

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,

Etudiant extra.

**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 :	5,00 €	Suze (4 cl)	4,50 €
pêche, cassis, framboise,		Campari sec (4 cl)	4,50 €
violette ou griotte (10 cl)		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 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

(midi et soir, semaine et week-end)

35,00 €

Entrée au choix parmi :

la carte de saison et la carte alsacienne

Jarret braisé à l'amer bière, légumes de saison et pommes sautées

OU

Bouchée à la reine traditionnelle, accompagnée de spaetzles

Desserts au choix parmi toute la carte

CARTE DE SAISON

Hors-d'œuvre



Pâté chaud de truite et écrevisses, servie avec une sauce à l'oseile **13,50 €**

Petite tourte Lorraine, crudité et salade verte **13,20 €**

Plat principal



Choux farcie (veau, bœuf et lard fumé),
servi avec un petit jus de veau et des pommes sautées **21,20 €**

Onglet de bœuf, sauce à l'échalotte,
accompagné de petits légumes et pommes sautées **24,40 €**

Fricassé de poitrine de veau, servie avec des légumes
de saison cuisinés et accompagnée de spaetzles **23,80 €**

Tête de veau blanche, accompagnée de légumes en pot au feu,
servie avec une sauce façon gribiche **24,90 €**

Baeckeoffe aux deux poissons du moment, sauce safranée **24,90 €**

Menu Liesel

38,00 €

(midi et soir, semaine et week-end)

Entrée au choix parmi :

la carte de saison et la carte alsacienne

Fricassé de poitrine de veau, servi avec des petits légumes de saison,

et accompagné de spaetzles

OU

Baeckeoffe aux deux poissons du moment, sauce safranée

Desserts au choix parmi toute la carte



Menu du Petit Nicolas

10,00 €

(jusqu'à 12 ans)

1 sirop au choix

+

2 knacks avec 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

CARTE ALSACIENNE

Hors-d'œuvre



Rillette de porc faite par le chef Nicolas, pains toastés,
servie avec sa salade verte et ses pickles de légumes **11,50 €**

Feuilleté au munster, petit jus au cumin,
accompagné d'une salade de choux blanc au kirsch **11,50 €**

½ assiette de crudités **9,10 €**

Bol de salade verte **3,50 €**

Spécialité alsacienne



Bibeleskaes (fromage blanc, ail, ciboulettes et oignons), pommes sautées et
avec du jambon sec **13,90 €**

sans jambon (à préciser à la commande) **11,50 €**

Jarret braisé à l'amer bière, légumes de saison et pommes sautées **21,10 €**

Bouchée à la reine traditionnelle, accompagnée de spaetzles **23,40 €**

Choucroute garnie à la strasbourgeoise (5 viandes, choux et pomme vapeur) **24,10 €**

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.

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

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

Merci de signaler toute allergie alimentaire à votre arrivée. Demandez notre tableau récapitulatif des 14 allergènes.

Fromages

Assiette de 2 fromages : **6,00 €**

Assiette de 3 fromages : **8,00 €**

Gourmandises



Desserts maison

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

Torche aux marrons, parfumé au rhum **8,00 €**

(Biscuit, crème montée, meringue et crème de marron parfumée au rhum)

Traditionnelle Ile flottante **8,00 €**

(œuf en neige, crème anglaise, caramel maison et amandes éfilées)

Coupe de glace

(glace artisanale achetée)

Coupe Mont Blanc **8,50 €**

1 boule marron, 1 boule chocolat blanc, meringue, crème de marron et chantilly

Coupe Chocolat liégeois **8,50 €**

1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat froid et chantilly

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, Marron, 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