

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 et Oltion 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, violette, cerise (25 cl)	2,50 €	Coca, Coca Zero (33 cl)	4,70 €
Fuze Tea pêche (25 cl)	4,50 €	Jus de : orange, pomme, tomate, abricot, annanas et fraise (25 cl)	4,00 €

Boissons chaudes

Espresso	2,20 €	Petit café crème	3,20 €
Double espresso	3,80 €	Cappuccino (avec chantilly)	4,50 €
Grand café / rallongé	2,80 €	Thé / infusions KUSMI TEA	4,00 €
Grand café crème	3,80 €	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 froides

25 cl : 5,50 €

Ice coffee : espresso, mousse de café, glaçon et sirop vanille

Afagato : espresso, une boule d eglace vanille et chantilly

Caramel machiatto : lait froid à la vanille, sauce caramel, glaçons et chantilly (AVEC ou SANS café)

Cookie ice latte : lait froid au cookie, sauce chocolat, glaçons et chantilly (AVEC ou SANS café)

Matcha ice latte : lait froid au matcha, glaçons et chantilly (AVEC ou SANS café)

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 limecello.

Menu Mémé

38,00 €

(midi et soir, semaine et week-end)

Entrée au choix parmi toute la carte

(supplément 2€ pour le foie gras)

Jambonneau grillé, jus de veau, accompagné de pommes sautées

OU

Cordon bleu pané (volaille, jambon blanc, munster),

servi avec une sauce crème aux champignons et accompagné de spaetzles

OU

Osso Bucco de veau, cuisiné avec une sauce à la tomate , spaetzles

OU

Grande salade de saison au choix parmi :

la salade de volaille, la salade de pâtes au pesto et le poke bowl

Desserts au choix parmi toute la carte



Menu du Petit Nicolas

(jusqu'à 12 ans)

10,00

1 sirop ou diablo 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

Salades et Entrées Froides



❖ Salade composée de volaille pané

(Filet de volaille pané au panko, servi sur une salade verte gourmande accompagnée de feta, tomate, olive, pickles de légume et d'une sauce à la cacahuète)

½ portion **12,50 €**

grande portion **18,80 €**

❖ Salade de pâtes au pesto

(perles de pâtes « frigola sarda », pesto, brochette de crevettes mariné au gingembre, chorizo grillé, poivrons et assaisonnement)

½ portion **13,90 €**

grande portion **19,90 €**

❖ Poke bowl au saumon

(Gravlax de saumon, fèves, ananas, pickles de légume, lentille corail à la menthe / concombre / oignons / citron / baie rose)

½ portion **13,90 €**

grande portion **19,90 €**

❖ Foie gras de canard « français » mi-cuit au macvin,

16,70 €

accompagné d'un chutney de saison, et de pains toastés

❖ Filet de harengs mariné à la crème, au deux pommes

13,70 €

❖ Ratatouille de légumes, œuf parfait, pain aux graines maison

10,40 €

❖ ½ assiette de crudités

9,10 €

❖ Bol de salade verte

3,50 €

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

Plats et spécialités du moment



Plats de saison

Osso Bucco de veau, cuisiné avec une sauce à la tomate , spaetzles	23,90 €
Filet de Saint-Pierre rôti, servi avec du chorizo grillé, accompagné d'une purée andalouse de pomme de terre et de tomate	25,50 €
Rumsteack de bœuf « français » saisi à la plancha, jus de veau aux épices du monde, légumes du moment et pommes sautées	26,10 €
Travers de porc du Mont Vantoux, sauce barbecue, pommes sautées	24,90 €

Spécialités alsaciennes

Bibeleskaes (fromage blanc, ail, ciboulettes et oignons), pommes sautées avec du jambon sec	13,90 €
sans jambon (à préciser à la commande)	11,50 €
Jambonneau grillé, jus de veau, accompagné de pommes sautées	21,80 €
Cordon bleu pané (volaille, jambon blanc, munster), servi avec une sauce crème aux champignons et accompagné de spaetzles	23,20 €
Choucroute garnie à la strasbourgeoise (5 viandes, choux et pomme vapeur)	24,50 €
Bœuf gros sel (cuisson pot au feu), crudité et pommes sautées	24,50 €

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

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.

Fromages

Assiette de 2 fromages : **6,50 €**

Assiette de 3 fromages : **8,00 €**

Gourmandises



Desserts maison

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

Alsa'choux **8,00 €**

(pâte à choux, crème mascarpone praliné, café)

Baba bouchon, imbibé de rhum, servi avec de la chantilly **8,00 €**

Fontainebleau aux fruits rouges **8,00 €**

(fâisselle, crème monté sucrée, fruits rouges et coulis)

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 Festive **8.50 €**

1 boule vanille et 1 framboise, fruits rouges frais, chantilly et coulis de fruits rouges

Glace / sorbet 1 boule **3,00 €** 2 boules **5,50 €** 3 boules **8,00 €**

Parfums de glace : vanille, chocolat, chocolat blanc, rhum-raisin, café et pistache.

Parfums de sorbet : framboise, citron et poire.

Supplément chantilly : **0.50 €**

Supplément coulis : **0.50 €**

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