

Hotel Restaurant Le Chasseur



Le Chasseur

L'ART DE S'OUVRIR L'APPÉTIT AVEC PANACHE

LE BIBI SANS GNÔLE

DU SUCRE, DU SUCRE, DU SUCRE

COCA / COCA ZERO - 33CL LIMONADE - 33CL FANTA - 25CL MISS TONIC - 33CL 3.50€

L'EAU C'EST LA VIE

CAROLA 50CL 3.50€

CAROLA 1L 5€

Bleu, Verte ou Rouge

PERRIER - 33CL 3.50€

CARAFE - 75CL 0€

SIROP À L'EAU - 33CL 2.50€

DIABOLO - 33CL 3.50€

citron, violette, grenadine, menthe, pêche

LE LOCAL QUI ENVOIE

LES JUS 4.50€

JUS DE POMME - GOOS - 33CL

JUS DE TOMATE - SAUTER - 25CL

HIPPIE - SPECHT - 25CL

Ananas, passion, hibiscus

LA MOUSSE 5€

PERLITA 0% - PERLE - 33CL

LES INFUSIONS 5€

ICE TEA MAISON - 33CL

KOMBUCHA - 33CL

Framboise, citron vert

LES MOCKTAILS 8€

GIN TONIC 0% - SOBER

SPRITZ 0% - SOBER

LA BIEEERRRRRRREEEE

D'KLASSIKER

	25 CL	50 CL	1 L
METEOR PILS	3.50€	6.80€	13€
PANACHÉ			

PICON			
CYNAR	4.50€	8.80€	15€
MONACO			

LES BRASSEURS

	25 CL	50 CL	1 L
DOUBLE I.P.A - PERLE			
&	4.50€	8.80€	16€

NOS 2 BIERES DU MOMENT



BOURRE PIFF

INDÉMODABLES

MARTINI BLANC / ROUGE - 6CL	4€
CAMPARI - 6CL	4€
PORTO - 6CL	6€
RICARD - 2CL	4€
SUZE - 4CL	4€

D'WIN-STUBB

COUPE DE CREMANT BLANC - 12CL	6€
Domaine koeberle bleger - st hippolyte	
KIR VIN BLANC - 12CL	5€
KIR CREMANT - 12CL	8€
Cassis, griotte, pêche, mirabelle	
VERRE DE VENDANGES TARDIVES	10€
VERRE PINOT GRIS	7€
VERRE DE MUSCAT	8€

COCKTAILS

GIN TONIC ALSACE - 16CL	8.00€
Distillerie La Grange - Eguisheim	
ELSASS SPRITZ - 25CL	8.50€
Distillerie S'amer Bière - Barr	
APEROL SPRITZ - 25CL	8.50€
SUREAU SPRITZ - 25CL	8.50€
Distillerie S'amer Bière - Barr	
LIMONCELLO SPRITZ - 25CL	8.50€
Limoncello maison	

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARTE DE LA MAISON

Nos entrées et salades

L'intégralité de notre carte est faite maison

Salade Verte	6€	Tendons à partager	13€
		Filet de poulet croustillant, accompagné de notre sauce ketchup maison	
Salade Mixte	15€	Frisée aux lardons	10€
Cervelas, emmental Œuf de notre poulailler et cornichons		Lardons grillés, Œuf de notre poulailler	
Escargots portion 6	8€	Assiette de crudités	12€
De la ferme Meyer d'Ebersheim portion de 12	15€	Crudités locales et de saison	
Salade César alsacienne	15€	Os à moëlle	10€
Salade, vinaigrette de raifort, Wisserkass, poulet pané		Fémur gratiné et toast de pain maison	

Nos Tartes Flambées

disponible le soir et le dimanche midi

Le secret de nos tartes flambées ? Une pâte maison laminée à la Grange du Gloeckelsberg

Traditionnelle	11€	Gratinée	13€
Lardons, oignons blanc		Lardons, oignons blanc, gruyère	
Ail & ciboulette	13€	Tomme aux fleurs	14€
Lardons, oignons blanc, ail ciboulette		Lardons, oignons blanc, tomme aux fleurs	
Champignons	13€	Champignons gratinée	14€
Lardons, champignons, ail, ciboulette		Lardons, champignons, gruyère, ail, ciboulette	
Choucroute	13€	Kneckes	15€
Oignons blanc, lard forêt noir, chou		Lardons, champignons, gruyère, munster, ail, ciboulette	
Munster	14€	Saumon fumé	14€
Lardons, oignons blanc, munster		Oignons blanc, saumon fumé, aneth	

Formule à volonté 19€

Formule pour l'ensemble de la table - servie avec salade verte

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

CARTE DE LA MAISON

Nos plats du terroir

L'intégralité de notre carte est faite maison

Choucroute

22€

Chou de Krautergersheim mijoté à la bière Meteor
aux 5 viandes, moutarde maison

Simmenthal Schnaky

23€

Bouchées d'entrecôte Simmental rôties,
servies au caquelon, beurre persillé

Magret de canard

25€

Sauce miel romarin

Black burger

19€

Bun's noir, steak Angus de la ferme Schwoob Geispolsheim, bacon, tome aux fleurs, confit d'oignons, pickles oignon rouge, salade, sauce ketchup maison

Bibeleskäss

18€

Fromage blanc monté à l'ail, au persil et aux oignons, accompagné d'un blanc munster et de pommes de terre grenailles

Double steak +4,50€

(On s'excuse d'avance auprès de votre ceinture.)

Onglet de veau

22€

Sauce crème champignons

Schnitzel

20€

Sauce tartare

Cordon Bleu

22€

Cordon bleu de volaille aux jambons, à l'emmental ou au munster Siffert Frech Affineurs (Rosheim)
sauce crème aux champignons

Galette estivale

20€

Galettes de pommes de terres, bibeleskäss, saumon fumé

Knödel

17€

Knödel de pommes de terres, munster blanc, crème fraîche

Waedele grillé

23€

20 min de patience

Jarret grillé mariné à la bière

Option: gratiné au munster

26€

Fleischkiechle

22€

Sauce crème aux champignons

Les compagnons du plat : frites maison, spaätzle, pommes sautées, légumes de saison ou salade verte

→ Accompagnement en supplément : 3 €

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Douceurs et Gourmandises

L'intégralité de notre carte est faite maison

Profiteroles 10€

Glace vanille, chantilly et sauce chocolat Valrhona

Tarte citron meringuée 12€

Crèmeux citron, insert citron, meringue à l'italienne

Pain Perdu 9€

Brioche façon pain perdu, glace vanille, sauce caramel et chantilly

Fondant au chocolat 10€

Cœur coulant au chocolat Valrhona, 12 Minutes de patience, chantilly

Baba au rhum 7€

Kougelhopf façon savarin, Rhum ambré, Chantilly

Panna cotta 7€

Panna cotta soyeuse à la vanille Bourbon, pêches fondantes pochées à la verveine citronnée

Crème Brûlée 7€

Vanille de Madagascar avec du lait de la ferme Mitteleget à Ittenheim

Dampfnudles sucrés 12€

Servi avec compote de pommes, confiture, sauce chocolat et chantilly.

Nos gourmands : Café ou thé 10€ Crémant 13€

Verrines et mignardises maisons

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Glaces et sorbets maison

L'intégralité de notre carte est faite maison

Meringue glacée 9€

3 boules de glaces ou de sorbets au choix et chantilly

Panthère rose 9€

Sorbets fraise et framboise, glace vanille, coulis de fruits rouges et chantilly

Liégeois 9€

Café ou Chocolat

Dame Blanche 9€

Glaces vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona maison

Sorbet arrosé 10€

3 Boules sorbets aux choix eau de vie au choix

Nid 9€

Myrtilles tièdes, crème glacée au fromage blanc et chantilly

Les boules

Glaces

Vanille, Chocolat, Café, Fromage blanc

1, 2 OU 3
3€ 5€ ou 8€

Sorbets

Framboise, Fraise, Citron, Sorbets du moment

Supplément chantilly ou chocolat chaud +1€

Boissons Chaudes

Irish coffee

5cl Whisky



10€

Piwish coffee

13cl Whisky



21€

Schwoobish coffee

30cl Whisky



35€

Un Irish à la Jameson ou une création de la distillerie Lehmann : entre l'Irlande et l'Alsace, il n'y a qu'un verre d'écart.

Expresso, décaféiné 2.20€

Double expresso 3.90€

Cappuccino 2.80€

Café allongé 2.30€

Infusion / thé 2.80€

Chocolat chaud 3.50€

Notre café vient de chez Café Sati et notre thé locaux.

Événements mensuels

Dampfnudle à gogo tous les 2èmes jeudis – pâte et bonheur pour 28 € seulement !

Brunch maison à volonté chaque 2ème dimanche – un festin dominical pour 35 € bien investis !

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

UN ACCENT DANS LE VERRE

Les Gouttes d'Chez Nous

12Cl 25Cl 50Cl 75Cl

Les vins très parfumés:

GEWURZTRAMINER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Protégé

6 10 18 26 €

MUSCAT - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER - DEMETER

Appellation Origine Protégé

8 14 25 36 €

Les vins ronds et gourmands:

PINOT BLANC - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Contrôlé

5 8 13 18 €

PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Contrôlé

7 12 22 31 €

Les vins frais et secs:

EDELZWICKER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Contrôlé

4 6 10 / €

RIESLING - BOECKEL - MITTELBERGHEIM - BIO

Appellation Alsace Contrôlé

8 14 25 36 €

SYLVANER - BOECKEL - MITTELBERGHEIM

Appellation Alsace Contrôlé

6 10 18 25 €

Les vins doux pour le dessert:

VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER

Appellation Alsace Contrôlé

10 17 32 47 €

Les vins secs, ronds et parfumés:

PINOT NOIR - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Contrôlé

5 8 14 / €

ROUGE DE ST HIPPOLYTE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Contrôlé

7 12 22 29 €

Les Gouttes d'ailleurs

BORDEAUX - DOMAINE CHATEAU NINON

Appellation Bordeaux Protégé

5 8 13 18 €

CÔTE DU RHÔNE

Appellation Origine Protégé

4 6 10 / €

D'Rosa Liewa

FLEUR D'ETE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

Appellation Alsace Contrôlé

4 7 11 21 €

CAYOLLE PAYS D'OCC

indication Géographique Protégé

4 8 15 / €

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINS BIEN DE CHEZ NOUS

En Blanc

Les vins très parfumés:

75Cl

GEWURZTRAMINER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

26€

Appellation Alsace Contrôlée

MUSCAT - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER **DEMETER**

36€

Appellation Origine Contrôlée

Les vins ronds et gourmands:

PINOT BLANC - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

18€

Appellation Alsace Contrôlée

PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

31€

Appellation Alsace Contrôlée

PINOT GRIS GRAND CRU GLOECKELBERG - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

45€

Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Les vins frais et secs:

SYLVANER VIEILLES VIGNES - BOECKEL - MITTELBERGHEIM **BIO**

25€

Appellation Alsace Contrôlée

RIESLING MIDELBERG - BOECKEL - MITTELBERGHEIM **BIO**

36€

Appellation Alsace Contrôlée

RIESLING GRAND CRU PRAELTENBERG - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER **DEMETER**

39€

Appellation Origine Protégée

Les vins doux pour le dessert:

VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER

47€

Appellation Alsace Contrôlée

En Rouge

PINOT NOIR - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER **DEMETER** (FRAIS)

36€

Appellation Origine Protégée

PINOT NOIR - ROUGE ST HIPPOLYTE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE

29€

Appellation Alsace Contrôlée

PINOT NOIR OBERPFOELLER - BOECKEL - MITTELBERGHEIM **BIO** (À TEMPÉRATURE)

48€

Appellation Alsace Contrôlée

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINS D'AILLEURS

En Rouge

Languedoc

75Cl

MINERVOIS LA LIVINIÈRE ROUGE - JP CHARPENTIER - LA FRIPONNE

Appellation Origine Contrôlée

29€

CORBIÈRES ROUGE - DOMAINE LA CENDRILLON - ESSENTIELLE BIO

Appellation Origine Contrôlée

29€

PIC SAINT LOUP - BERGERIE DES CISTES BIO

Appellation Origine Protégée

33€

FAUGÈRES ROUGE - DOMAINE DES PRÉS LASSES - CHEMIN DE RONDE BIO

Appellation Origine Protégée

30€

TERRASSES DU LARZAC ROUGE - MAS DE LA SÉRANNE - CLOS DES IMMORTELLLES BIO

Appellation Origine Protégée

47€

Bordeaux

PUISSEGUIN SAINT EMILION - CHT DURAND LAPLAGNE - LES TERRES ROUGES

Appellation Puisseguin Saint Emilion Protégée

27€

BORDEAUX - CHÂTEAU NINON

Appellation Bordeaux Protégée

18€

Loire

SAUMUR PUY NOTRE DAME - DOMAINE DE L'ENCHANTOIR - PIED À L'ETRIER BIO

Appellation Origine Protégée

40€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire
Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ENCORE ET ENCORE

En Rouge

Bourgogne

75Cl

BOURGOGNE ROUGE - DOMAINE MICHELET - BOURGOGNE EPINEUIL
Appellation Bourgogne Epineuil Contrôlé

45€

Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE - DOMAINE USSÉGLIO - LES CLAUX BIO
Appellation Origine Protégé

31€

VACQUEYRAS ROUGE - DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX - SAINT ROCH
Appellation Origine Protégé

38€

SAINT JOSEPH ROUGE - DOMAINE JOLIVET - L'INSTINCT BIO
Appellation Origine Protégé

57€

En Rosé

CÔTE DE PROVENCE ROSÉ - DOMAINE DE LA NAVICELLE-A FLOT BIO
Appellation Origine Protégé

27€

FLEUR D'ÊTE - KOBERLE BLEGER - ST HYPPOLYTE
Appellation Alsace Contrôlé

21€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire
Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SPIRITUEUX - 4CL

GIN - 8€

DISTILLERIE LA GRANGE

Super Broussard
Rose des vents au safran
Bio classique

RHUM - 10€

TOTI

XO

FERRONI

Ambré 18 mois 40°

DIPLOMATICO

ZACAPPA

WHISKY

MICLO - 8€

Welche's Whisky - Vorvoné

INDIGÈNE SINGLE MALT - 10€

Domaine des Hautes Glaces - 44°

JAMESON - 8€

Irish whiskey

BRUICHLADDICH - 12€

Islay Barley 2013 - 50°

ARMAGNAC - 8€

NAPOLÉON XO

Bas Armagnac - Baron Gaston Legrand

CALVADOS - 8€

HÉROUT

VS 40°

COGNAC - 10€

GUY LHÉRAUD

XO - Carafe L'Oublié

L'EAU BIEN D'CHEZ NOUS - 4CL

Distillerie LEHMANN - 8€

FRAMBOISE
QUETSCH

MARC DE GEWURTZRAMINER
POIRE WILLIAMS

MIRABELLE
KIRSCH

UN RHUM MAISON ? VODKA ? LIQUEURS ?

RECETTES CHANGEANTES, CRÉATIONS ÉPHÉMÈRES.

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE L'ÉQUIPE POUR DÉCOUVRIR LE RHUM DU JOUR.



Le shooter

4cl



5€

Le P'tit Plateau

5 shooter de 2cl



12€

La Généreuse

5 shooter de 4cl



20€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.