

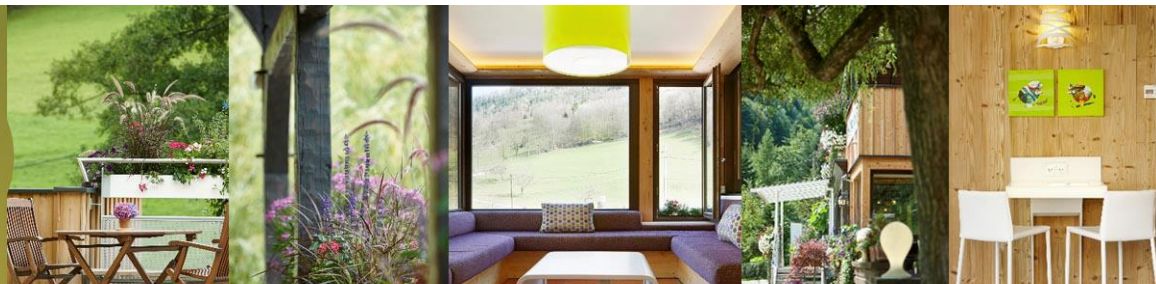
Des suggestions vous sont également proposées chaque jour.

LES ENTREES – VORSPEISEN – STARTERS

Pâté de campagne, crudités Hausgemachte Schweinefleischterrinen mit Rohkostsalaten Homemade pork terrine, salads	7.10 €
Cocktail de crevettes Krabbencocktail - Shrimp cocktail	8.90 €
Soupe du jour – Tagessuppe - Soup of the day	4.10 €

SALADES – GROSSE SALATE – SALAD DISHES

Salade « Vigneronne » cervelas et fromage rapé Elsässer Wurstsalat mit Käse / Salad of sausages and cheese	entrée plat principal	7.90 € 14.00 €
Salade au munster ou au chèvre chaud Salat mit warmem Münster- oder Ziegenkäse Salad with munster or goat cheese	entrée plat principal	8.50 € 15.00 €
Salade « Périgourdine » gésiers grillés, magret fumé, terrine de foie gras Salat mit geräucherter Entenbrust, Entenstopfleber und gegrillten Geflügelmägen Salad with smoked duck breast, duck foie gras and grilled gizzards of poultry		19.00 €
Croustillant de Brie pané, salade de tomate, airelles Paniertes Brie-Käse mit Tomatensalat und Preiselbeeren Breaded Brie-cheese with tomato salad and cranberries jam		13.00 €



LES PLATS – HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

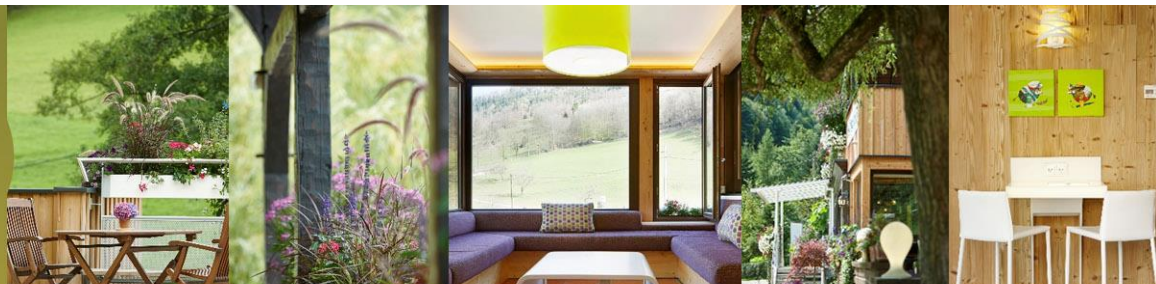
Choucroute garnie et pommes vapeur	4 garnitures	16.80 €
Garniertes Sauerkraut mit Salzkartoffeln mit Schweinefleischbeilagen und Salzkartoffeln <i>Traditional Sauerkraut with potatoes and 4 or 6 meats, steamed potatoes</i>	6 garnitures	19.50 €
Cordon bleu de porc à l'Emmental avec salade verte, frites		15.50 €
Cordon-bleu vom Schweinerücken „Emmental oder Munster“ pommes und Salat <i>Cordon bleu of pork with Emmental cheese or Munster cheese, french fries and green salad</i>		
ou au Munster fermier de Mireille et Didier Humbert		17.80 €
avec Spätzle, sauce crème et salade verte + 2 €		
Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, riz		16.00 €
Kalbsnieren in Senfsoße dazu Reis / <i>Kidneys of veal with rice</i>		
Tourte fait maison, salade verte		10.50 €
Hausgemachte Fleischpastete mit grünem Salat / <i>Homemade pastry of porc and veal, green salad</i>		

TARTE FLAMBEES - FLAMMENKUCHEN

« Traditionnelle » crème, lardons, oignons	7.50 €
<i>mit Quark, Speck und Zwiebeln – with cottage cheese, bacon and onions</i>	
« Fermière » Traditionnelle gratinée au munster	10.00 €
<i>Traditionelle + Münsterkäse – Traditional + muenster cheese</i>	
« Paysanne » Tradi + pommes de terre + Munster	10.50 €
<i>Traditionelle + Kartoffeln und Munsterkäse – Traditional + potatoes + muenster cheese</i>	
« Chasseur »	
Traditionnelle, champignons, jambon de sanglier	12.00 €
<i>Traditionelle + Pilze und Wildschweinschinken – Traditional + mushrooms and wild boar ham</i>	

Hostellerie
Les
Bagenelles

★★★
HÔTEL - BRASSERIE



15, la Petite Lièpvre (F) 68160 Sainte-Marie-aux-Mines - 0033 (0) 3 89 58 70 77 - www.bagenelles.com

« Provençale » crème, oignons, olives, fromage de brebis, poivron

-vegetarisch- mit Quark, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Streifenpaprika und Provencekräuter

Vegetarian with cottage cheese, onions, feta cheese, olives, herbes de Provence

12.50 €