÈRES** • 19,90€

Légumes

Accord vin : Riesling - Domaine Habsiger (7,50€)

---

• **VIN BLANC** • 21,90€

Légumes, Vin blanc

Accord vin : Riesling Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

• **BIÈRE BLONDE** • 22,90€

Légumes, Bière

Accord vin : Pinot Blanc Les Natures Bio - J.B Adam (5,00€)

---

• **DU CHÂTEAU** • 23,90€

Légumes, vin blanc, beurre ail persilé

Accord vin : Pinot Gris Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

• **ALSACIENNE** • 23,90€

Légumes, crème fraîche, lardons

Accord vin : Pinot Gris Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

• **FORESTIÈRE** • 23,90€

Légumes, crème fraîche, champignons frais

Accord vin : Pinot Blanc Les Natures Bio - J.B Adam (5,00€)

---

• **MOUTARDE** • 24,90€

Légumes, crème fraîche, moutarde de Dijon

Accord vin : Riesling Les Natures Bio - Domaine J.B Adam (6,00€)

---

• **MUNSTER** • 24,90€

Légumes, crème fraîche, munster

Accord vin : Riesling - Domaine Habsiger (7,50€)

---

• **ROQUEFORT** • 24,90€

Légumes, crème fraîche, roquefort

Accord vin : Riesling - Domaine Habsiger (7,50€)

---

• **CURRY** • 24,90€

Légumes, crème fraîche, curry

Accord vin : Pinot Blanc Les Natures Bio - J.B Adam (5,00€)

---

• **ROYALES DU LANDSBERG** • 26,90€

Crevette, piment, crème fraîche, ail

Accord vin : Riesling - Domaine Habsiger (7,50€)

\*prix par verre uniquement

# Burgers

---

## • *LE LANDSBERG* • 19,90€

Pain, steak haché pur boeuf, camembert, galette de pomme de terre, oignons caramélisés, oeuf, salade, tomate, sauce au choix

---

## • *L'ASLACIEN* • 20,90€

Pain, steak haché pur boeuf, lard grillé, galette de pomme de terre, oignons, munster fondu, salade, tomate, sauce au choix

---

## • *LE SEGUIN* • 20,90€

Pain, steak haché pur boeuf, lard grillé, fromage de chèvre fondu au miel, oignons frits, salade, tomate, sauce au choix

---

## • *VEGAN-BURGER* • 18,90€

Pain, galette de pomme de terre, oignons frits, salade, tomate, sauce au choix

---

## • *FISH BURGER* • 19,90€

Pain, filet de colin croustillant, cheddar fondu, oignons frits, oeuf, salade, tomate, sauce tartare

---

## • *LE FRENCH BURGER* • 21,90€

Pain, steak haché pur boeuf, comté, champignons frais, lard grillé, oignons frits, salade, sauce au choix

---

## • *LE MONTAGNARD* • 20,90€

Pain, steak haché pur boeuf, galette de pomme de terre, raclette, lard grillé, oignons frits, salade, tomate, moutarde

---

## • *NOS SAUCES*

mayonnaise, andalouse, ketchup, curry, barbecue, tartare, blanche, hamburger, poivre, américaine, salsa, samouraï, moutarde de Dijon



# Viandes

- **ONGLET DE BOEUF** • 23,90€

Accompagné d'un gratin de courgette fait maison, frites fraîches faites maison, sauce moutarde faite maison  
Accord vin : Pinot Noir – Domaine Habsiger (7,50€)

# Desserts

- **TIRAMISU DU MOMENT MAISON** • 9,00€

---

- **MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON** • 9,00€

---

- **CRÈME BRULÉE MAISON** • 8,50€

---

- **PANNA COTTA MAISON** • 8,50€

---

- **GLACE (1 BOULE)** • 2,50€

fraise, vanille bourbon, chocolat, poire williams, citron, cerise, yaourt, noix de coco, menthe, cassis, framboise, café