La Grange - Printemps/Été

Nos plats du terroir

Waedele grillé — 23€
Le cochon croustillant au feu de bois
à la bière Meteor
Option: gratiné au munster — **26€**

Galettes de pommes de terre — 19€
Trilogie: Saumon fumé, jambon Forêt-Noire,
munster gratiné, salade verte et bibeleskäs frais

Bibeleskäs — 18€
Fromage blanc à l'ail, au persil et aux petits
oignons, accompagné de jambon fumé, munster
d'Alsace et de pommes de terre grillées aux lardons

Persillé d'Angus — 25€
Servi avec son duo de Beurres
Tomates séchées, oignons rouges
&
Persillade

Notre choucroute — 22€
Chou du village voisin mijoté à la bière Meteor,
généreusement garni de 5 viandes

Cordon Bleu de la Grange — 24€
Cordon bleu de volaille,
aux deux jambons, à l'emmental ou au
munster
Sauce crème

Burger Vrain — 19€
Pain maison façon Dampfnudle,
effiloché de cochon mariné à la sauce barbecue,
gratiné à la tomme d'Alsace, salade, pickels
d'oignons rouges, cornichons et mayonnaise
poivrée

Magret de canard — 25€
Sauce sucrée-salée : épices parfumées,
cognac et miel du village

Mignon de porc — 22€
Cuit à basse température,
accompagné de fruits de saison et d'un
jus corsé

Poussin façon Grand-Mère — 20€
Coquelet grillé à la moutarde
Peau croustillante aux herbes, rôti au feu
de bois et jus corsé
Frites maisons et salade verte

Tous nos plats sont servis avec frites maison, pommes de terre sautées ou spaëtzles
→ Accompagnement supplémentaire : 3 €

Prix nets TTC et service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Nos plats froids et salades

Salade Verte 6€

Salade Mixte 15€
Cervelas froid, emmental
Œuf de notre poulailler,
cornichons, tomates

Frisée aux lardons 10€
Lardons et croûtons, Œuf de
notre poulailler

Assiette maraîchère 13€
Crudités locales et de saison
et notre vinaigrette maison

Presskopf 19€
Cochon en gelée maison
Crudités & pommes de terre sautées
et notre vinaigrette maison

Filet de Sandre 20€
Grillé à l'huile d'olive
Servi sur salade de lentilles de
Blaesheim au raifort

Salade de la Grange 16€
Blanc de volaille mariné aux épices,
parmesan et crudités
Vinaigrette moutardée au balsamique

Nos Tartes Flambées au Feu de bois

Le secret de nos tartes flambées ? Une pâte maison laminée avec passion sur place

Traditionnelle	**11€**	**Gratinée**	**13€**
Forêt noire	**13€**	**Forêt noire gratinée**	**14€**
Champignons	**13€**	**Champignons gratinée**	**14€**
Saumon fumé beurre à l'ail	**15€**	**Munster**	**14€**
Choucroute	**13€**	**Choucroute munster fondu**	**15€**
Kneckes	**15€**	**Tomme à l'ail des ours**	**14€**

Formule tartes Flambées à volonté **19€** avec salade verte,
servie à l'ensemble de la table

Toute l'équipe de La Grange vous souhaite un bon appétit

Prix nets TTC et service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Douceurs et Gourmandises

Tarte Maison 8€
Selon la saison...
voir avec l'équipe

Profiteroles 10€
Duo de choux
garni de glace vanille, chantilly
maison et sauce chocolat
Valrhona

Notre Nid 9€
Myrtilles tièdes, glace
fromage blanc et Chantilly
maison

Pain Perdu 10€
Brioche façon pain perdu,
compoté de fruit,
coulis caramel et chantilly
maison

Baba au rhum 8€
Kougelhopf façon savarin, Rhum,
Chantilly maison

Crème Brulée 8€
Vanille de Madagascar avec du
lait de la ferme Mittelegert

Fondant au chocolat 11€
Cœur coulant au chocolat
Maison Valrhona,
12 Minutes de patience,
chantilly maison

Praliné Caramel et tentations 11€
Tartelette croustillante au
caramel fondant, ganache
chocolat montée, pralin et
noisettes torréfiées

Café ou thé Gourmand 10€
Verrines et Mignardises
maisons

Crémant Gourmand 13€
Verrines et Mignardises
maisons

Nos dampfnudles Sucrés

Desserts à partager

Petits beignets alsaciens maison, laminés et levés à la vapeur.
Servis avec compote de pommes, confiture, Nutella et chantilly.

À PARTAGER POUR 2 PERS 23 €

Evènements mensuel

- Soirées Dampfnudle à volonté tous les 1er et 3ème jeudis de chaque mois pour seulement 28€
- Brunch Gourmand 100%maison à volonté tous les 1er dimanche de chaque mois pour seulement 35€

Prix nets TTC et service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Glaces et sorbets

Meringue glacée **9€**
Glaces ou sorbets
au choix et
chantilly maison

Dame Blanche **9€**
Glaces vanille,
chantilly maison,
nappé de
sauce chocolat
Valhrona maison

Liégeois **9€**
Tout café
ou
Tout chocolat

Panthère rose **9€**
Sorbets fraise et framboise,
glace vanille, coulis de fuit rouge
et chantilly maison

Kougelhopf Glacé **10€**
Parfait glacé au marc de
Gewurztraminer distillerie
Lehmann raisins imbibés et
chantilly maison

Sorbet arrosé **10€**
3 Boules sorbets aux choix
eau de vie au choix

1, 2 OU 3 BOULES

3€ 5€ ou 8€

Glaces
Vanille, Chocolat, Café,
Fromage blanc

Sorbets
Framboise, Fraise, Citron,
Parfums du moment

Supplément chantilly ou chocolat chaud +1 €

Irish coffee **10€**
5cl Whisky

Piwish coffee **21€**
13cl Whisky

Schwoobish coffee **35€**
30cl Whisky

L'intégralité de notre carte est faite maison

Prix nets TTC et service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire