

À la carte

ENTRÉES-PLATS

Buffet froid

(petite assiette, uniquement suivi d'un plat)

7,50 €

Formule buffet à volonté

16,50 €

Bibeleskas

(Galette de pommes de terre Maison, salade verte, oignon blanc, Munster)

15,50 €

SALADES



Salade César

(Salade Romaine, poulet, parmesan, tomates cerises, croûton pain à l'ail)

Petite

8,50 €

Grande

16,50 €



Salade Végé'falafels

(Salade verte, Quinoa, tomates, concombres, boule de Falafel, sauce yaourt Grecque, menthe)

8,50 €

16,50 €



Salade Chèvre chaud

(Salade verte, tomates cerises, lardons, oignons, toasts de Chèvre, miel)

8,50 €

16,50 €



Salade Alsacienne

(Salade verte, tomates, oignon, emmental, oeufs, cervelas, persil)

8,50 €

16,50 €



Salade Tomates Burrata

(Tomates de la Ferme, Burrata, basilic, crème de Balsamique, pesto)

10,50 €

-

VIANDES



Os à moëlle rôti	15,90 €
Tartare de Boeuf gourmand du Chef <i>(servi dans l'os à Moëlle)</i>	20,50 €
<u>Bavette de boeuf :</u>	19,50 €
• Nature	21,00 €
• Avec sauce roquefort	
Faux-filet Beurre Ail-Persil	22,90 €
Tenders de poulet sauce Tartare du Chef	16,90 €

Toutes nos viandes sont servis avec frites et salade verte.

SUPLÉMENTS

Légumes de saison	+ 2,50 €
Spätzles maison	

*Nos viandes proviennent de France
et des pays voisins
(Allemagne, Belgique, Pays-Bas)*

HAMBURGERS



Burger "FISH"

(Frites & salade verte)

14,90 €

Hamburger le Végé

(Boule de Falafels Maison, frites & salade verte)

14,90 €

Hamburger classique

(Frites & salade verte)

15,90 €



MENU ENFANTS

(Pour les moins de 12 ans)

Nuggets de poulet et frites

10,00 €

+ 1 verre de jus de pommes de la Ferme ou sirop
+ glace (bâtonnet glacé)

Burger enfant et frites

10,00 €

+ 1 verre de jus de pommes de la Ferme ou sirop
+ glace (bâtonnet glacé)

FROMAGE ET DESSERTS



Assiette de fromages (Munster, chèvre, comté)

7,50 €

Tarte du jour

4,50 €

Baba au rhum et sa boule de glace

7,50 €

Crème brûlée

7,50 €

Café gourmand

9,50 €

Dame blanche

7,50 €

Café liégeois / Chocolat liégeois

7,50 €

Fondant au chocolat

6,50 €



Boule de glace

2,00 €

(Parfum au choix : Vanille, chocolat, café,
citron, framboise, passion, fraise, caramel fleur de sel

Supplément chantilly

+ 0,50 €

Supplément arrosé

+ 2,50 €

Les parfums du moment :

Rhum raisins

Spéculos

Cassis

Orange

Coco

Pop corn



Photos non contractuelles

TARTE FLAMBÉE



**Formule à volonté
les vendredis et samedis soir
(à partir de 20 personnes et sur réservation)**

La Normale	8,90 €
La Gratinée	9,90 €
La Forestière	11,00 €
La Munster et Cumin	12,00 €
La formule à volonté par personne	18,00 €

**Nous organisons également, des repas de
groupes, anniversaires...**

**N'hésitez pas à demander des renseignements
sur nos propositions de menus et nos choix de
repas à l'adresse mail ci-dessous :**

contact@lafermemaurer.com



Boissons

SOFTS

Coca - cola <i>(normal, zéro, cherry)</i>	33 cl	3,20 €
Fanta orange	25 cl	3,20 €
Fuzetea <i>(Thé pêche)</i>	25 cl	3,20 €
Orangina	25 cl	3,20 €
Carola rouge, bleue, verte	50 cl	3,00 €
	1 l	6,00 €
Sirop à l'eau <i>(Grenadine, citron, pêche, menthe, fraise)</i>	20 cl	2,50 €
Limonade		
Diabolo <i>(Grenadine, citron, pêche menthe, fraise)</i>	20 cl	2,90 €
	20 cl	3,10 €
Radeau <i>(limonade et rondelles de citron)</i>	20cl	3,00 €
Jus de pommes	Verre 20 cl	3,00 €
	Bouteille 75 cl	5,00 €
Jus <i>(Tomates, ananas, orange)</i>	25 cl	3,20 €
Perrier	50 cl	4,00 €
Schweppes agrumes, tonic	25 cl	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso/Décaféiné	2,10 €
Grand café	2,60 €
Thé/ tisane	2,60 €
Chocolat chaud	3,10 €
Café au lait	3,10 €
Cappucino	3,10 €
Irish coffee	7,90 €
Digestifs 3 cl	4,50 €

(Mirabelle, Framboise, Quetsche, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer, Cognac, Kirsch)



Photos non contractuelles



ALCOOLS



Bière pression/Panaché

Picon

Picon citron

Bière du moment

Monaco

Cynar

25 cl

3,00 €

3,50 €

3,80 €

3,80 €

3,10 €

3,60 €

50 cl

5,50 €

6,50 €

6,80 €

6,80 €

5,70 €

-

Pastis

Pastis tomate

Martini rouge, blanc

Whisky

Porto

Suze

2,5 cl

4,70 €

4,80 €

4,80 €

5,10 €

3,50 €

3,00 €

12,5 cl

4,10 €

75 cl

-

Kir

(cassis, framboise, mirabelle, pêche)

Kir royal

(cassis, framboise, mirabelle, pêche)

4,50 €

-

Crémant

4,00 €

22,00 €

15 cl

Apérol spritz

6,80 €

Carte des vins

VINS BLANCS D'ALSACE

	Verre (€)	Carafe 25 cl (€)	Carafe 50 cl (€)	Bouteille (€)
Sylvaner	3,60	7,20	14,00	20,00
Gewurztraminer	4,00	8,00	16,00	24,00
Pinot blanc	3,60	7,20	14,00	20,00
Pinot gris	4,00	8,00	15,00	22,00
Pinot noir	-	-	-	22,00
Riesling	3,10	6,20	12,00	18,00

VIN ROUGE

	Verre (€)	Carafe 25 cl (€)	Carafe 50 cl (€)	Bouteille (€)
Corbières (Château Lastours)	3,60	8,00	15,00	22,00
Côte du Rhône (Les Fouquières)	3,50	5,00	9,00	14,00
Bordeaux (Cours de Montessant)	3,50	5,00	9,00	-

Pinot noir Backert	4,00	8,00	15,00	-
-----------------------	------	------	-------	---

VIN ROSÉ

	Verre (€)	Carafe 25 cl (€)	Carafe 50 cl (€)	Bouteille (€)
Rosé Backert	4,00	6,50	12,00	18,00

Le vin blanc et la bouteille de pinot noir sont produits est mis en bouteille par notre propre viticulteur
Lindenlaub Jacques et Christophe.

[illegible]

Liste des allergènes Plat de la carte

	Lait	Moutarde	Gluten	Sulfite	Oeuf	Céleri	Sésame	Arachide	Fruits à coque	Lupin	Poisson	Soja
Tenders de poulet sauce Tartare du Chef		X	X		X							
Burger "FISH"	X	X	X								X	
Hamburger le Végé	X	X	X				X					
Hamburger classique	X	X	X				X					
Nuggets de poulet et frites			X		X							
Burger enfant et frites	X		X				X					



Liste des allergènes

Dessert de la carte

	Lait	Fruits à coque	Gluten	Oeuf
Tarte du jour	X	X	X	X
Baba au rhum et sa boule de glace	X		X	X
Crème brûlée	X			X
Dame blanche	X	X	X	X
Café gourmand	X	X	X	X
Glaces	X	X	X	X
Café liégeois	X	X	X	X
Chocolat liégeois	X	X	X	X
Fondant au chocolat	X		X	X

