



**LE COMPTOIR  
DES CHÂTEAUX**  
LUNCH | BAR

**Une Cuisine Savoureuse  
l'Ame du Terroir D'Alsace**

### **Les Entrées / Starters**

- ∂ Le Mille Feuilles de Sardines Légumes d'été à l'Huile d'Olive Salade Mesclun** **11.00 €**  
Sardines mille-feuilles with summer vegetables and garden Salad
- ∂ Les Rillettes de Lapin Figs & Raisins Secs Pain de Campagne Grillé** **12.00 €**  
Rabbit rillettes raisin & dried figs slice of bread
- ∂ La Crème de Légumes de Saison** **11.00 €**  
Seasonal Vegetables soup
- ∂ Le Toast de Chèvre Frais aux Airelles & Miel de Fleurs Salade Mesclun** **12.00 €**  
Goat Cheese slice of bread with cranberries honey and garden salad
- ∂ La Véritable Salade César : Cœur de Romaine Croûtons Parmesan et Blanc de Volaille** **17.00 €**  
Original Caesar salad : Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese with grilled chicken breast
- ∂ Le Foie Gras d'Oie Maison Confit de Renoué du Japon** **19.00 €**  
Home-made Goose liver with Japanese knotweed Jam

### **Les Plats / Main courses**

- ∂ Les Joutes de Porc Confites à la Bière Perle d'Alsace sur Choucroute** **19.00 €**  
Caramelized Pork cheek Alsatian Pearl Bear sauce Homemade Sauerkraut
- ∂ Les Traditionnelles Bouchées à la Reine & Pâtes Fraîches** **20.00 €**  
Traditional poultry and veal creamy sauce « Vol au Vent » fresh pasta
- ∂ La Timbale de Poissons Semoule aux Légumes d'Eté** **20.00 €**  
Selection of fishes Semolina and vegetables
- ∂ La Brandade de Cabillaud Olives Noires & Salade Mesclun** **19.00 €**  
Cod brandade black olives and garden salad
- ∂ Le Burger de Canard Pommes Frites & Salade Mesclun** **24.00 €**  
Original home made duck burger French fries & garden salad
- ∂ Les Pennes Sauce Tomate Maison à la Livèche** **19.00 €**  
Penne with Tomatoes Sauce & lovage
- ∂ Le Filet de Bœuf Pommes Frites & Salade Mesclun** **28.00 €**  
Beef Tenderloin with potatoes wafers & garden salad

**Prix Nets**



**LE COMPTOIR  
DES CHÂTEAUX**  
LUNCH | BAR

**Une Cuisine Savoureuse  
l'Ame du Terroir d'Alsace**

### **Les Desserts / Desserts**

<b>∂ La Sélection de Glaces &amp; Sorbets Maison</b> Selection of Homemade Ice Cream & Sorbet	<b>8.00 €</b>
<b>∂ La Tarte de Saison</b> Homemade Pie	<b>7.00 €</b>
<b>∂ Souvenir d'Enfance Crème Brulée Maison</b> Home made crème brûlée	<b>8.00 €</b>
<b>∂ Le Milk Shake Parfumé à la Fleur de Sureau</b> Edelflower milk-shake	<b>7.00 €</b>
<b>∂ Les Profiteroles Cacao à la Cerise Noire</b> Cherry profiteroles Chocolate choux	<b>9.00 €</b>

### **Les Fromages d'Alsace / Cheese**

<b>∂ La Tomme d'Alsace Confit de Rouge d'Ottrott aux Epices</b> Alsatian Tomme cheese with Rouge d'Ottrott wine confit	<b>8.00 €</b>
<b>∂ La Sélection de 3 Fromages d'Alsace Confit de Rouge d'Ottrott aux Epices</b> Our Selection of Fresh and Refined Alsatian Cheese with Rouge d'Ottrott wine confit	<b>10.00 €</b>

**Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.  
La viande de Bœuf est d'origine : France, Suisse, Allemagne selon arrivage nous consulter**

**Prix Nets**