



Brasserie la Halle aux Blés



Apéritifs

Verre de Gewurztraminer Vendanges tardives, millésimé	9,00€	Kir Crémant à la pêche	6,90€
Verre de Muscat	5,50€	Picon Bière	4,50€
Verre de Crémant	6,00€	Aperol Spritz	8,80€

Entrées et spécialités

vorspeise - starter

Tarte à l'oignon, lardons fumés 14,50€
Zwiebelkuchen, Speck, Grüner Salat - Onion pie, green Salad

Escargots à l'Alsacienne, 1/2 douzaine.....9,80€
6 Schnecken Elsässerart **douzaine**.....19,50€
6 snails Alsatian recipe

Foie Gras maison, Brioche.....22,50€
Hausgemachte Genzeleber mit brioche - foie gras with brioche

Saumon Fumé, Brioche.....18,80€
Gerauchter Lachs mit brioche - Smoked salmon with brioche

Soupe à l'oignon13,20€
Zwiebelsuppe - Onion soup

Soupe au riesling.....13,80€
Rieslingsuppe
Riesling Soup

Salades

salat - salad

Salade Strasbourgeoise, Mixte.....14,80€
Cervelas, emmental et œuf dur
Fleischwurst und Käse Salat
Savcloy, emmental Cheese Salad

Salade Gourmande.....20,50€
Foie gras, saumon fumé, filet mignon de porc fumé, sur salad
Enteleber, Raucherlachs und Salat
Foie gras, smoked salmon with salad

Salade César au poulet16,20€
Croûtons, parmesan
Cesar Salat mit Hähnchen, Parmesan Käse
Cesar Salat with chicken and Parmesan cheese

Plats végétariens

Vegetarische Gerichte-Vegetarian dishes

Tagliatelles au pesto et Parmesan grillé.....14,30€
Tagliatelles Pasta mit Parmesan - Tagliatelles pasta with parmesan

Spätzles gratinées au fromage de chèvre.....15,50€
Spätzle gratiniert mit Ziegenkäse - Spactzle gratined at goat cheese

Galettes de pommes de terre

Galettes de pommes de terre, salade verte.....14,70€
Grumberekiechle, Grüner Salat
Potatoes cakes, green salad

Galettes de pommes de terre, saumon fumé...19,50€
Fromage blanc aux herbes, salade verte
Grumberekiechle, Räucherlachs, Hüttenkäse
Potatoes cakes, Smoked solmon, Cottage cheese

Galettes de pommes de terre gratinées au munster
Warmer Munsterkäse auf grumberekiechle, Grüner Salat....17,20€
Hot munster cheese on potatoes cakes, green salad

Galette Bergère à l'Alsacienne, salade.....17,50€
Chèvre chaud sur galettes de pomme de terre, jambon fumé
Warme Ziegenkäse, Schinken auf Grumberekiechle
Hot toasts cheese, ham on potatoes cakes

Choucroutes

Sauerkraut - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne 6 garnitures.....21,90€
Sauerkraut Elsässerart, 6 Sorten Fleisch
Alsacan Sauerkraut with 6 kinds of pork meat and sausages

Choucroute Jambonneau.....22,50€
Wädele auf Sauerkraut
Knuckle of ham on Sauerkraut

Choucroute aux poissons sauce safranée25,50€
Fisch Sauerkraut - Sauerkraut with Fish

Menu Enfants

Kinder - Children - 12 ans

Bouchées à la Reine avec frites

Königspastete mit Pommes Frites
« Bouchées à la Reine » with French fried potatoes
ou/oder/or

Knacks avec frites

Knacks mit Pommes Frites - Knacks with french frites
+1 boules de glace - 1 Kugeln Eis - 1 balls of ice cream

Les Spécialités

Spezialitäten - Specialities

Fleischkechle à la crème.....17,90€
Pommes de terres sautées
Rahmfleischkechle mit Bratkartoffeln
Meatballs with Mushrooms sauce, roasted patatoes

Tête de veau à l'alsacienne21,80€
Pommes de terre vapeur
Kalbskopf, Gedämpfte Kartoffeln
Head of veal, Steamed potatoes

Maultaschen à l'ancienne.....16,50€
Raviloles à la viande et aux légumes
Fleisch- und Gemüseravioli
Meat and Vegetable Ravioli

Spare-Ribs XXL.....19,70€
25cm de travers de porc, frites, salade verte
Gegrillte - 25cm von Schweinerippchen geröstet
Spareribs with French fried - Dimension 10' of pork roasted

Tourte Volaille et Champignons.....17,50€
Warme Geflügelpastete und Pilzem, Grüner Salat
Warm poultry pie, mushrooms and green salad

Bouchée à la Reine impériale

Servie avec des Tagliatelles
Kaiserliche Königspastete mit Tagliatelles
Imperial Bouchées à la Reine impériale with tagliatelle pasta

Le Bäckecoffe aux 3 viandes, salade verte.....24,00€

Potée Alsacienne composée de viande de bœuf, porc et agneau, mariné au vin blanc d'Alsace cuite avec des légumes dans une terrine à l'étouffée.
Eine Elsässiche Spezialität mit Lamm, Rind und Schweinefleisch eingelegt in Elsässischem Wein, Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf gegart.
An Alsatian speciality with pork, beef and lamb marinated in Alsatian wine, cooked with vegetables and potatoes in a stew.

Les Poissons

Fisch - Fischstarter

Escalope de saumon, sauce safranée23,50€
Légumes, riz pilaf
Lachsfilet, Gemüse, Reis - Filet of salmon, vegetable, rice

Filet de sandre sur choucroute sauce safranée..23,80€
Zanderfilet mit Sauerkraut - Filet of perche with sau

Les viandes

Fleischsorten - meats

Escalope viennoise de veau.....20,90€
Frites, salade verte
Wienerschnitzel mit Salat
Viennese schnitzel with salad

Cordon bleu de volaille à la crème, Frites.....24,50€
Schnitzel mit Pilzrahmsauce
First-rate cook with Mushrooms sauce

Steak frites, salade18,50€
Rinder Steak

Noix d'entrecôte, Frites, salade verte.....32,00€
Zwischenrippenstück - Sirloin of beef

Sauce - Soße - Sauce.....3,00 €
Sauce aux champignons Pilzrahmsauce Mushrooms sauce
Sauce au poivre Pfeffersauce Peppersauce
Sauce au munster Munstersauce Munster cheese sauce
Beurre maître d'hôtel Kräuterbutter Butter sauce

Jarret sauce Munster.....21,40€
Pommes de terres sautées
Gebratene Schweineachse mit Munster Soße
Roasted patatoes, with a Munster cheese sauce

Civet de Gibier, Spätzle.....22,50€
Wildfäffer - Game Stew

Fromages

Käse - cheese

Munster gratiné.....17,50€
Sur pommes de terre sautées, salade verte
Warmer Munsterkäse auf Bratkartoffeln, Grüner salat
Hot munster cheese on roasted potatoes, green salad

Camembert frit.....16,50€
Pommes de terre sautées, salade verte
Brat Camembert mit Bratkartoffeln, Grüner salat
Fred Camembert with roasted potatoes, green salad

Duo de fromages frits - Camembert et Munster.....17,50€
Pommes de terre sautées, salade verte
Brat Camembert und Munsterkäse mit Bratkartoffeln, Grüner salat
Fried Camembert and Munster with roasted potatoes, green salad

Supplément jambon fumé4,50€

Portion de munster.....6,90€
Stück Munsterkäse - One serving of Munster cheese

Planchette de fromages11,90€
Käseplatte