

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,
Clémentine 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,
Elif extra barman/salle.

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 »		

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

(le soir uniquement)

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.

Boissons tendance du moment

1 boisson tendance du moment + 1 dessert au choix pour 12,00 €

- Lait chaud au cookie, chantilly 5,50 €
- Chocolat chaud, mousse de café fait par nos soins 5,50 €
- Expresso et sa mousse de curcuma (avec ou sans gingembre à préciser) 3,50 €
- Café macchiato, nappage au choix (caramel, sirop d'érable, miel) 5,50 €
- Golden latte 5,50 €
(lait, sirop d'érable et épices indienne : curcuma, gingembre, poivre et cannelle)
- Matcha latte chaud OU froid 5,50 €
- Thé latte (chocolat, noisette et Chai), mousse de miel 5,50 €

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)

Jambonneau grillé, sauce au raifort, accompagné de pommes sautées

OU

Coq au riesling et aux champignons de Paris, servi avec des spaetzles

OU

Ballotine de porcelet farci aux pistaches,

servi avec des petits légumes cuisinés et des pommes sautées

Desserts au choix parmi toute la carte



Menu du Petit Nicolas

(jusqu'à 12 ans)

10,00

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,
accompagné d'un chutney de saison, et de pains toastés **15,50 €**

- ❖ Filet de harengs mariné à la crème, au deux pommes **13,70 €**

- ❖ Assiette de salade composé au vieux comté, jambon sec et petits croûtons
 $\frac{1}{2}$ portion **9,50 €** / portion plat avec crudités **16,90 €**

- ❖ Velouté à l'ail des ours et aux asperges, servi avec ses petits croûtons **9,90 €**

- ❖ $\frac{1}{2}$ assiette de crudités **9,10 €**

- ❖ Bol de salade verte **3,50 €**

Plats et spécialités du moment



Plats de saison

Filet de canette rôti au miel d'Alsace, accompagné de spaetzles	22,90 €
Navarin d'agneau aux légumes printaniers et au romarin, servi avec des pommes de terre grenaille	23,10 €
Persillé de basse côte, légumes du moment et pommes sautées	25,80 €

Spécialités alsaciennes

Bibeleskaes (fromage blanc, ail, ciboulettes et oignons), galettes de pomme de terre avec du jambon sec	13,90 €
sans jambon (à préciser à la commande)	11,50 €
Jambonneau grillé, sauce au raifort, accompagné de pommes sautées	21,80 €
Coq au riesling et aux champignons de Paris, servi avec des spaetzles	22,20 €
Ballotine de porcelet farci aux pistaches, servi avec des petits légumes cuisinés et des pommes sautées	22,50 €
Choucroute garnie à la strasbourgeoise (5 viandes, choux et pomme vapeur)	24,50 €
Filet de sandre sur choucroute et sa pomme vapeur, sauce au riesling	25,80 €

Flammekueches de la maison



(UNIQUEMENT LE SOIR et le lundi midi)

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>	
Flammekueche du mois <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 lundi midi + 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 serveuses, quantité limitée) **8,00 €**

Carrot Cake aux épices d'Alsace recouvert de sa crème vanillé **8,00 €**

Petit kougelhopf imbibé au grand marnier **8,00 €**

Parfait glacé au kirsch sur son biscuit façon palet Breton **8,00 €**

½ Tarte flambée aux fruits du moment (*uniquement le soir et le lundi midi*) **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

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