

La Carte de L'Alexain

Nos Entrées

Foie gras de canard maison et son Chutney <i>Hausgemachte Entestopfleber und Chutney</i>	16.00 €
6 escargots <i>6 Schnecken</i>	7.50€
Gratiné à l'oignon ou Potage du jour <i>Zwiebelnsuppeoder Tagessuppe</i>	7.00 €
Gravlax de Saumon et Tortilla à la crevette <i>LachsGravlax mit Garnelen Tortilla</i>	12.00 €
Saumon fumé maison et sa mousseline au Raifort <i>Hausgemachte gerauchter Lachs mit RaifortMousseline</i>	12.00 €
Salade Méli-Mélo (3 sortes de crudités) <i>Rohkost Teller (3 Sorten)</i>	7.00 €
Foie gras de canard poêlé aux pommes <i>GebrateneEntestopfleber mit Apfel</i>	18.00 €

Prix nets en Euros – T.V.A et service inclus

Nos Plats Traditionnels

Tête de Veau sauce Ravigote et ses pommes de terre persillées **19.00 €**

Hausgemachte Kalbskopf, Ravigote Sauce und Kartoffeln

La généreuse bouchée à la reine et ses Spaetzle maison **16.00 €**

Königinnenpastete, Hausgemachte Spaetzle

La traditionnelle choucroute garnie **19.00 €**

Sauerkraut vom Alexain

Le Civet de Cerf, chou rouge et Spaetzle maison et garniture Grand-mère **18.00 €**

Wildragout mit Rotkohl und Hausgemachte Spaetzle

Galettes de pommes de terre et saumon fumé, Mousseline au Raifort et Mesclun de salade **14.00 €**

Grumbeerkiechele und geräucherter Lachs mit Raifort Mousseline und Mesclun Salat

Tous nos poissons et viandes sont servis avec leurs garnitures du moment
(Frites, Spaetzle, Légumes)

« L'origine de nos viandes : Allemagne et France »

Prix nets en Euros – T.V.A et service inclus

Nos Poissons

**Dos de Cabillaud poêlé façon Wok
et sa garniture du moment** **18.00 €**
Kabeljaunach Wok Aart

**Noix de Saint-Jacques et Gambas croustillante
Avec son Risotto crémeux** **21.00 €**
Jacobsmuscheln und Gambas mit Risotto

Nos Viandes

**Le cordon bleu de veau au Jambon Serrano
et sa garniture du moment** **19.00 €**
Kalbscordonbleu mit Serrano Schincken

Le Burger façon Alexain (black Angus) **16.00 €**
Burger nach Alexain Art

**Tournedos de bœuf façon Rossini
et ses pommes Dauphines** **24.00 €**
Rindnach Rossini Aart mit Dauphine Kartoffeln

Notre plat végétarien

Lasagnes aux légumes **16.00 €**
Gemüselasagne

Tous nos poissons et viandes sont servis avec leurs garnitures du moment
(Frites, Spaetzle, Légumes)

« L'origine de nos viandes : Allemagne et France »

Prix nets en Euros – T.V.A et service inclus

Nos suggestions de saison

Le Civet de Cerf **18.00 €**
Wildragout

Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne **17.00 €**
Kalbsnieren mit senfsauce

Cuisses de grenouille sautées à la provençale **19.00 €**
FroschschenkelnachProvenzaliche Art

Tous nos poissons et viandes sont servis avec leurs garnitures du moment
(Frites, Spaetzle, Légumes)

« L'origine de nos viandes : Allemagne et France »

Prix nets en Euros – T.V.A et service inclus

Nos Desserts

Glace ou sorbet maison (la boule) <i>Hausgemachtes Eis oder Sorbett (die Kugel)</i>	2.50 €
Tarte du jour maison <i>Tageskuchen</i>	7.00 €
Crème brûlée à l'orange, sorbet au chocolat maison <i>Crème Brûlée mit Orangen, Hausgemachte Schokoladensorbet</i>	8.00 €
Moelleux au chocolat maison (15 minutes d'attente) <i>Warmer Schokoladenkuchen</i>	9.00 €
Parfait glacé à la cannelle, coulis de pruneaux à l'Armagnac <i>Eisparfait mit Zimt, Getrockneten Pflaumen Armagnac Coulis</i>	8.00 €
Assiette de fromage (4 sortes) <i>Käseteller (4 Sorten)</i>	8.00 €

Les menus de L'Alexain

Menu affaire 23 €

(du lundi au samedi midi)

Menu 3 plats

Concocté par notre Chef selon arrivage

Menu Végétarien 24 €

Potage

Lasagnes aux légumes

Dessert du jour

Menu Terroir 33 €

L'Amuse-Bouche

Gravlax de Saumon maison

Interlude

Choucroute à l'alsacienne

Ou

Civet de Cerf, Spaetzle maison
et Chou rouge

Parfait glacé à la Cannelle,
Coulis de pruneaux à l'Armagnac

Menu Winstub 39 €

L'Amuse-Bouche

Foie gras de canard
et son Chutney

Interlude

Tournedos de bœuf à la plancha
et pommes Dauphines

Crème Brûlée à l'orange,
Sorbet au chocolat maison

Assiette de 3 Fromages
(Supplément 5€)

Menu Winstub + Day Spa 56€ (Location de serviette incluse)

Les menus enfant de l'Alexain

Menu à 9 €

(enfants jusqu'à 12 ans)

Knack, frites

Coupe de glace

Menu à 12 €

(enfants de 12 au 15 ans)

Escalope de volaille à la crème,

Frites

Dessert du jour

Les suggestions de l'Alexain

Tous les midis uniquement du lundi au vendredi inclus

Notre menu du jour 3 plats à 12 €

Tous les soirs

Un menu 4 plats à 30 € (menu demi-pension)

Notre Chef de cuisine Alain Mey et toute son équipe

sont à votre écoute pour toute suggestion ou demande sur mesure

Prix nets en Euros – T.V.A et service inclus

Voici nos suggestions de produits à emporter :

-Foie gras de canard maison

-Foie gras fumé

-Saumon fumé maison

(Nous consulter pour les tarifs)

Notre établissement vous propose une large gamme de choix, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos proches en leur offrant un chèque cadeau.

(Renseignements à la réception de l'hôtel)

Prix nets en Euros – T.V.A et service inclus