Menu enfant

Jusqu'à 10 ans
Bis 10 Jahren - Up to 10 years old

7.90 €

Knack ou nuggets de poulet
et frites
ou tarte flambée
+
1 dessert «surprise»

Knackwurst oder nuggets Hähnchen und
Pommes Frites oder Flammenkuchen und ein
Nachtische «Überraschung»
Knack sausage or chicken nuggets and French
fries or tarte flambée
and a «surprise» dessert

Menu «Atout Flamme»

15.50 €

½ Tarte flambée Originale
1 Tarte flambée Traditionnelle
½ Tarte flambée Sucrée

Déclinaison originale autour de la tarte flambée en entrée et sucrée en dessert suivant les envies du chef

½ Flammenkuchen Original
1 Flammenkuchen Elsässer art
½ süßer Flammenkuchen
Originales Flammenkuchen Essen nach Lust des Küchenchefs
(Vorspeise, Hauptgericht und Nachpreise)

½ original tarte flambée
1 traditional tarte flambée
½ sweet tarte flambée
An original, choice selection of tartes flambées pieced together by our chef and consisting of a savory one as a starter and a sweet one for dessert.

Menu Tradition

24.90 €

Presskopf strasbourgeois et crème au raifort doux
Alsatian meat terrine and mild horseradish dressing

ou / oder / or

Foie gras de canard «maison» compotée de fruits, pain toasté
Hausgemachte Foie gras mit Fraucht Chutney, und geröstetes Brot
Homemade foie gras, fruit chutney and toast
(supplément 3€) - (Zulage 3€) - (extra 3€)

ou / oder / or

½ tarte flambée
½ Flammkuchen - ½ tarte flambée

ou / oder / or

Choucroute 4 garnitures, knack, palette fumée lard fumé et collet salé
Sauerkraut mit 4 Beilagen, Knack, schaufele geräucherter Speck und gesalzener Kragen
Sauerkraut with 4 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon and salted pork neck

ou / oder / or

Poulet au Riesling façon coq, champignons de Paris et spaetzle
Hähnchen in Rieslingsauce, Zuchtchampignons und Spaetzle
Chicken in Riesling sauce with Paris mushrooms and Alsatian noodles

ou / oder / or

Filet de Sandre, sauce Matelote, nouillettes
Zander mit weisser Weinsosse und feinen Nüdelchen
Pike-perch fillet with Matelote sauce and small Alsatian noodles

Crème brûlée au pain d'épices

ou / oder / or

Vacherin glacé, vanille-fraise coulis de fruits rouges
Eis Meringentorte, Erdbeereis, rotes Früchtepuree und Vanille eis
Iced vanilla-strawberry vacherin with red fruits coulis

ou / oder / or

Véritable forêt noire «Maison»
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte
Slice of Traditional homemade « Black Forest » cake

19.90 €

Entrée+Plat - Vorpeise+Gericht - Starter+Dish
Plat + Dessert - Gericht+Nachtische - Dish+Dessert

Les Bières

Bier – Beers

A LA PRESSION

	Verre 25cl	50cl	1L
• Heineken (5°)	3.10 €	6.00 €	11.90 €
• Fischer (5°8)	3.00 €	5.60 €	11.10 €
• Fischer Réserve Ambrée (6°3)	3.90 €	7.70 €	15.30 €
• Edelweiss (5°)	3.90 €	7.70 €	15.30 €
• Panaché	3.00 €	5.60 €	
• Picon bière	3.70 €	7.80 €	

• Bière du moment.....sur proposition de votre serveur

A LA BOUTEILLE

• Heineken (5°)	33cl	3.90 €
• Desperados (5°9)	33cl	4.90 €
• Pelforth Brune (6°5)	33cl	3.60 €
• Buckler (Sans alcool)	25cl	3.50 €

Apéritifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	4.15 €
• Muscat d'Alsace	12cl	4.35 €
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	7.90 €
• Blanc cassis «Sylvaner» au vin blanc d'Alsace	12cl	3.25 €
• Kir au crémant d'Alsace	12cl	5.30 €
• Crémant d'Alsace Klipfel	12cl	4.75 €
• Champagne Lenoble	12cl	8.30 €
• Scotch whisky, vodka, gin	4cl	5.80 €
• Porto blanc ou rouge	6cl	3.90 €
• Ricard	3cl	3.80 €
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	3.80 €
• Campari	6cl	3.80 €
• Suze	6cl	3.90 €
• Jus de tomate	25cl	3.10 €

Apéritif Maison

• Kir pétillant à la Mirabelle	12cl	5.20 €

Apéritif Gourmand

• 3 amuse-bouches +
1 verre de Muscat d'Alsace verre 12cl
ou 1 bière pression 25cl **7.80 €**

Eaux Minérales

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte		3.20 €	5.20 €
• Carola Rouge		3.20 €	
• Perrier	3.10 €		

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODERATION

Softs et Jus de Fruits

BOUTEILLE

• Jus de fruits *Ananas, Abricot, Raisin, Tomate*	25cl	3.10 €
• Schweppes *Agrum', Indian Tonic*	25cl	3.40 €
• Ice Tea	25cl	3.40 €
• Orangina	25cl	3.50 €

AU VERRE

• Jus de fruits Pampryl *Orange, Pomme*	25cl	2.50 €
• Soda Pression		
Pepsi, Pepsi Light	33cl	3.10 €
Limonade	25cl	2.80 €
Pepsi, Pepsi Light, Limonade	50cl	5.50 €
• Apfelschorle	25cl	2.70 €

Vins Aoc en Carafe

	Verre 12cl	25cl	50cl
• Sylvaner	2.50 €	4.85 €	9.45 €
• Riesling	2.70 €	5.25 €	10.35 €
• Gewurtztraminer	4.15 €	8.15 €	16.10 €
• Pinot noir	3.00 €	5.85 €	11.55 €
• Pinot Gris	4.25 €	8.40 €	16.50 €
• Beaujolais	2.80 €	5.45 €	10.80 €
• Bordeaux	3.00 €	5.85 €	11.55 €
• Côtes du Rhône	2.50 €	4.85 €	9.45 €

Effervescents

• Crémant d'Alsace Klipfel à Barr (67)	30.65 €
• Champagne Lenoble Brut	56.00 €

Caféterie

• Café, décaféiné	2.20 €
• Grand café	2.70 €
• Cappuccino	3.60 €
• Thé, infusion	2.90 €
• Chocolat chaud	3.10 €

Eaux-de-vie d'Alsace (4cl)

• Marc de Gewurztraminer, quetsch, Kirsch, framboise, mirabelle, baies de houx, poire williams **7.10 €**

Digestifs (4cl)

• Cointreau, Grand marnier, Fernet Branca	6.10 €
• Cognac VS Augier	6.20 €
• Armagnac Clefs des Ducs	7.60 €
• Calvados VSOP Busnel	6.60 €

Notre application Smartphone « Les Restaurants Alsaciens »
Disponible gratuitement sur Appstore et Googleplay

Le Gruber

La brasserie Alsacienne

Le Gruber
11 Rue du Maroquin 67000 Strasbourg
03 88 32 23 11
contact@legruber.com - www.legruber.com

Les Entrées
Vorpeisen - Starters

	Petite°	Grande
Soupe à l'oignon gratinée Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup		6.80 €
Tarte à l'oignon servie tiède, salade verte Hausgemachter Zwiebelkuchen, grüner Salat Homemade onion tart served warm with green salad		6.90 €
Presskopf strasbourgeois et ses crudités du moment crème de raifort Strassburger Presskopf mit Rohkost Salat der Saison, Meerrettichsahne Alsatian meat terrine with raw vegetables, horseradish cream	6.30 €	10.50 €
Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* Teller mit Geräuchertem Lachs und Toasts Smoked salmon and slices of toast	7.90 €	13.50 €
Escargots à l'Alsacienne les 6 Weinbergschnecken in Kräuterbutter Snails with garlic butter les 12	7.50 € 14.90 €	
Salade alsacienne (cervelas et emmental râpé) Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Reibkäse) Alsatian salad (cervelas and grated Emmenthal cheese)	6.50 €	11.90 €
Foie gras de canard «maison», compotée de fruits, toasts grillés Hasgemachter Enten Foie Gras mit Fruchtmarmelade und Toasts Homemade duck foie gras with fruits chutney and toast	8.50 €	14.90 €
Salade de viande de Pot au feu Salat «Pot au feu» - Pot au feu salad	6.50 €	11.90 €
Salade de mâche, viande fumée et Munster frais Feldsalat mit Rauchfleisch und Munster Käse Salad of lamb's lettuce, smoked meat and Munster cheese	6.30 €	10.50 €
Hareng à la crème à l'ancienne Hering in Rahmsoße nach traditioneller Art - Herring with cream sauce	6.30 €	10.50 €

Les Poissons
Fischgerichte - Fishes

- **Filet de Sandre, sauce Matelote, nouillettes à l'alsacienne** 16.90 €
  Zander mit weisser Weinsosse und feinen Nüdelchen
  Pike-perch fillet with Matelote sauce and small Alsatian noodles
- **Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé)** 20.80 €
  Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischsorten (Seebarsch, Lachs, geräucherter Seehecht)
  Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)
- **Pavé de saumon poêlé, beurre blanc et écrasé de pommes de terre** 14.90 €
  Gebratene Lachssteak, traditionelle Buttersauce und Püree Kartoffeln
  Thick slice of stoved salmon, butter sauce and mashed potatoes

Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

***Poisson fumé par le restaurant Le Dix**

° Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat

Les Spécialités
Spezialitäten - Specialities

- **La traditionnelle bouchée à la reine (volaille, veau, nouillettes à l'alsacienne, champignons)** 15.50 €
  Die traditionnelle «Königin Pastetchen» (Nudeln, Kalb, Pilze, Geflügel)
  Traditional «vol-au-vent» (chicken, veal, Alsatian noodles and mushrooms)
- **Poulet au Riesling «façon coq», champignons de Paris et spaëtzle** 14.90 €
  Hähnchen» in Rieslingsauce, Zuchtchampignons und Spaetzle
  Chicken with Riesling sauce, button mushrooms and Alsatian noodles
- **Pot au feu traditionnel, sauce raifort et ses crudités** 15.20 €
  Traditionelles Pot au feu mit Meerrettich-Sauce und Rohkost teller
  Traditional pot au feu, horseradish cream and raw vegetables
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** 18.50 €
  Baeckeoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat
  Baeckeoffe terrine with three meats and green salad
- **«Waedele» jambonneau braisé, sauce à la bière sur choucroute** 14.90 €
  Eisbein in Bier geschmort auf Sauerkraut
  Pork knuckle braised with Beer with sauerkraut
- **«Waedele» Jambonneau sauce au Munster sur pommes sautées** 15.70 €
  Eisbein mit Munsterkäsesoße und Brathartoffeln
  Pork knuckle with Munster cheese sauce and sautéed potatoes
- **Civet de biche aux champignons des bois, spaëtzle et chou rouge** 16.50 €
  Hirschgulasch mit Pilze, spaetzle und rotkohl
  Dear stew with mushrooms, Alsatian noodles and red cabbage
- **Quenelles de foie «Lewerknepfle» sauce échalote, pommes sautées et salade** 15.40 €
  Lewerknepfle mit Schallotensoße, Salat und Bratkartofeln
  Lewerknepfle with shallot sauce, sautéed potatoes and salad

Les Viandes
Fleishgerichte - Meats

- **Onglet de boeuf à la plancha, sauce échalote, légumes du moment et frites** 15.90 €
  Rindergeschnetzeltes mit Schalottensauce, Gemüse des Augenblicks und Pommes frites - Grilled hanger steak with shallot sauce, vegetables and French fries
- **Faux-filet grillé, beurre Maître d'Hôtel, légumes du moment et frites** 14.90 €
  Gegrilltes Faux-filet mit Butter Maître d'hôtel, Pommes frites und Gemüse des Augenblicks - Grilled sirloin steak with garlic butter, vegetables and French fries
- **Filet de boeuf rôti, sauce Pinot noir et gratin dauphinois, légumes du moment** 22.00 €
  Gebratenes Rinderfilet, Pinot Noir Soße, mit Gratin Dauphinois, und Gemüse des Augenblicks
  Roasted beef fillet with Pinot noir sauce, gratin dauphinois and vegetables
- **Magret de canard poêlé, jus au miel et pommes sautées, légumes du moment** 16.90 €
  Gebratene Entenbrust mit Honig und Bratkartofeln, Gemüse des Augenblicks
  Fried duck breast, with honey gravy, sautéed potatoes and vegetables

Plats Végétariens
Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

- **Gratin de spaëtzle au fromage et champignons de Paris, salade verte** 10.90 €
  Käsespätzle mit Paris Pilzen, grünem Salat - Alsatian noodles gratin with cheese and Paris mushrooms, green salad
- **Poêlon de pommes de terre au munster, salade verte** 13.90 €
  Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad

Autour de la choucroute - Sauerkraut

« Chou de la Capitale mondiale de la choucroute, Krautergersheim. »

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaëtzle** 13.90 €
  Schäufele mit Sauerkraut und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and Alsatian noodles
- **Choucroute strasbourgeoise** 16.00 €
  (5 garnitures: knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
  Sauerkraut «strasbourgeoise» mit 5 Beilagen, Knack, Schäufele, geräuchter Speck, Elsässiche geräucherte Bratwurst und gesalzener Kragen - «Strasbourgeoise» sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck
- **Choucroute « Le Gruber »** 18.00 €
  (7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec ½ jambonneau et quenelle de foie)
  Sauerkraut mit 7 Beilagen «Le Gruber» Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit ½ Wädele dazu und Lewerknepfle
  «Le Gruber» sauerkraut (7 trimmings): same as the «Strasbourgeoise» with ½ knuckle of ham and lewerknepfle
- **Choucroute aux 3 poissons** (loup, saumon, colin fumé) 20.80 €
  Sauerkraut mit 3 verschiedenen Fischsorten (Seebarsch, Lachs, geraucherter Seehecht)
  Sauerkraut with 3 fisches (see bass, salmon and smocked hake)

Pour les petites faims - Für den kleinen Hunger - If you are a little hungry

- **«La Petite» Choucroute** 12.90 €
  (3 garnitures : knack, lard fumé et collet salé)
  «Die kleine» Sauerkraut mit 3 Beilagen, Knack, gesalzener Kragen und geraüchtern Speck
  «The Small» Sauerkraut with 3 trimmings, knack sausage, salted neck and smoked bacon

Les Tartes Flambées *
Flammenkuchen - Tartes Flambées *

Nos tartes flambées classiques

- **La traditionnelle, oignons et lardons** 8.30 €
  Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon
- **Aux champignons de Paris, sur une traditionnelle** 9.10 €
  Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Pilze - Traditional Alsatian with button mushrooms
- **La gratinée, la traditionnelle avec emmental** 9.10 €
  Elsässer Art mit Emmentaler - Traditional Alsatian with Emmental cheese
- **La végétarienne, tomates concassées, champignons à l'ail et pesto** 9.30 €
  Vegetarische Flammenkuche mit geschrotene Tomaten, Pilze mit Knoblauch und Pesto - Vegetarian with crushed tomatoes, muschrooms with garlic and pesto
- **Au fromage de chèvre, sur une traditionnelle** 9.40 €
  Elsässer Art mit Ziegenkäse - Traditional Alsatian with goat cheese
- **Au munster, sur une traditionnelle** 10.50 €
  Elsässer Art mit Münsterkäse - Traditional Alsatian with Munster cheese
- **Salade verte** 3.00 €
  Grüner Salat - Green salad

Nos tartes flambées sucrées

- **Aux pommes, flambée au calvados** 10.10 €
  Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados
- **La douceur du moment ... sur proposition de votre serveur** 9.80 €
  Die Süßigkeit des Momentes - A moment of sweetness

*** Fonds de tarte de la maison «l'espace tartes flambées» à Krautergersheim**

Les Desserts
Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 6.50 €
  Eis Meringentorte, Erdbeereis, rotes Früchtepuree
  Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 6.90 €
  Apfelstrudel, Vanillecreme und Vanilleeis mit Tatin
  Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream
- **Véritable forêt noire** 7.50 €
  Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte
  Slice of Traditional homemade « Black forest » cake
- **Gâteau au fromage blanc** 5.90 €
  Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Alsatian fromage blanc pie
- **Crème brûlée au pain d'épices** 5.50 €
  Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée
- **Tarte aux fruits** 4.90 €
  Hausgemachter Obstkuchen - Fruit pie
- **Irish coffee (café expresso, whisky et chantilly)** 7.90 €
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 7.90 €
  Elsässischer kaffe mit Gewurztraminer Trester und Schlagsahne
  Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream
- **Kougelhopf glacé au marc de gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 7.00 €
  Elsässischer kaffe mit Gewurztraminer Trester und Schlagsahne
  Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream
- **Fondant au chocolat et sa crème anglaise** 6.50 €
  Schokoladenfondant mit Vanillecreme
  Fondant au chocolat with vanilla custard
- **Mousse au chocolat** 4.90 €
  Schokoladenmousse - Chocolate mousse
- **La coupe forêt noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au kirsch** 7.50 €
  Schwarzwaldbecher Vanille und Schokoladeneis, garniert mit Sauerkirschen in Kirschwasser
  Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream sprinkled with Morello cherries and soaked in kirsch
- **La Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly** 7.50 €
  Dame Blanche, Vanille Eis Schokoladensoße und Schlagsahne
  Dame blanche with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** 6.90 €
  Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: citron, Himbeer oder Birne, übergossen mit Schnaps - Sherbet sundae (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy
- **La coupe de glace (3 boules)** 5.90 €
  Eiszwerg (3 Kugeln) - Ice cream sundae (3 scoops)

Les Fromages
Käse - Cheeses

accompagnés d'une salade verte
mit grüner Salat - with green salad

- **Variation de Munster: frais, mariné, affiné** 7.00 €
  Munster Käse Variation - Munster cheese variation
- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, munster)** 7.50 €
  (Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, munster cheese)

Café Gourmand

6.60 €

4 mignardises + 1 café

Nos tartes flambées sucrées

- **Aux pommes, flambée au calvados** 10.10 €
  Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados
- **La douceur du moment ... sur proposition de votre serveur** 9.80 €
  Die Süßigkeit des Momentes - A moment of sweetness