

*Toute la générosité alsacienne à votre table !  
Die ganze Großzügigkeit vom Elsass auf Ihrem Tisch  
All the generosity of Alsace at your table*

Nous réalisons une cuisine authentique, élaborée sur place essentiellement avec des produits bruts. Le Chef et toute son équipe sont de vrais cuisiniers.

Nous privilégions toujours les légumes et fruits de saison, les gibiers de nos forêts.

Et bien entendu, nous garantissons une traçabilité et des normes d'hygiène parfaitement respectées.

Ici, on fait encore à manger !



*Nous remercions nos fournisseurs locaux :*

- l'escargot du Florival, chemin du widersbach - 68390 Lautenbach-Zell,
- l'élevage avicole Siegel, 3 Route de Mackenheim - 67390 Marckolsheim,
- l'exploitation piscicole Bihl, 7 rue principale - 68580 Friesen,
- la ferme Grodwohl, 30 rue principale - 68390 Battenheim,
- la ferme Haenni, 7 Rue de Merxheim - 68190 Raedersheim,
- aux sources de Heimbach, 7 rue des Vosges - 67510 Wingen,
- la boulangerie le Froment Gourmand, 43 rue principale - 68390 Baldersheim,
- la maison Kirn, 19 Rue du Vingt-Deux Novembre, 67000 Strasbourg
- les sources de Soultz matt, 5 avenue Nessel - 68570 Soultz matt, les maisons vinicoles Haeffelin Eguisheim (68420), Cattin Voegtlinshof (68420), Ruff Heiligenstein (67140), Huber Bléger Saint-Hippolyte (68590).

*Bon appétit, merci pour votre confiance.  
Guten Appetit, Danke für Ihr Vertrauen.  
Enjoy your meal, Thanks for your confidence.  
Buon appetito, grazie per la vostra fiducia.  
Buen provecho, gracias por su confianza.*

胃口好

谢谢你的信任

# Les entrées froides

**Le Foie gras de canard maison, gelée de griottes** **16€50**

Home made duck foie gras, cherry jelly  
*Hausgemachte Entenstopfleber mit Kirschgelee*

**Le Saumon Label rouge fumé maison au bois de hêtre, crème légère à l'aneth** **15€50**

Homemade smoked Salmon with beech wood with light dill cream  
*Im Holz von Buche, selbstgeräucherter Lachs mit leichter Dillcreme*

**La Planchette alsacienne sélectionnée par la Maison Kirn à Strasbourg** **18€80**

Pour 2 ou plus, avec son Bretzel à partager  
Terrine de campagne artisanale, jambon fumé d'Alsace, jambon cru d'Alsace, mini pâté en croûte  
*Deli Alsatian platter (Ham, smoked Ham, meat pie)  
Elsässer Wurstbrettchen mit Bretzel (Wurst, Branntwein Fleischpastete, elsässer roh und geräucherte Schinken, gefüllte mini Blätterteigpastete)  
Zu teilen zu zweit oder mehr Personen*

**Le Pâté en croûte alsacien et ses crudités** **9€20**

Alsatian Meat pie and raw vegetables  
*Elsässische gefüllte Blätterteigpastete mit rohem Gemüse*

**La Salade gourmande du Cheval Blanc** **Entrée: 11€90**

Foie gras de canard, jambon fumé d'Alsace, magret fumé, saumon fumé. Mesclun de salades et herbes du jardin,  
Chef's salad - Mesclun, Foie gras, smoked ham, smoked salmon, smoked fillet of duck

*Der Salat des Hauses - Mesclun von Salaten und Kräutern, Entenstopfleber, geräucherter Schinken aus dem Elsass, geräucherte Entenbrust, geräucherter Lachs*

**Plat: 14€90**

*Tous nos plats sont élaborés par nos soins dans notre cuisine.*

*Nous respectons un savoir-faire, c'est pourquoi nous vous proposons plusieurs garnitures selon vos goûts.*

*All our dishes are elaborated by us in our workshop.*

*We respect a know-how, that's why we offer several accompaniment according to your tastes.*

*All unsere Gerichte sind in unserer Küche von uns ausgearbeitet werden.*

*Wir respektieren ein Know-how. Deshalb bieten wir verschiedene Beilagen an die Ihrem Geschmack entsprechen.*

# *Les entrées chaudes*

## **La Cassolette d'escargots du Florival**

**Les 6 pièces : 9€90**

**Les 12 pièces : 16€90**

*Snails in cassolette alsatian recipe  
Schnecken in Räucherpfanne nach elsässischer Art*

## **Le Risotto Arborio aux champignons des bois, espuma de parmesan, roquette juste à l'huile**

**Entrée: 11€90**

**Plat: 14€90**

*Arborio Risotto, wild mushrooms parmesan espuma, rocket  
Das Risotto Arborio mit Waldpilzen, Parmesanspuma, Rucola*

## **La Raviole de foie gras, écume à la citronnelle**

**18€50**

*Raviole filled with Foie gras, lemon foam  
Raviole mit Foie Gras gefüllt, Zitronenkrautschaum*

## **La Bouchée à la reine**

**9€20**

*The vol au vent  
Die Königin Pastete*

## **L'Os à moelle rôti au sel de Batz, champignons des bois, jus corsé au Pinot noir**

**12€90**

*Bone marrow roasted with Batz salt and wild mushrooms  
Knochenmark gebraten mit Batz Saltz und Waldpilze*

## **Le velouté de légumes de saison**

**7€90**

*Soup of the day  
Tagessuppe*

*Tributaire des caprices du marché, veuillez nous excuser si l'un de nos produits venait à manquer  
Depending on the market, we apologize if any of our products are missing  
Vom Markt abhängig, wir entschuldigen uns wenn irgendetwas unserer Produkte fehlen*

# Les plats

## Les poissons

### *Spécialité locale*

**Les Filets de carpes frits à la Sundgauvienne** 19€90

Mayonnaise, frites, servis à discrétion

Diep fried carp fillets, french fries, mayonnaise, all you can eat

Frittierte Karpfen filets, Pommes frites, mayonnaise, nach Belieben serviert

### *Produit Label Rouge*

**Le Pavé de Saumon d'Ecosse, crémeux de petits pois mentholés, riz sauvage** 24€90

Pave of salmon origin Scotland with garden pea soup and wild rice

Der Lachs-Pavé von Scotland, Wildreis und grüne Erbsesuppe

### *Nouvelle création du poissonnier*

#### *Produit local, aux sources du Heimbach*

**L'omble chevalier, tagliatelles de poireau, espuma aux agrumes** 17€90

Char fish, pastas leeks, citrus

Saibling fisch, Pastas Lauch, Zitrusfrüchte

## Les plats signature

**Les Rognons de veau poêlés, sauce légère à la graine de moutarde, spätzles** 18€90

Fried veal Kidneys light sauce with mustard seed , spätzles,

Gebratene Kalbsnieren mit leichter Senf samen Sauce, spätzles

**Le Cordon bleu de veau, gratin dauphinois** 22€90

Veal Cordon Bleu with its gratin dauphinois

Kalbs Cordon Bleu begleitet von seinem echten Gratin Dauphinois

**La Bouchée à la reine et ses spätzles** 15€90

The Vol au vent with Alsatian pasta

Die Königin Pastete mit Spätzles

**La fameuse Choucroute royale d'Alsace aux 5 viandes** 19€00

relevée au cumin et au vin blanc d'Alsace

A must: The famous Sauerkraut from Alsace ,potatoes, raised with cumin , excited in the white wine of Alsace

Das berühmte Elsässische Sauerkraut mit Kartoffeln, in Kümmel aufgehoben und im elsässer Weisswein verherrlicht

**L'Elsass Burger au Black Angus, couronné au munster, pain Maison, frites** 19€50

The Black angus Elsass Burger, munstercheese, homemade bun French fries

Rindsburger Black angus, Munsterkäse Pommes frites

*Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire dès la prise de commande.*

*If you have food allergy, intolerance or sensitivity please speak to your server about ingredients in our dishes before you order your meal*

*Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung*

# Les plats

## Les viandes

*Un morceau d'exception*

**L'Entrecôte de bœuf Simmental, saisie selon votre envie** **25€90**

beurre café de Paris ou sauce poivre

The top rib steak Simmental beef according to your taste, butter, pepper sauce  
Gegrilltes Simmental entrecote nach Ihrem Geschmack, butter Cafe de Paris oder Pfeffersosse

*Un morceau oublié*

**L'Araignée de bœuf, saisie selon votre envie** **18€90**

Beurre café de Paris

Fried beef Araignée cooked according to your desire , butter sauce  
Gebratene Rindshülfe nach Ihrem Geschmack butter Cafe de Paris

*Préparé devant vous*

**Le Tartare de bœuf servi à la russe, salade, frites** **19€90**

Beef tartar, prepared at your table, salad, french fries

Rindertatar, am Ihrem Tisch vorbereitet, salad, Pommes frites

*Nouvelle création du Chef*

**La Pluma de porc rustique ibérique (porc noir)** **28€30**

Sauce au miel et whisky

Rustic Iberian pork pluma (pata negra), honey and whisky sauce  
Rustikale spanische Schweinepluma (pata negra) mit Honig-Whisky-Sosse

*Un classique revisité*

**Le Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes du moment** **29€90**

The lamb rack in a crust of herbs , vegetables of the season

Das Lammkarree in einer Kräuterkruste , Gemüse der Saison

*Produit Label Rouge*

**Le Suprême de volaille de Bourgogne, label rouge,** **22€90**

**farcé aux Champignons flambés à l'Armagnac**

Supreme poultry , from Burgundy stuffed with mushrooms flambéed with armagnac

Supreme Geflügel aus Bourgogne gefüllt mit Pilzen und Armagnac flambiert

*Les viandes sont accompagnées chaque jour de la garniture du moment.*

*\* Supplément garniture : 03€50*

*Le tableau indiquant l'origine des viandes est affiché au restaurant  
The chart indicating the origin of our beef are posted at the wall of the restaurant.  
Die Herkunftstabelle unseres Rindfleisches ist an der Wand des Restaurants angezeigt*

# Les fromages et desserts

*Présenté à table*

**Le Plateau de fromages affinés par M. Quatrehomme  
Meilleur Ouvrier de France 2000**

**9€60**

Selection of mature cheeses by Marie Quatrehomme winner of the Prestigious award MOF 2000  
Auswahl an ausgereiften Käsesorten von Marie Quatrehomme, gewinner des berühmten französischen Wettbewerb MOF 2000

*Nouvelle création*

**Le Mont Blanc Marron Eglantine**

**11€20**

Mont blanc Eglantine, Mached chestnut, whipped cream  
Mont blanc Eglantine, Kastanien, Schlagsahne

*Le classique*

**Le Moelleux au chocolat, caramel à la fleur de sel, crème glacée à la vanille**

**9€80**

Soft Chocolate cake with caramel à la fleur de sel, vanilla Ice cream  
Weicher schokoladen Moelleux, Karamel mit Fleur de sel und Vanilleeis

*La surprise*

**La Sphère au chocolat noir et son coulis à la framboise**

**10€20**

The black Chocolate Sphere and raspberry coulis  
Die Zartbitterschokoladenkugel und Himbeeresosse

*Le régional*

**La Forêt noire, griottes aux Kirsch, biscuit amandes, coulis de framboise**

**9€80**

The Black Forest Cheval Blanc style, Kirsch cherries, almond biscuit and raspberry coulis  
Die Schwarzwädertorte vom Cheval Blanc Art, Sauerkirschen im Kirsch, Mandel Keks und Himbeer Coulis

*Nouvelle création*

**Le Diplomate pomme Granny Smith et noisette**

**10€50**

Diplomate pudding Granny Smith apple, hazelnut  
Diplomate—Creme pomme Granny Smith Apfel Haselnuss

*Nos glaces et sorbets maison*

**La Ronde du glacier, 4 boules au choix**

**9€80**

The round of the glacier choice of 4 scoops  
Sortment von 4 Parfums Speiseeis

**Les Sorbets maison arrosés à l'eau de vie ou au whisky, 3 boules au choix**

**12€80**

Sorbet (3 scoops) sprinkled with alsatian brandy ou whisky  
Sorbet (3 Kugeln) mit elsässischem Snaps oder whisky übergossen

*Un panel des douceurs du pâtissier*

**Le Café ou le thé gourmand du pâtissier**

**12€20**

Gourmet coffee or tea served with mini desserts and sweets  
Der Gourmet-Kaffee oder Tee des Konditors mit seinen petits fours

# Les menus

## Menu Cheval Blanc 45 €

### **Le Foie gras de canard maison, gelée de griottes**

Home made duck foie gras and brioche, cherry jelly  
*Hausgemachte Entenstopfleber mit Brioche ,Kirschgelee*

Ou

### **Le Risotto Arborio aux champignons des bois, espuma de parmesan, roquette juste à l'huile**

Arborio Risotto, wild mushrooms parmesan espuma, rocket  
*Das Risotto Arborio mit Waldpilzen, Parmesanspuma, Rucola*

Ou

### **La salade gourmande du Cheval blanc**

Foie gras de canard, Jambon fumé d'Alsace, magret fumé, saumon fumé, mesclun de salades et herbes du jardin,

Chef's salad Mesclun, Foie gras, smoked ham, smoked salmon , smoked fillet of duck  
*Der Salat des Hauses Mesclun von Salaten und Kräutern, Entenstopfleber, geräucherter Schinken aus dem Elsass, geräucherte Entenbrust, geräucherter Lachs*

\*\*\*\*\*

### **L'Araignée de bœuf, saisie selon votre envie, beurre café de Paris**

Fried beef Araignée cooked according to your desire , butter sauce  
*Gebratene Rindshäfte nach Ihrem Geschmack butter Cafe de Paris*

Ou

### **Le Suprême de volaille de Bourgogne, label rouge, Farci aux Champignons flambés à l'Armagnac**

Supreme poultry , from Burgundy stuffed with mushrooms flambéed with armagnac  
*Supreme Geflügel aus Bourgogne gefüllt mit Pilzen und Armagnac flambiert*

Ou

### **Le Pavé de Saumon d'Ecosse, riz sauvage, velouté de petits pois**

Pave of salmon origin Scotland with wild rice and garden pea soup  
*Der Lachs-Pavé von Scotland, Wildreis und grüne Erbsesuppe*

\*\*\*\*\*

### **La Forêt noire, griottes aux Kirsch, biscuit amandes, coulis de framboise**

The Black Forest Cheval Blanc style , Kirsch cherries, almond biscuit and raspberry coulis  
*Die Schwarzwädertorte vom Cheval Blanc Sauerkirschen im Kirsch, Mandel Keks und Himbeer Coulis*

Ou

### **Le Diplomate pomme Granny Smith et noisette**

Diplomate pudding Granny Smith apple , hazelnut  
*Diplomate Creme pomme Granny Smith Apfel Haselnuss*

Ou

### **La sphère au chocolat Noir et son coulis à la framboise**

The black Chocolate Sphere and raspberry coulis  
*Die Zartbitterschokoladenkugel und Himbeeresosse*

*Prix nets taxes et service 10 % compris*

*Taxes and Services 10% included*

*Mehrwertsteuer und Bedienung 10% einbegriffen*