



# 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            | 4,60€ |
| Verre de Crémant                                      | 6,00€ | Aperol Spritz          | 8,80€ |

## Entrées et spécialités

vorspeise - starter

**Tarte à l'oignon, lardons fumés salade verte** 14,50€  
Zwiebelkuchen mit Speck, Grüner Salat  
Onion pie, smoked bacon, 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 Enteleber mit brioche - foie gras with brioche

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

**Soupe à l'oignon** .....13,20€  
Zwiebelsuppe - Onion 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 salade  
Grüner Salat mit Enteleber, Raucherlachs  
Foie gras, smoked salmon, smoked pork filet with salad

**Salade César au poulet** .....16,20€  
Croûtons, parmesan  
Cesar Salat mit Hähnchen, Parmesan Käse  
Cesar Salat with chicken and Parmesan cheese

## Plats végétariens

Vegetarische Gerichte-Vegetarian dishes

**Bibeleskæs**.....14,50€  
Fromage blanc à l'ail, persil, oignons et ciboulette,  
pommes de terre sautées et munster  
Quark mit Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln und Schnittlauch  
bratkartoffeln und munsterkäse  
Fresh cheese with garlic, parsley, onions and chives roasted potatoes  
and munster cheese

**Spätzles gratinées au fromage de chèvre**.....15,50€  
Spätzle gratiniert mit Ziegenkäse - Spaetzle gratined with goat cheese

**Ratatouille au crumble de parmesan**.....14,30€  
**Ratatouille mit Parmesan-Crumble**  
**Ratatouille with Parmesan crumble**

## 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, Speisequark  
Potatoes cakes, Smoked salmon, fresh cheese with herbs

**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 goat 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 safranée** .....25,50€  
Fisch Sauerkraut - Sauerkraut with Fish

**Menu Enfants** .....11,50€  
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 fries  
+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, sauteed potatoes

**Tête de veau à l'alsacienne** .....21,80€  
Pommes de terre vapeur  
Kalbskopf, Gedämpfte Kartoffeln  
Head of veal, Steamed potatoes

**Maultaschen à l'ancienne**.....16,50€  
Ravilotes 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 Pilzen, Grüner Salat  
Warm poultry pie, mushrooms and green salad

**Bouchée à la Reine impériale** .....22,50€  
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 Elsässische 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 safranée** .....23,50€  
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 perch with sau

## Les viandes

Fleischsorten - meats

**Tartare de bœuf au couteau, frites, salade**.....18,90€  
Tartar vom Rind, handgeschnitten, pommes frites and grüner salat  
Hand cut beef tartare, french fries and green salad

**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 Pilzrahmsoße  
First-rate cook with Mushrooms sauce

**Bavette d'ailou, frites, salade verte**.....18,50€  
Hüfsteack vom Rind, pommes frites und grüner salat  
Beef sirloin steak, french fries and green salad

**Noix d'entrecôte Black Angus** frites, salade verte ...32,00€  
Zwischenrippenstück - Sirloin of beef

**Sauce - Soße - Sauce**.....3,00 €  
Sauce aux champignons                      Pilzrahmsoße                      Mushrooms sauce  
Sauce au poivre                                  Pfeffersoße                                  Peppersauce  
Sauce au munster                                Munstersoße                                Munster cheese sauce  
Beurre maître d'hôtel                          Kräuterbutter                                Butter sauce

**Jarret braisé sauce Munster** .....21,40 €  
Pommes de terres sautées  
Gebratene Schweineachse mit Munster Soße  
Sautéed potatoes, with a Munster cheese sauce

**Civet de Gibier**, spätzle .....22,50€  
Wildffier - 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 fumé** .....4,50€

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

**Planchette de fromages** .....11,90€  
Käseplatte