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. Aujourdhui, 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 Jacquel 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 indispenssables, dans les coulisses)

Nicolas gérant et chef de cuisine,

Frédéric chef de partie,

Siham aide de cuisine / plongeur,

Extra plonge et aide de cuisine.

SALLE

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

Pauline gérante,

Dilek responsable de salle,

Jessica serveuse,

Elif jeune serveuse.

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 €
Gewurztraminner 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, pain d'épices,		Campari sec (4 cl)	4,50 €
framboise, griotte et violette		Campari orange (8 cl)	5,00 €

Les Bières

	25 cl	50 cl		25 cl	50 cl
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) « Alpirsbacher »	4,90 €	

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

Expresso	2,20 €	Petit café crème	3,20 €
Double expresso	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 ou chaudes

25 cl : 5,50 €

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

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

Matcha latte : lait froid OU chaud au matcha 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.

34,00 €

Menu Mémé

(midi et soir, semaine et week-end)

6 escargots au beurre persillade

ou

Feuilleté au munster,

salade de choux blanc au kirsch

*****

Boudin noir au deux pommes

servi avec un petit jus de veau

et une gelé de gewurztraminer

ou

Pâté en croûte au canard, figue et foie gras,

servi froid et fait maison

(portion plat servie avec une salade verte

ou pommes sautées)

*****

Desserts au choix parmi toute la carte

40,00 €

Menu Festif

(midi et soir, semaine et week-end)

Entrée au choix sur la carte

(**supplément 2€ pour le foie gras**)

*****

Suprême de pintade farci aux morilles,

Sauce au vin jaune,

accompagné de légumes cuisinés,

et de spaetzles

ou

Joue de porc Ibérique braisée au pinot noir,

crémeux de cèleri à la vanille, légumes glacés,

servie avec des pommes sautées

*****

Desserts au choix parmi toute la carte



Menu du Petit Nicolas

(jusqu'à 12 ans)

8,00 €

2 knacks avec 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 Chaudes et Froides

- Feuilleté au munster, salade de choux blanc au kirsch, sauce cumin **13,50 €**
  (Chausson de pâte feuilleté au beuure garnie de munster frais)

- Escargots beurre persillade
  Part 6 **9,50 €** Part 12 **14,50 €**

- Pâté en croûte au canard, figue et foie gras, servi froid **14,50 €**

- Foie gras de canard « français » mi-cuit au macvin, **16,70 €**
  accompagné d'un chutney de saison, et de pains toastés

- 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

Boudin noir au deux pommes (pomme de terre sautée et compotée de pomme),
servi avec un petit jus de veau et une gelé de gewurztraminer **18,50 €**

Cuisse de canard confite, servie sur du choux rouge cuisiné **24,80 €**
aux pommes et aux marrons

Poêllé de paetzles servie avec des escaloppes de foie gras poêlées, **27,30 €**
poires caramélisées et crumble aux épices de noël

Suprême de pintade farci aux morilles, sauce au vin jaune, **27,90 €**
accompagné de légumes cuisinés et de spaetzles

Dos de cerf ,sauce grand veneur, crémeux de cèleri à la vanille, **28,90 €**
carottes glacés, accompagné de spaetzles

Spécialités alsaciennes

Bibeleskaes (fromage blanc, ail, ciboulettes et oignons), pommes sautées

avec du jambon sec **15,80 €**

sans jambon *(à préciser à la commande)* **12,50 €**

Joue de porc Ibérique braisée au pinot noir , **25,90 €**
crémeux de cèleri à la vanille, légumes glacés, servie avec des pommes sautées

Choucroute garnie à la strasbourgeoise (5 viandes, choux et pomme vapeur) **26,50 €**

Filet de sandre sur son lit de choucroute, servi avec une sauce façon **27,20 €**
beurre blanc au crémant d'Alsace

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

Flammekueches de la maison

(UNIQUEMENT LE SOIR)

La flammekueche, ou tarte flambée, est un plat traditionneml 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 €**

(fromage blanc, lardons, oignons)

Flammekueche Végétarienne **12,00 €**

(fromage blanc, oignons, champignons frais, tomates confites, emmental)

Flammekueche Ail et Ciboulette **12,00 €**

(fromage blanc, lardons, oignons, ail et ciboulette)

Flammekueche Gratinée **12,00 €**

(fromage blanc, lardons, oignons, emmental)

Flammekueche Forestière à l'emmental **13,00 €**

(fromage blanc, lardons, oignons, champignons frais, emmental)

Flammekueche Chèvre / Miel **13,50 €**

(fromage blanc, lardons, oignons, chèvre, noix et miel)

Flammekueche Munster **13,50 €**

(fromage blanc, lardons, oignons, cumin, munster fermier)

Flammekueche Comtoise **13,50 €**

(fromage blanc, saucisse fumée, oignons, comté)

Flammekueche du mois *(à demander aux serveuses)*

FORMULE tarte flambée à volontée LES SOIRS 21,00 €

(lundi, jeudi, vendredi et samedi)

Tartes flambées (salée et sucrée) à partager ou pas !

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 : **6,50 €** Assiette de 3 fromages : **8,00 €**

Gourmandises

Desserts maison

Dessert du jour (voir ardoise, quantitée limitée) **8,00 €**

½ Tarte flambée aux fruits du moment *(uniquement le soir)* **6,50 €**

Desserts glacée *(glace* artisanale achetée)

Afagato : expresso chaud, une boule de glace vanille et chantilly **5.50 €**

Meringue glacée « fait maison » (Vanille/framboise) **8.50 €**

Profiteroles **8.50 €**

(choux pralinée, glace vanille, sauce au chocolat et chantilly)

Coupe Mont-Blanc **8.50 €**

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

Coupe pistache **8.50 €**

2 boules pistache, brownie, coulis de pistache et chantilly

Coupe Intensse chocolat **8.50 €**

1 boule chocolat, 1 boule chocolat blanc, brownie, sauce au chocolat et chantilly

Coupe Poires Belle-Hélène **8.50 €**

2 boules vanille, poires pochées, sauce au chocolat chocolat et chantilly

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

vanille, chocolat, chocolat blanc, marron glacé, café, pistache, framboise, citron et poire.

Supplément chantilly : 0.50 € **Supplément coulis : 0.50 €** (chocolat, pistache, caramel)

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

sauce au chocolat, crème de marron, brownie, choux, meringue, chantilly, poire pochée…