

*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 l'ombre)

Nicolas gérant et chef de cuisine,

Pierre chef de partie,

Un aide de cuisine / plongeur.

### SALLE

(les grands sourires sur le devant de la scène)

Pauline gérante,

Dilek responsable de salle,

Un serveur / serveuse pour la 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 :	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,	2,50 €	Coca, Coca Zero (33 cl)	4,70 €
Citron, menthe (25 cl)		Jus de : orange, pomme, tomate,	
Fuze Tea pêche (25 cl)	4,50 €	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 de Saison

33,00 €

(midi et soir, semaine et week-end)

Entrée au choix parmi toute la carte

*(supplément 5€ pour le foie gras,  
et 2€ pour le saumon fumé)*

\*\*\*\*\*

Plat au choix dans la carte parmi les pastilles bleu 🍷

\*\*\*\*\*

Desserts au choix parmi toute la carte

**ou**

Assortiment de 2 fromages

# CARTE DU MARCHE

## Hors-d'œuvre



Œuf parfait, sauce crémeuse à la truffe d'été

12,50 €

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

½ portion

15,50 €

portion entière

21,20 €

## Plat principal



Boudin noir servi avec une gelée au gewurztraminer et des oignons frit, accompagné de pommes sautées et d'une compotée de pomme

19,80 €

Rognons de veau à la crème et champignons de Paris, spaetzles maison

19,80 €

Tourte briochée au foie gras et veau, servie avec une salade verte

23,90 €

Sandre sur son lit de choucroute, sauce au riesling, pomme vapeur

24,90 €

Suprême de pintade, sauce au foie gras, servi avec des légumes, une purée de céleri, et accompagnée de spaetzles

25,60 €

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

# Menu Alsacien

38,00 €

(midi et soir, semaine et week-end)

Foie gras de canard « français » mi-cuit au macvin,  
chutney de saison, pain maison toasté

\*\*\*\*\*

Bouchée à la reine traditionnelle,  
accompagnée de spaetzles

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé vanille / framboise



## Menu du Petit Nicolas

7,00 €

(jusqu'à 12 ans)

2 knacks avec pommes sautées ou spaetzles

OU

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

ET

une boule de glace au choix

OU

fromage blanc au coulis de fruits rouges

# CARTE ALSACIENNE

---

## Hors-d'œuvre



Foie gras de canard « français » mi-cuit au macvin,  
chutney de saison, pains toastés

16,70 €

Escargots à l'alsacienne au beurre persillé

6 escargots **9,10 €**

12 escargots **12,90 €**

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 de porc laineux

13,10 €

**sans** jambon (à préciser à la commande)

11,10 €

Jambonneau grillé, légumes de saison et de pommes sautées

19,80 €

Bouchée à la reine traditionnelle, accompagnée de spaetzles

22,90 €

Choucroute garnie à la strasbourgeoise (5 viandes, choux et pomme vapeur)

23,50 €

# 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>	

**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 €**

Forêt-noire traditionnelle **8,00 €**

Vacherin glacé vanille / framboise **8,00 €**

*(glace artisanale achetée, meringue et montage fait maison)*

## Coupe de glace

*(glace artisanale achetée)*

**Coupe Gourmande** **8,50 €**

1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, brownie, sauce chocolat et chantilly

**Coupe Café liégeois** **8.50 €**

1 boule vanille, 1 boule café, café froid sucrée 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, 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