

Nos spiritueux Alsaciens

KIR CASSIS AU VIN BLANC D'ALSACE 10 cl	4,00
KIR ROYAL À LA PÊCHE DES VIGNES 10 cl	7,00
BIÈRE PRESSION LICORNE BLONDE 25 cl	3,00
GRANDE BIÈRE PRESSION LICORNE 50 cl	6,00
AMÈRE BIÈRE 25 cl	3,50
PICON BIÈRE OU CYNAR BIÈRE 25 cl	3,50

Nos spiritueux Classiques

RICARD 2 cl	4,00
PORTO ROUGE OU SUZE 4 cl	4,50
MARTINI ROUGE OU BLANC 4 cl	4,00
PANACHÉ 25 cl	2,80
MONACO 25 cl	2,80
WHISKY 4 cl	6,00

Nos Jus de Fruits Sodas et Eaux Minérales

JUS D'ORANGE, POMME, PAMPLEMOUSSE, TOMATE, ABRICOT 20 cl	2,80
ICE TEA PÊCHE 25 cl	2,80
COCA COLA 33 cl	3,50
ORANGINA 25 cl	2,80
SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES 25 cl	2,80
PERRIER	3,20
SIROP À L'EAU : CITRON, PÊCHE, FRAISE, GRENADINE, MENTHE	2,10
DIABOLO : CITRON, PÊCHE, FRAISE, GRENADINE, MENTHE	2,30
EAU 1/2	2,90
EAU LITRE	4,00

Nos Vins d'Alsace

	VERRE	1/4	1/2	BOUT.
EDELZWICKER	4,00	8,00	16,00	
PINOT BLANC	4,00	8,00	16,00	21,00
PINOT GRIS	4,50	9,00	19,00	23,00
RIESLING	4,50	9,00	19,00	23,00
MUSCAT	4,50	9,00	19,00	23,00
GEWURZTRAMINER	4,50	9,00	19,00	23,00
ROSÉ PERLÉ	4,50	9,00	19,00	23,00
PINOT NOIR	4,50	9,00	19,00	23,00
CRÉMANT D'ALSACE	5,50			27,50

Nos Vieilles Vignes d'Alsace

	VERRE	1/4	1/2	BOUT.
PINOT GRIS VV	6,00	12,00	21,50	26,30
GEWURZTRAMINER VV	6,00	12,00	22,00	27,00

Nos Vendanges Tardives d'Alsace

	VERRE	1/4	1/2	BOUT.
RIESLING VT	9,00	18,00	36,00	49,50
GEWURZTRAMINER VT	9,50	19,00	38,00	54,50



L'Alsace authentique

Laissez-vous séduire par cet établissement de charme.

Partagez ces instants gourmands autour

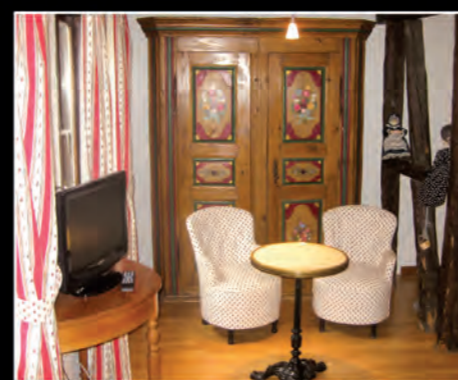
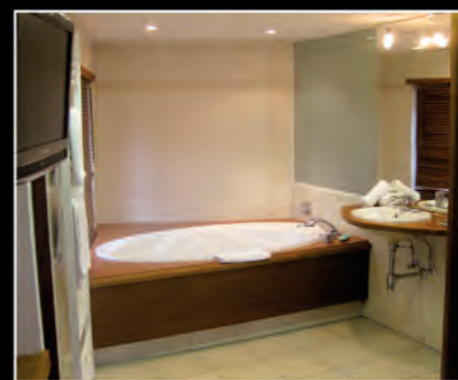
d'une tarte flambée ou des spécialités maison.

Ambiance tamisée, dans les chambres au confort douillet.

Terminez votre séjour par un délicieux petit

déjeuner buffet, garni de viennoiseries, charcuteries, fromages...

Pour 12 euros par personne.



Tarifs

Chambre du Vendangeur	N°1	80€
Chambre des Remparts	N°2	80€
Chambre du Pressoir	N°3	80€
Chambre de la Glycine	N°4	80€
Chambre Balcon	N°5	80€
Chambre du « Soleil »	N°8	85€
Chambre Familiale de 2 à 6 pers.	N°9	85€ (+52€)
Chambre de la « Fontaine »	N°10	85€
Chambre du « Pape »	N°11	100€
Chambre du « Pigeonnier »	N°12	85€

HÔTEL - RESTAURANT

Auberge Du Rempart

EGUISHEIM



Spécialités
alsaciennes

Vins de Propre Récolte

3, rue du Rempart Sud

68420 EGISHEIM

Tél. + 33 3 89 41 16 87

Fax + 33 3 89 41 06 50

www.auberge-du-rempart.com

E-mail : contact@auberge-du-rempart.com

Tartes Flambées maison au feu de bois

TARTE FLAMBÉE NATURE OU GRATINÉE

Flammenkuchen ohne Käse oder mit Schweitzer Käse
Flambée tart with onions, bacon and swiss cheese
(Crème, oignons, lardons, gruyère)

11,00

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER

(crème, oignons, lardons et munster)
Flammenkuchen mit Munster Käse - (Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse)
Flambée tart with munster cheese - (cream, onions, bacon, munster cheese)

13,00

TARTE FLAMBÉE FORESTIÈRE

(crème, oignons, lardons, champignons, gruyère)
Flammenkuchen mit Pilze - (Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Schweitzer Käse)
Flambée tart with mushrooms (cream, onions, bacon, mushrooms and cheese)

13,00

TARTE FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE

(crème, oignons, champignons, gruyère)
Flammenkuchen vegetarisch - (Rahm, Zwiebeln, Pilze, Schweitzer Käse)
Flambée tart vegetarian - (cream, onions, mushrooms and cheese)

12,00

TARTE FLAMBÉE SUCRÉE

(Crème sucrée, pommes, cannelle)
Süße Flammenkuchen mit Apfel und Zimt
Sweet flambée tart with apple and cinnamon
(+1 flambée au calvados)

14,00

Nos Entrées

CRUDITÉS VARIÉES

Gemischter Salat
Selection of raw vegetables

11,50

SALADE AU MUNSTER CHAUD

Warmer Munster mit grünen Salat
Salad with hot munster cheese

11,50

SALADE VIGNERONNE

Winzer Salat (Wurst mit Käse)
Wine grower salad (meat sausage with cheese)

13,00

TERRINE DU JOUR AVEC CRUDITÉS

Tages terrine mit gemischter Salat
Paté of the day with raw vegetables

12,50

PRESSKOPF - SAUCE RAVIGOTE - CRUDITÉS

Presskopf mit Essigsoße mit gemischter Salat
Pork brawn with a shallot sauce and raw vegetables

13,00

ESCARGOTS AU BEURRE ET À L'AIL (la douzaine)

Schnecken mit Butter und Knoblauch (12)
Snails with butter and garlic (12)

18,00

FOIE GRAS MAISON

Enteleberpastete Hausgemacht
Home-made foie gras

18,50

Menu Du Terroir 24,00

TERRINE DU JOUR ET CRUDITÉS
POULET AU RIESLING AVEC SPÄTZLE
TARTE AUX FRUITS

Menu Alsacien 26,00

PRESSKOPF ET CRUDITÉS
CHOUCROUTE ALSACIENNE
SORBET AU MARC DE GEWURZTRAMINER

Menu Enfant 11,00

Nos Viandes

ENTRECOTE NATURE, SALADE ET POMMES FRITES

Entrecote nature mit grünen Salat und Pommes Frites
Entrecote steak with green salad and chips

22,00

ENTRECOTE AU POIVRE, SALADE ET POMMES FRITES

Entrecote nature mit grünen Salat und Pommes Frites
Entrecote steak with a green pepper sauce, green salad and chips

23,50

Nos Spécialités

PORC FUMÉ SALADE DE POMMES DE TERRE ET CRUDITÉS

Gerauchertes Schweine Fleisch mit Kartoffelsalat
Smoke pork with potatoes salad and raw vegetables

14,50

JAMBONNEAU BRAISÉ SALADE DE POMMES DE TERRE ET CRUDITÉS

Schweines Hachse mit Kartoffelsalat und verschiedenen Salat
Braised knuckle of ham with potatoes salad and raw vegetables

14,50

JAMBONNEAU BRAISÉ AU MUNSTER SUR LIT DE CHOUCROUTE

Schweines Hachse mit Munster Kase
Braised knuckle of ham with sauerkraut and munster cheese

16,50

POULET AU RIESLING ET SPÄTZLE MAISON

Hahn im Riesling und Nudeln
Chicken with a Riesling sauce - home-made "spätzle" noodles

16,00

CHOUCROUTE ALSACIENNE

Sauerkraut nach elsasser Art (Speck - Kassler - Wurst - Kartoffeln)
Sauerkraut with bacon - sausage - porc - meat - potatoes

17,50

TOURTE CHOUCROUTE AVEC CRUDITÉS

Sauerkraut Pastete mit verschiedene Salat
Sauerkraut pie - raw vegetables

15,50

PÂTÉ EN CROÛTE CHAUD MAISON AVEC CRUDITÉS

Hausgemachte Fleischpastete mit verschiedene Salat
Hot home-made meat pie and raw vegetables

18,50

Nos Fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Käse Teller / Plate of different cheese

9,00

ASSIETTE DE MUNSTER

Munster Käse Teller / Plate of munster cheese

7,50

Nos Friandises

TARTES AUX FRUITS Torte an Frucht / Fruit pie

CRÈME BRÛLÉE

GÂTEAU AU CHOCOLAT Schokolade Kuchen - Chocolate cake

APFELSTRUDEL Chausson aux pommes et raisins secs crème glacée
Hot apple cake with ice cream

6,00

7,00

7,00

8,50

Nos Glaces Artisanales

COUPE PANACHÉ 3 BOULES

Vanille, chocolat, fraise, framboise, pêche des vignes, citron, café
Eis becher - assortment of ice-cream

SORBET AU MARC DE GEWURZTRAMINER

Sorbet with Marc de Gewurztraminer

KOUGELHOPF GLACÉ

Glace rhum raisin arrosé de Kirsch - Iced "Kougelhoppf"

VACHERIN GLACÉ Meringue, glace vanille et fraise - Ice cake with meringue

6,50

8,00

8,50

8,00

Nos Boissons Chaudes

EXPRESSO

EXPRESSO CRÈME

GRAND CAFÉ

GRAND CAFÉ CRÈME

CAPPUCINO

CHOCOLAT CHAUD

THÉ (vert ou noir)

INFUSIONS (verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe)

2,10

2,40

3,00

3,60

3,60

3,10

2,50

2,50

Nos Digestifs 4cl

FRAMBOISE - MIRABELLE - KIRSCH - QUETSCHÉ

POIRE WILLIAMS

REINE-CLAUDE - FLEUR DE BIÈRE - MARC DE GEWURZTRAMINER

COINTREAU - COGNAC - CALVADOS

ARMAGNAC - GRAND-MARNIER

7,50

8,50