

## Notre Carte (tout est fait maison et minute)

### Les entrées

Foie Gras de canard Maison	18,90 €
Gravelax de Saumon Bömlo Maison	16,90 € (en plat 21,90 €)
Salade Océane, Gambas sauce Cocktail	15,90 € (en plat 19,90 €)
Salade Vosgienne <i>tomate, œuf, lardons &amp; croutons au feu de bois</i>	13,90 € (en plat 16,90 €)
Chèvre chaud pané au feu de bois	11,90 € (en plat 15,90 €)
Terrine maison et crudités	10,90 € (en plat 14,90 €)

### Les plats

Filet de Bœuf français « race Salers »** <i>très tendre, saveur incomparable</i>	28,90 €
Noix d'Entrecôte « Black Angus Irlandais »***	25,90 €
<i>La vraie, prélevée dans le cœur des bêtes les plus persillées, très tendre et goûteuse</i>	
Suprême de Poulet label Rouge Alsace** <i>sauce aux morilles</i>	19,90 €
Coquille aux poissons frais au feu de bois	19,90 €
Cordon bleu maison au feu de bois (dinde)***	18,90 €
Onglet à l'échalote « Black Angus Irlandais »***	18,90 €
Escalope à la Crème (dinde)***	15,90 €

Nos Burgers Maison : (*frites, pain et steak haché maison*)

Classique : 12,90€ - Cheese : 13,90€ - Savoyard : 14,90 € - Negra : 16,90 €

Menu enfant : jambon ou escalope de dinde + 1 boule de glace ou salade de fruits maison 9,50€

Nos accompagnements : Frites maison – Ecrasé de pommes de terre ou pâtes fraîches

\*\* viande d'origine française \*\*\* viande d'origine Union Européenne - Prix nets service compris, hors boissons

En bouteille 75cl : Pinot noir Clos Sonnenbach (Alsace) : 22,90€ - Hautes-Côtes de Nuits Remoriquet (Bourgogne) : 29,90€ - Bordeaux Citran : 29,90€ - Rhône Saint-Joseph J-M Gérin : 28€ - Haut masterel rosé Provence : 15,90€ - **Restaurant ouvert du mercredi au dimanche le soir à partir de 18h30, le dimanche midi à partir de 12h00 et les jours fériés midi et soir.**

**WWW.HEIDENKIRCH.COM**



## Les PIZZAS au FEU de BOIS

PIZZAS	PRIX
MARGUERITE - tomate - mozzarella - olives - origan	8,50 €
REINE - tomate - jambon - mozzarella - champignons frais - olives	9,50 €
REINE BLANCHE - tomate - jambon - mozzarella - champignons frais - crème - olives	9,80 €
NAPOLITAINE - tomate - mozzarella - anchois - olives - origan	10,50 €
CHEVRETTE - tomate - chèvre - mozzarella	10,50 €
CALZONE - tomate - mozzarella - jambon - champignons frais - œuf - origan	10,50 €
CHORIZO - tomate - mozzarella - chorizo - origan	10,50 €
4 FROMAGES - tomate - mozzarella - chèvre - emmental - munster	11,00 €
LA TRUFFÉE - tomate - jambon à la truffe blanche d'été - mozzarella - champignons frais - olives	11,00 €
PAYSANNE - tomate - mozzarella - lardons - crème fraîche - œuf - champignons frais	11,00 €
VÉGÉTARIENNE - tomates fraîches - mozzarella - poivrons - champignons frais - oignons - olives - roquette	11,50 €
PARME (spécialité) - tomate - mozzarella - jambon de parme - roquette - copeaux de parmesan - crème de balsamique	12,90 €
SAVOYARDE - tomate - mozzarella - lardons - oignons - raclette - olives	12,90 €
PATA NEGRA * (spécialité) - tomate - mozzarella - jambon Pata Negra - copeaux de parmesan	14,90 €

\* le jambon Pata Negra est considéré comme le meilleur jambon du monde

## Les PIZZAS au FEU de BOIS

PIZZAS	PRIX
OCÉANE - tomate - cœur de saumon entier à la coupe - anchois - olives	14,90 €
CROUSTI'BURGER (Crousti'Pâte) - tomates fraîches - mozzarella - boeuf haché - lardons - oignons - olives	14,90 €
CROUSTI'PÂTE **	
**Une pâte encore plus croustillante, préparée minute, selon une recette de Tonio. Un vrai régal ! Disponible sur l'ensemble de la gamme des pizzas.	
Supplément	3,50 €

## Tartes Flambées au Feu de Bois

Tartes Flambées	PRIX
TRADITIONNELLE - oignons - lardons	8,50 €
AIL ET PERSIL - oignons - lardons - ail - persil	8,70 €
GRATINÉE - oignons - lardons - emmental	9,50 €
FORESTIÈRE (spécialité) - oignons - lardons - emmental - champignons frais	9,90 €
MUNSTER - oignons - lardons - munster	10,50 €
LORRAINE - oignons - jambon - champignons frais - emmental	10,50 €
AUX ESCARGOTS - oignons - lardons - escargots - beurre d'escargot	12,90 €
NEGRAFLAMM (spécialité) - oignons - Pata Negra - assaisonnement spécial Heidenkirch	13,90 €

DU BON ET DU FRAIS

## PIZZA di BUFALA \*\* AOP

Di BUFALA	PRIX
**La mozzarella di Bufala est une appellation d'origine protégée, considérée comme l'or blanc du sud de Rome. Elle est fondante, parfumée et délicate, c'est un produit d'exception !	
Reine Bufala	12,80 €
Calzone Bufala	13,50 €
Pata Negra Bufala	17,90 €
Supplément Bufala	4,50 €
Supplément œuf	0,50 €

## Nos garanties

- Des produits frais de qualité
- Une pâte maison
- Une cuisson au feu de bois





## NOS DESSERTS

DESSERTS	PRIX
CAFÉ GOURMAND - café, crème brûlée maison, fondant au chocolat maison, glace vanille artisanale, chantilly maison, fruits frais	10,50 €
TARTE FLAMBÉE BANANE CHOCO	9,50 €
TARTE FLAMBÉE AUX POMMES (arrosée ou non)	9,50 €
SALADE DE FRUITS MAISON VERSION HEIDENKIRCH - avec son sablé cuit au feu de bois, son fond de crème vanille et sa couronne de chocolat	9,50 €
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON CUISSON MINUTE AU FEU DE BOIS - 1 boule de glace aux 2 vanilles, crème anglaise et chantilly maison	9,00 €
BANANA SPLIT - banane, glaces artisanales vanille, chocolat, fraise, chantilly maison	8,50 €
VACHERIN GLACÉ - crème glacée saveur vanille & framboise	8,50 €
MOCHIS GLACÉS (3 unités) - spécialité asiatique :crème glacée enveloppée dans une pâte de riz	8,50 €
IRISH COFFEE ou BAILEYS COFFEE	8,00 €
TIRAMISU MAISON DU CHEF	8,00 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA GOUSSE DE VANILLE	7,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS - café - glace artisanale café - chantilly maison	7,50 €
MERINGUE MAISON GLACÉE	7,50 €
DAME BLANCHE - Glace artisanale vanille - chocolat fondu maison - chantilly maison	7,50 €
SOUFFLÉ GLACÉ GRAND MARNIER	7,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	5,90 €

Les desserts faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## GLACES & SORBETS la boule

DESSERTS	PRIX
GLACES & SORBETS de FABRICATION ARTISANALE, la boule	2,20 €
- Vanille aux 2 vanilles par Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France)	
- chocolat - pistache - café - nuty - stracciatella - barbabapa - fraise	
- passion - citron - cerise - pomme - pêche - melon - mangue - framboise	
- supplément chantilly maison	1,00 €

## ALCOOLS DIVERS

LES ALCOOLS	PRIX
MARTINI - rouge ou blanc - 6cl	2,90 €
SUZE - PORTO - 7cl	2,90 €
MARC DE GEWURTZ - 3cl	3,00 €
RICARD - PERROQUET - TOMATE - 3cl	3,00 €
CALVADOS - VODKA - 3cl	3,50 €
AMARETO - 4cl	3,90 €
COGNAC - 3cl	4,90 €
WHISKY JB - 3cl	3,50 €
WHISKY CHIVAS - 3cl	6,50 €
POIRE WILLIAM'S - 3cl	3,00 €
MIRABELLE - 3cl	3,30 €
FRAMBOISE - 3cl	3,50 €
BAILEYS - 5cl	4,90 €
ARMAGNAC - 3cl	4,50 €

QUE DU BONHEUR

## APÉRITIFS & BIÈRES

APÉRITIFS & BIÈRES	PRIX
KIR VIN BLANC - crème de cassis - mûre - pêche	3,90 €
VERRE DE CRÉMANT	4,00 €
KIR CRÉMANT - crème de cassis - mûre - pêche	4,50 €
ROSE D'ALSACE (spécialité maison : crémant d'Alsace et framboises écrasées)	5,90 €
GRUNDEL'S - bière sans alcool	2,80 €
PANACHÉ, MONACO (25cl)	2,80 €
PICON & CYNAR (bière) (25cl)	3,00 €
WARSTEINER (à la pression, 25cl)	2,90 €
LICORNE BLACK (en bouteille, 33cl)	3,90 €

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

LES SOFTS	PRIX
SIROP à L'EAU* - 25cl	1,40 €
LIMONADE - 25cl	1,80 €
DIABOLO - 25cl	2,20 €
CAROLA - bleu - verte - rouge - 50cl	2,40 €
JUS - orange - thé pêche - tomate - 25cl	2,70 €
SCHWEPPE'S Tonic ou Agrumes - 25cl	3,00 €
COCA COLA - COCA ZERO - 33cl	3,00 €
ORANGINA (boule 25cl)	3,20 €
PERRIER (boule 33cl)	3,50 €
THÉ - INFUSION	1,90 €
NESPRESSO	2,20 €
CAFÉ LATTE - CHOCOLAT CHAUD	2,80 €
CAPPUCCINO	3,00 €

\* Menthe verte, citron, grenadine, pêche, fraise, orgeat