

*Chère Cliente et Cher Client,*

*Dans sa jeune enfance, mon petit-fils Nicolas, Alsacien pur jus, passait tout son temps libre dans ma cuisine. Il épiait, guettait tous mes faits et gestes de cuisinière. . . L'œil pétillant de plaisir et de bonheur, il s'amusait, participant à la préparation, à la cuisson de tous mes plats alsaciens.*

*Quel petit curieux et quel grand gourmand !*

*Ainsi, au fur et à mesure, je lui livrais les secrets de mes recettes.*

*J'ai compris très rapidement que Nicolas ferait de sa passion pour la cuisine son futur métier. Aujourd'hui, après 20 années d'expérience de cuisinier, dont 7 ans en tant que second de cuisine « Chez Yvonne » (winstub de renom à Strasbourg), Nicolas se lance dans une nouvelle aventure en se mettant à son compte.*

*Pauline, son épouse originaire de la région, l'accompagne dans ce nouveau restaurant baptisé de mon « Mémé Liesel ».*

*Afin de respecter leur vision de la cuisine et de la restauration, ils ont volontairement restreint la carte du restaurant.*

*Toujours dans l'optique de répondre à cette démarche de qualité des produits et des plats proposés à leurs clients, le chef Nicolas fabrique ses plats et desserts lui-même avec l'aide son équipe.*

*Pour ce faire, le couple travail avec plusieurs fournisseurs et producteurs locaux, tels que la boulangerie Jacquiel à Roppe pour le pain, monsieur Weiss Christophe apiculteur alsacien passionné depuis 15 ans ou encore la fromagerie Lehmann et bien d'autres producteurs de façon plus occasionnelle tel que la safranière madame Schwalm de Rougegoutte.*

*Pauline et Nicolas espèrent que vous passerez un bon moment chez eux et que vous apprécierez les plats qu'ils ont concoctés pour vous.*

*Je vous souhaite maintenant un bon appétit,*

*Mémé Liesel, votre grand-mère fidèle et aimante.*

## *Mémé Liesel vous présente son équipe*

### CUISINE



(les petites mains indispensables, dans les coulisses)

Nicolas gérant et chef de cuisine,

Pierre chef de partie,

Siham aide de cuisine / plongeur.

### SALLE

(les grands sourires, sur le devant de la scène)

Pauline gérante,

Dilek responsable de salle,

Jessica serveuse,

Extra barman/salle.

**Pensez à commander,  
une tarte flambée à partager pour l'apéritif !**

( le soir uniquement )

### Les Apéritifs

Coupe de crémant d'Alsace (10 cl)	6,50 €	Ricard / Pontarlier(2 cl)	4,50 €
Kir au crémant (8cl)	8,00 €	Whisky The Famous Grouse (4 cl)	6,00 €
Macvin du Jura (10cl)	10,00 €	Baileys (4 cl)	4,50 €
Gewurztraminer VT(10 cl)	12,00 €	Martini (4 cl)	4,50 €
Muscat d'Alsace (10 cl)	6,00 €	Porto blanc ou rouge (10 cl)	5,00 €
Vin blanc avec crème (10 cl) :	5,00 €	Suze (4 cl)	4,50 €
pêche, cassis, pamplemousse		Campari sec (4 cl)	4,50 €
framboise, griotte et violette		Campari orange (8 cl)	5,00 €

### Les Bières

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>		<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Bière blonde Meteor	4,50 €	7,50 €	Bière de saison	4,70 €	7,70 €
Amer ou Cynar	5,00 €	8,00 €	Panaché / Monaco	4,50 €	7,50 €
			Bière Sans alcool (33 cl)	4,90 €	
			« Alpirsbacher »		

## Suggestions

- ♥ - Whisky Alsacien Meyer's (4 cl) 10,70 €
- Gin Tonic Hendrick's (12 cl) 8,50 €
- Demandez nos cocktails du moment (avec ou sans alcool) 8,50 €

## Les Boissons sans alcool

Carola bleue, verte ou rouge (50 cl)	3,00 €	Limonade (25 cl)	4,00 €
Perrier (33cl)	4,50 €	Diabolo (25 cl)	4,50 €
Schweppes tonic (25cl)	4,00 €	Schweppes agrumes (33cl)	4,70 €
Carola bleue ou rouge (1 l)	4,50 €	Fanta Orange (33 cl)	4,70 €
Sirop : grenadine, fraise, pêche, Citron, menthe (25 cl)	2,50 €	Coca, Coca Zero (33 cl)	4,70 €
Fuze Tea pêche (25 cl)	4,50 €	Jus de : orange, pomme, tomate, abricot et annanas (25 cl)	4,00 €

## Boissons chaudes

Expresso	2,20 €	Petit café crème	2,70 €
Double expresso	3,10 €	Cappuccino (avec chantilly)	4,00 €
Grand café / rallongé	2,50 €	Thé / infusions KUSMI TEA	4,00 €
Grand café crème	3,10 €	Irish coffee / Café alsacien*	7,00 €

\*Le café alsacien est un café chaud, alcoolisé au marc de gewurztraminer et servi avec de la chantilly.

## Digestifs

2 cl : 4,00 €

4 cl : 6,00 €

Marc de gewurztraminer, framboise, vieux kirsch, poire, quetsche, mirabelle, calvados, cognac v.s., rhum, chartreuse, jet 27, fleur de bière et rhum arrangé maison.

# Menu Mémé

36,00 €

(midi et soir, semaine et week-end)

Entrée au choix parmi toute la carte

(supplément 2€ pour le foie gras et le saumon fumé)

\*\*\*\*\*

Jambonneau grillé à la plancha, servi avec une sauce au munster,  
accompagné de pommes sautées

OU

Parmentier de saumon fumé « Bomlo » au fenouil, servi avec une salade  
verte

OU

Traditionnelle bouchée à la reine, servie avec des sapetzles

\*\*\*\*\*

Desserts au choix parmi toute la carte



## Menu du Petit Nicolas

10,00 €

(jusqu'à 12 ans)

1 sirop ou diabolo au choix

+

2 knacks avec quelques légumes et au choix des pommes sautées ou spaetzles

OU

une demi-tarte flambée traditionnelle ou gratinée (**uniquement le soir**)

+

une boule de glace au choix OU fromage blanc sucrée

# Entrées



- ❖ Foie gras de canard « français » mi-cuit au macvin, **16,50 €**  
accompagné d'un chutney de saison, et de pains toastés
  
- ❖ Croûte Jurassienne : ½ portion **12,50 €** / portion plat avec salade verte **21,60 €**  
(pain de campagne, saucisse fumé, morilles, comté et sauce au vin jaune)
  
- ❖ Pâté en croûte maison à la figue et à la canette  
½ portion avec salade verte **12,50 €** / portion plat avec crudités **21,60 €**
  
- ❖ Onctueux et délicieux velouté de cèpes, servi avec ses petits croûtons **9,50 €**
  
- ❖ ½ assiette de crudités **9,10 €**
  
- ❖ Bol de salade verte **3,50 €**

# Plats et spécialités du moment



## Plats de saison

Parmentier de saumon fumé « Bomlo » au fenouil, servi avec une salade verte	23,50 €
Joue de bœuf à l'huile de truffe, servie avec des légumes de saison, et une purée de pomme de terre	24,80 €
Ragoût de biche aux champignons, accompagnée de spaetzles, et d'une poire pochée au vin rouge	24,80 €

## Spécialités alsaciennes

Bibeleskaes (fromage blanc, ail, ciboulettes et oignons), galettes de pomme de terre <b>avec</b> du jambon sec	13,90 €
<b>sans</b> jambon (à préciser à la commande)	11,50 €
Jambonneau grillé à la plancha, servi avec une sauce au munster, et accompagné de pommes sautées	21,10 €
Traditionnelle bouchée à la reine, servie avec des sapetzles	23,50 €
Choucroute garnie à la strasbourgeoise (5 viandes, choux et pomme vapeur)	24,50 €
Baেকেoffe aux 3 viandes (bœuf, agneau et porc)	24,50 €
Tête de veau blanche, accompagnée de légumes de pot-au-feu, et de son bouillon, servi avec une sauce façon gribiche	25,60 €

# Flammekueches de la maison



(UNIQUEMENT LE SOIR)

La flammekueche, ou tarte flambée, est un plat traditionnel alsacien, composée d'une fine abaisse de pâte à pain (sans levure) recouverte de fromage blanc, de lardons et d'oignons, cuite à four très chaud.

En Alsace, il est de coutume de commander une tarte flambée à la fois et de la partager entre tous les convives autour d'une table.

<b>Flammekueche Traditionnelle</b>	<b>11,00 €</b>
<i>(fromage blanc, lardons, oignons)</i>	
<b>Flammekueche Végétarienne</b>	<b>12,00 €</b>
<i>(fromage blanc, oignons, champignons frais, tomates confites, emmental)</i>	
<b>Flammekueche Ail et Ciboulette</b>	<b>12,00 €</b>
<i>(fromage blanc, lardons, oignons, ail et ciboulette)</i>	
<b>Flammekueche Gratinée</b>	<b>12,00 €</b>
<i>(fromage blanc, lardons, oignons, emmental)</i>	
<b>Flammekueche Forestière à l'emmental</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(fromage blanc, lardons, oignons, champignons frais, emmental)</i>	
<b>Flammekueche Chèvre / Miel</b>	<b>13,50 €</b>
<i>(fromage blanc, lardons, oignons, chèvre, noix et miel)</i>	
<b>Flammekueche Munster</b>	<b>13,50 €</b>
<i>(fromage blanc, lardons, oignons, cumin, munster fermier)</i>	
<b>Flammekueche Comtoise</b>	<b>13,50 €</b>
<i>(fromage blanc, saucisse fumée, oignons, comté)</i>	
<b>Flammekueche du mois</b> <i>(à demander aux serveuses)</i>	

**FORMULE tarte flambée à volonté TOUS LES LUNDIS SOIRS**  
(26€ avec dessert et 21€ sans dessert).

**Tartes flambées à emporter le soir : lundi, jeudi, vendredi et samedi.**

## Fromages

Assiette de 2 fromages : **6,00 €**

Assiette de 3 fromages : **8,00 €**

## Gourmandises



### Desserts maison

Dessert du jour (demandez aux serveuses, quantité limitée) **8,00 €**

Crème brûlée au saveur du moment **8,00 €**

Entremet aux trois chocolats **8,00 €**

(trio de mousse chocolat au lait, chocolat blanc et chocolat noir, le tout sur un biscuit génoise à la noisette)

Torche aux marrons comme on fait en Alsace **8,00 €**

½ Tarte flambée aux pommes et cannelle (*uniquement le soir*) **6,50 €**

## Coupe de glace (*glace artisanale achetée*)

**Coupe Martiniquaise** **8.50 €**

2 boules rhum-raisin, mini baba au rhum et chantilly

**Coupe Gourmande** **8.50 €**

1 boule chocolat noir et 1 chocolat blanc, morceaux de cookies, chantilly et coulis de caramel

**Glace / sorbet avec ou sans chantilly** 1 boule **3,00 €** 2 boules **5,50 €** 3 boules **8,00 €**

Parfums de glace :

vanille, chocolat noir, chocolat blanc, rhum-raisin, café et pistache.

Parfums de sorbet : framboise, citron et poire.

**Sorbet arrosé au schnaps** 2 cl 1 boule **6,00 €**, 2 boules **7,50 €**, 3 boules **9,00 €**

Au choix : citron avec marc de gewurztraminer / framboise avec framboise / poire avec poire