

Bienvenue au Restaurant



le verger DE BISCHWILLER

Un établissement fort de plus de 15 ans d'histoire.

Nos équipes œuvrent chaque jour pour votre bien-être et votre satisfaction.

Notre carte est élaborée dans un esprit de fraîcheur et de qualité, en grande partie selon les saisons.

Nous sommes profondément engagés à préparer et à servir chaque plat avec soin, au moment.

Nous espérons que chacun trouvera son bonheur parmi nos propositions, et nous vous invitons à partager vos impressions avec nous afin de toujours mieux répondre à vos attentes.

Merci de votre confiance,

L'équipe du Restaurant
Le Verger de Bischwiller

« Un client qui attend
quelque chose d'exceptionnel
est plus susceptible
de l'apprécier lorsqu'il le reçoit. »

« A guest who waits for
something special is more
likely to appreciate it
when it arrives. »

« Ein Gast, der auf etwas
Besonderes wartet, wird es
mit größerer Wahrscheinlichkeit
schätzen, wenn es ankommt. »

. THOMAS KELLER .



Boissons

Softs

Jus de Fruits <i>Pomme, Orange, Ananas, Tomate</i>	25 cl	3,70€
Fuze Tea	25 cl	3,90€
Orangina, Schweppes	25 cl	3,90€
Limonade	25 cl	2,80€
Diabolo	25 cl	3,00€

25 cl	3,70€
25 cl	3,90€
25 cl	3,90€
25 cl	2,80€
25 cl	3,00€

Sirop à l'eau	25 cl	1,20€
Coca-Cola, Zéro, Cherry	33 cl	4,20€
Eau Plate ou Gazeuse	33 cl	2,50€
Eau Plate ou Gazeuse	50 cl	3,00€
Eau Plate ou Gazeuse	1 L	5,50€

Apéritifs

Kir vin blanc	4,50€
Kir crémant d'Alsace	6,30€
Ricard	2 cl 2,50€
Ricard	4 cl 4,50€
Campari	6 cl 6,00€
Martini Rouge / Blanc	6 cl 5,00€
Suze	4 cl 4,00€

Effervescents

Prosecco Riccadonna DOC	12,5 cl 5,50€
Crémant d'Alsace Kuehn AOP	5,20€
Crémant Rosé d'Alsace	6,50€

Bières

	25 cl	50 cl
Warsteiner	3,30€	6,00€
Panaché ou Monaco	3,30€	6,00€
Pater Linus	4,00€	7,50€
Bière Spéciale	4,50€	8,00€
Picon (Normal ou Citron)	4,50€	8,00€
Cynar	4,50€	8,00€

**Pour notre sélection de vins,
veuillez demander notre carte des vins à notre équipe.**

FOR OUR WINE SELECTION, PLEASE ASK OUR TEAM FOR THE WINE LIST.

FÜR UNSERE WEINAUSWAHL FRAGEN SIE BITTE UNSER TEAM NACH DER WEINKARTE.

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec
modération.*

*Excessive alcohol
consumption is harmful to
your health; please drink
responsibly.*

*Übermäßiger Alkoholkonsum
ist gesundheitsschädlich;
bitte in Maßen genießen.*



Formules

Plat du Jour

Lundi, mardi, jeudi et vendredi

PLAT	10 €
ENTRÉE + PLAT	13 €
PLAT + DESSERT	13 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	15 €

Soirée étape

Uniquement pour les clients de l'hôtel

Stoppover package : Geschäftsreisenden-Pauschale

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18 €

Menu Enfant / Kids' Menu / Kindermenü

12 €

Réservé aux enfants jusqu'à 12 ans.

Available for children up to 12 years old.

Gilt für Kinder bis 12 Jahre.

NUGGETS DE VOLAILLE MAISON, PURÉE DE POMMES DE TERRE,
2 BOULES DE GLACE (CHOCOLAT, FRAISE OU VANILLE)

Homemade chicken nuggets with mashed potatoes, 2 scoops of ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

Homemade chicken nuggets with mashed potatoes, 2 scoops of ice cream (chocolate, strawberry or vanilla)

Nos Suggestions

Our Specials / Unsere Empfehlungen

**Pour nos suggestions régulièrement renouvelées,
veuillez-vous adresser à notre équipe.**

FOR OUR REGULARLY UPDATED SPECIALS, PLEASE ASK A MEMBER OF OUR STAFF.

FÜR UNSERE REGELMÄSSIG WECHSELNDEN EMPFEHLUNGEN
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER TEAM.

Entrée / Salades



Foie gras de canard mi-cuit (50g/100g)

12 € / 19 €

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD, ASSAISONNÉ AVEC SOIN, DOUCEMENT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET RELEVÉ D'UNE TOUCHE DE BRANDY

Spécialité artisanale du Sud-Ouest, fondante et parfumée.

- *Whole duck foie gras, gently cooked at low temperature, delicately seasoned and enhanced with a hint of Brandy.*
An artisanal delicacy from South-West France, rich and aromatic.
- *Ganze Entenstopfleber, fein gewürzt, bei niedriger Temperatur gegart und mit einem Hauch Brandy veredelt.*
Eine Spezialität aus Südwestfrankreich – cremig, edel und aromatisch.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Gewurztraminer moelleux ou de Pinot Gris d'Alsace**
(Leur douceur équilibre la richesse du foie gras)

- *A glass of sweet Gewurztraminer or Alsace Pinot Gris (Their sweetness balances the richness of the foie gras)*
- *Ein Glas süßer Gewurztraminer oder Pinot Gris aus dem Elsass (Ihre Süße harmoniert mit dem reichen Geschmack der Leber)*



Salade fumée (petite/grande)

9 € / 17 €

ASSIETTE FRAÎCHE COMPOSÉE DE SAUMON FUMÉ, MAGRET FUMÉ ET JAMBON FUMÉ - TOUS FUMÉS MAISON - SUR LIT DE VERDURE CROQUANTE

La rencontre de trois saveurs fumées authentiques, 100% artisanales.

- *Plate of smoked salmon, smoked duck breast and smoked ham – all house-smoked – served over fresh crunchy greens.*
A trio of rich, smoky flavours, entirely prepared in-house.
- *Hausgeräucherter Lachs, Entenbrust und Schinken auf knackigem Salatbett.*
Drei hausgemachte Rauchdelikatessen in perfektem Zusammenspiel.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Blanc d'Alsace ou de Sylvaner frais**
(Leur fraîcheur légère équilibre les notes fumées de la salade)

- *A glass of Alsace Pinot Blanc or crisp Sylvaner (Their light freshness balances the smoky notes of the salad)*
- *Ein Glas Elsässer Pinot Blanc oder frischer Sylvaner (Ihre Leichtigkeit harmoniert mit dem feinen Rauchgeschmack des Salats)*

Salades



Salade burrata & jambon fumé

16 €

BURRATA ARTISANALE ONCTUEUSE ACCOMPAGNÉE DE NOTRE JAMBON FUMÉ MAISON, SERVIE SUR UN LIT DE JEUNES POUSSÉS ET TOMATES MARINÉES

Alliance parfaite entre douceur crémeuse et saveurs fumées.

- Creamy house-made burrata paired with our house-smoked ham, served on a bed of baby greens and marinated tomatoes. The perfect balance of creamy softness and smoky intensity.
- Hausgemachte cremige Burrata mit hauseigenem Räucherschinken, serviert auf jungen Blattsalaten und marinierten Tomaten. Harmonisches Zusammenspiel aus zartem Schmelz und feiner Rauchnote.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- Un verre de Pinot Gris d'Alsace ou de Rosé fruité

(Leur rondeur met en valeur la burrata et le jambon fumé)

- A glass of Alsace Pinot Gris or fruity Rosé (Their smoothness enhances the burrata and smoked ham)
- Ein Glas Elsässer Pinot Gris oder fruchtiger Roséwein (Ihre Fülle passt gut zu Burrata und Rauchschenken)



Salade mixte (petite/grande)

10 € / 15 €

SALADE COMPOSÉE AVEC CERVELAS ALSACIEN, CRUDITÉS FRAÎCHES, OEUF DUR ET FROMAGE AFFINÉ

Une salade fraîche et généreuse, ancrée dans la tradition alsacienne.

- Mixed salad with Alsatian cervelas, fresh raw vegetables, hard-boiled egg, and ripened cheese. A fresh and generous salad rooted in Alsatian tradition.
- Gemischter Salat mit elsässischem Cervelas, frischem Gemüse, hartgekochtem Ei und gereiftem Käse. Ein frischer, reichhaltiger Salat aus elsässischer Tradition.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- Un verre de Pinot Blanc ou de Riesling d'Alsace

(Leur fraîcheur et légèreté s'accordent parfaitement à cette salade croquante)

- A glass of Pinot Blanc or dry Alsace Riesling (Their freshness and lightness pair perfectly with this crisp salad)
- Ein Glas Pinot Blanc oder trockener Riesling aus dem Elsass (Ihre Frische und Leichtigkeit harmonisieren ideal mit diesem knackigen Salat)

Salade verte (petite/grande)

3,50 € / 7 €

Viandes



Cordon bleu de volaille, sauce aux champignons

22 €

FILET DE VOLAILLE FARCI AU FROMAGE ET À NOTRE JAMBON FUMÉ SUR PLACE, PANÉ ET DORÉ, SERVI AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

Une interprétation maison d'un grand classique, fumée et généreuse.

- *Breaded chicken breast stuffed with cheese and our house-smoked ham, served with a creamy mushroom sauce. A generous, smoky twist on a beloved classic.*
- *Hähnchenbrust mit Käse und hausgeräuchertem Schinken gefüllt, paniert, goldbraun gebraten und mit cremiger Pilzsauce serviert. Hausgemachter Klassiker mit rauchiger Note.*

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Noir ou de Chardonnay** (Leur rondeur accompagne la richesse du plat)
- *A glass of Pinot Noir or Chardonnay (Their roundness balances the richness of the dish)*
- *Ein Glas Pinot Noir oder Chardonnay (Ihre Fülle passt ideal zur Cremigkeit des Gerichts)*



Filet de volaille, sauce aux champignons

17 €

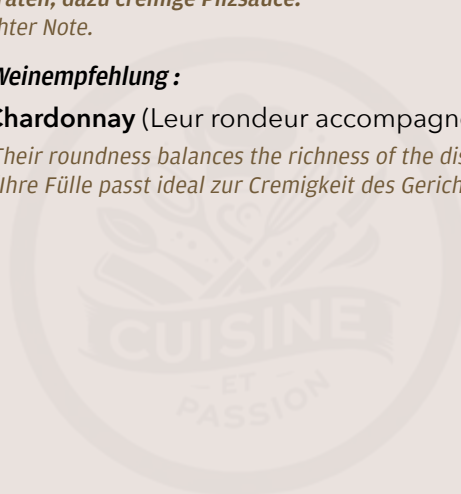
FILET DE POULET DORÉ À LA POÊLE, SERVI AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

Un classique tendre et savoureux, relevé par notre sauce maison.

- *Juicy chicken breast, pan-seared and served with a creamy mushroom sauce. A tender and flavorful classic with our house-made twist.*
- *Zarte Hähnchenbrust, goldbraun gebraten, dazu cremige Pilzsauce. Ein klassisches Gericht mit hausgemachter Note.*

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Noir ou de Chardonnay** (Leur rondeur accompagne la richesse du plat)
- *A glass of Pinot Noir or Chardonnay (Their roundness balances the richness of the dish)*
- *Ein Glas Pinot Noir oder Chardonnay (Ihre Fülle passt ideal zur Cremigkeit des Gerichts)*



Viandes



Jarret de porc à basse température, sauce à la bière 21 €

JARRET DE PORC LONGUEMENT CUIT (15H) À BASSE TEMPÉRATURE,
NAPPÉ D'UNE SAUCE ONCTUEUSE À LA BIÈRE

Une pièce généreuse, mijotée avec patience, pour une cuisine du terroir authentique et réconfortante.

- *Slow-cooked (15H) pork shank with smooth beer sauce.*
A generous, slow-cooked cut that celebrates rustic cooking and comforting flavours.
- *Zart geschmorter (15H) Schweinshaxe mit Biersauce.*
Ein großzügiger, langsam gegarter Klassiker – bodenständig, herzhaft und traditionell.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de bière ambrée ou de Pinot Noir d'Alsace** (Leur rondeur accompagne la richesse du jarret)
- *A glass of amber beer or Alsace Pinot Noir (Both offer a smooth balance to the richness of the pork)*
- *Ein Glas Amber-Bier oder Pinot Noir aus dem Elsass (Ihre milde Tiefe passt gut zum kräftigen Geschmack des Jarrets)*



Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 19 €

ROGNONS DE VEAU SOIGNEUSEMENT PRÉPARÉS ET POÊLÉS,
NAPPÉS D'UNE SAUCE ONCTUEUSE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Nettoyés avec précision pour une saveur pure et délicate.

- *Veal kidneys, thoroughly cleaned and gently pan-seared, served with creamy wholegrain mustard sauce.*
Prepared with care to ensure a clean and refined flavour.
- *Sorgfältig gewässerte Kalbsnieren, in der Pfanne gebraten, serviert mit cremiger grobkörniger Senfsauce.*
Zubereitet für einen klaren, milden Geschmack – ohne Strenges.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Noir d'Alsace ou de Beaujolais Village**
(Leur finesse accompagne les saveurs de la sauce et du rognon)
- *A glass of Alsace Pinot Noir or Beaujolais Village (Their subtle structure enhances both the sauce and the kidney's flavour)*
- *Ein Glas Pinot Noir aus dem Elsass oder Beaujolais Village (Feine Struktur, die den Geschmack von Sauce und Niere perfekt begleitet)*

Pâtes



Fusilloni au potimarron rôti, marrons grillés et fromage frais v

17 €

PÂTES FUSILLONI NAPPÉES DE POTIMARRON RÔTI, ACCOMPAGNÉES DE MARRONS GRILLÉS ET DE FROMAGE FRAIS MAISON

Un plat automnal, doux et généreux.

- *Fusilloni pasta with roasted pumpkin, grilled chestnuts and homemade fresh curd cheese.*
A comforting and autumn-inspired dish.
- *Fusilloni-Nudeln mit ofengeröstetem Kürbis, gebratenen Maronen und hausgemachtem Frischkäse.*
Ein herbstlicher, sanfter und nahrhafter Genuss.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Gris ou de Chardonnay d'Alsace**

(Leur rondeur accompagne la douceur du potimarron et la richesse des marrons)

- *A glass of Alsace Pinot Gris or Chardonnay (Their roundness pairs well with the sweet pumpkin and rich chestnuts)*
- *Ein Glas Pinot Gris oder Chardonnay aus dem Elsass (Ihre Fülle passt zur Süße des Kürbisses und zur Tiefe der Maronen)*



Linguini alla reale al tartufo e carpaccio di filetto di manzo

28 €

LINGUINI À LA CRÈME DE TRUFFE, SUR UN LIT DE FINES TRANCHES DE CARPACCIO DE FILET DE BOEUF

Pour les amateurs de pâtes raffinées et de viande fondante.

- *Linguini with truffle cream, on a bed of thin slices of tenderloin carpaccio.*
(For those who love refined pasta and melt-in-the-mouth beef.)
- *Linguini in Trüffelrahm, garniert mit feinen Scheiben vom Rinderfilet-Carpaccio.*
Für Feinschmecker mit Vorliebe für edle Pasta und zartes Fleisch.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Noir ou de Côtes-du-Rhône**

(Pour équilibrer la richesse de la truffe et la finesse du boeuf cru)

- *A glass of Pinot Noir or Côtes-du-Rhône (Balancing the truffle richness and the finesse of raw beef)*
- *Ein Glas Pinot Noir oder Côtes-du-Rhône (Harmoniert mit dem Trüffelaroma und der Zartheit des rohen Rindfleisches)*



Linguini au pesto et gambas

23 €

LINGUINI MAISON ENROBÉES D'UNE SAUCE CRÉMEUSE AU PESTO, ACCOMPAGNÉE DE GAMBAS POÊLÉES

Pâte fraîche faite maison, aux parfums méditerranéens.

- *Homemade linguini tossed in a creamy pesto sauce, served with sautéed prawns.*
Fresh homemade pasta with a Mediterranean twist.
- *Hausgemachte Linguini in cremiger Pestosauce, serviert mit gebratenen Riesengarnelen.*
Frische Pasta mit mediterranen Aromen.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Gris d'Alsace ou de Rosé de Provence**

(Leurs notes fruitées et fraîches mettent en valeur le pesto et les gambas)

- *A glass of Alsace Pinot Gris or Provence Rosé (Their fruity and fresh notes enhance both the pesto and the prawns)*
- *Ein Glas Elsässer Pinot Gris oder Rosé aus der Provence (Frische, fruchtige Noten, die Pesto und Garnelen perfekt ergänzen)*

Poisson



Filet de saumon rôti, sauce citronnée douce

23 €

FILET DE SAUMON RÔTI À LA POÊLE, NAPPÉ D'UNE SAUCE CITRONNÉE DOUCE

Alliance subtile entre la tendresse du saumon et la douceur acidulée de la sauce.

- *Pan-seared salmon fillet topped with a sweet lemon sauce.*
A subtle balance between the tenderness of salmon and the gently tangy sweetness of the sauce.
- *Gebratenes Lachsfilet mit einer mild-süßen Zitronensauce.*
Feines Zusammenspiel von zartem Lachs und süß-säuerlicher Sauce.

Accord mets-vin / Wine pairing / Weinempfehlung :

- **Un verre de Pinot Blanc ou de Riesling d'Alsace**

(Leur fraîcheur et leurs notes citronnées prolongent l'élégance du saumon et la douceur de la sauce)

- *A glass of Alsace Pinot Blanc or Riesling (Their freshness and citrus notes echo the elegance of the salmon and the sweetness of the sauce)*
- *Ein Glas Elsässer Pinot Blanc oder Riesling (Ihre Frische und Zitrusnoten unterstreichen den feinen Geschmack des Lachses und die milde Süße der Sauce.)*

Accompagnements



**Nos plats de viande et de poisson
sont accompagnés d'un accompagnement chaud au choix,
préparé maison avec soin.**

ALL OUR MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH ONE WARM HOMEMADE SIDE OF YOUR CHOICE.

ZU JEDEM FLEISCH- UND FISCHGERICHT SERVIEREN WIR EINE WARME BEILAGE IHRER WAHL,
HAUSGEMACHT MIT SORGFALT.

- **Pommes de terre sautées au romarin** / Rosemary sautéed potatoes/ Rosmarin-Bratkartoffeln
- **Pâtes fraîches maison** / Fresh homemade pasta/ Frische hausgemachte Pasta
- **Mousseline de pommes de terre** / Creamy mashed potatoes/ Kartoffelpüree
- **Spätzle maison** / Homemade spätzle/ Hausgemachte Spätzle
- **Légumes grillés de saison** / Seasonal grilled vegetables/ Saisonal gegrilltes Gemüse

Supplément accompagnement 3,50€

Tarte flambée

La tarte flambée (en alsacien : *Flammekueche*) est originaire des campagnes d'Alsace, en particulier de la région du Kochersberg.

À l'origine, les paysans utilisaient des fines abaisses de pâte à pain pour tester la température de leur four à bois avant la cuisson du pain – ainsi est née la flammekueche.

La garniture traditionnelle se composait de produits laitiers légèrement acidulés (comme le fromage blanc), d'oignons et de lardons fumés.

Ce plat simple et rustique s'est imposé dans la gastronomie régionale à la fin du XIX^e siècle, devenant aujourd'hui l'un des symboles culinaires de l'Alsace.

« Flammekueche » est à l'origine un terme alsacien utilisé par les paysans, qui a été transposé en français sous le nom de « tarte flambée » dans un livre de cuisine publié en 1894.

Tarte flambée (in Alsatian: *Flammekueche*) originates from the rural regions of Alsace, particularly the Kochersberg area.

Originally, farmers used thinly rolled-out bread dough to test the temperature of their wood-fired ovens before baking bread – and this is how the flammekueche was born.

The traditional topping consisted of slightly tangy dairy products (such as fromage blanc), onions, and smoked bacon (lardons).

This simple, rustic dish gained popularity in local inns and restaurants at the turn of the 19th and 20th centuries, and today it stands as one of Alsace's most iconic culinary specialties.

« Flammekueche » was originally an Alsatian term used by farmers, which was translated into French as « tarte flambée » in a cookbook published in 1894.

Die Tarte flambée (auf Elsässisch: *Flammekueche*) stammt aus den ländlichen Regionen des Elsass, insbesondere aus dem Kochersberg.

Ursprünglich nutzten Bauern dünn ausgerollten Brotteig, um die Temperatur ihres Holzofens vor dem Brotbacken zu testen – so entstand die Flammekueche.

Der klassische Belag bestand aus leicht säuerlichen Milchprodukten (z. B. Fromage blanc), Zwiebeln und geräuchertem Speck (Lardons).

Dieses einfache, rustikale Gericht gewann um die Wende vom 19. zum 20.

Jahrhundert an Beliebtheit in der Gastronomie und ist heute eine der bekanntesten Spezialitäten des Elsass.

„Flammekueche“ war ursprünglich ein elsässischer Begriff, der von Bauern verwendet wurde und 1894 in einem Kochbuch ins Französische als „tarte flambée“ übertragen wurde.

**Notre offre de Tartes Flambées et Pizzas
est disponible uniquement lors du service du soir.**

ALL OUR TARTE FLAMBÉE AND PIZZA SELECTION IS AVAILABLE ONLY DURING THE EVENING SERVICE.
UNSER FLAMMKUCHEN-ANGEBOT UND PIZZA IST NUR WÄHREND DES ABENDSERVICES ERHÄLTlich.

Tartes flambées

la Traditionnelle

9,50 €

CRÈME MAISON, OIGNONS, LARDONS MAISON

Homemade cream, onions, house-smoked bacon

Hausgemachte Crème, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck

la Gratinée

10,50 €

CRÈME MAISON, OIGNONS, LARDONS MAISON, EMMENTAL RÂPÉ

Homemade cream, onions, house-smoked bacon, grated Emmental cheese

Hausgemachte Crème, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck, geriebener Emmentaler

aux Champignons

10,50 €

CRÈME MAISON, OIGNONS, LARDONS MAISON, CHAMPIGNONS DE PARIS

Homemade cream, onions, house-smoked bacon, button mushrooms

Hausgemachte Crème, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck, Champignons

à l'Ail-Ciboulette

10,50 €

CRÈME MAISON, OIGNONS, LARDONS MAISON, AIL ET CIBOULETTE

Homemade cream, onions, house-smoked bacon, garlic and chives

Hausgemachte Crème, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck, Knoblauch und Schnittlauch

la Munster

11 €

CRÈME MAISON, OIGNONS, LARDONS MAISON, FROMAGE MUNSTER

Homemade cream, onions, house-smoked bacon, Munster cheese

Hausgemachte Crème, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck, Munsterkäse

la Saumon

12 €

CRÈME MAISON, OIGNONS, SAUMON FUMÉ MAISON, ANETH

Homemade cream, onions, house-smoked salmon, Dill

Hausgemachte Crème, Zwiebeln, hausgeräucherter Lachs, Dill

la Moit - Moit

12 €

2 GARNITURES AU CHOIX

la Demi tarte flambée au choix

7 €

DEMI TARTE FLAMBÉE GARNIE SELON VOTRE CHOIX

Half tarte flambée with toppings of your choice

Halber Flammkuchen mit Belag nach Wahl

Les prix indiqués incluent la TVA et le service

Prices include VAT and service charge

Die angegebenen Preise beinhalten MwSt. und Servicegebühr.

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

RESTAURANT LE VERGER DE BISCHWILLER

Notre offre de Tartes Flambées et Pizzas est disponible uniquement lors du service du soir.

ALL OUR TARTE FLAMBÉE AND PIZZA SELECTION IS AVAILABLE ONLY DURING THE EVENING SERVICE.
UNSER FLAMMKUCHEN-ANGEBOT UND PIZZA IST NUR WÄHREND DES ABENDSERVICES ERHÄLTICH.

Pizzas

la Margarita **v**

12 €

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, FINES RONDELLES DE TOMATE

Tomato sauce, mozzarella, thin slices of tomato

Tomatensauce, Mozzarella, dünne Tomatenscheiben

la Reine

14 €

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS DE PARIS

Tomato sauce, mozzarella, ham, button mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon de Paris

la Burrata **v**

16 €

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTES, TOMATES SÉCHÉES, BURRATA MAISON,
CRÈME DE BALSAMIQUE

Tomato sauce, mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes, homemade burrata, balsamic cream

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, getrocknete Tomaten, hausgemachte Burrata, Balsamicocreme

l'Italienne

17 €

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FRAÎCHE, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES, JAMBON DE PARME,
COPEAUX DE PARMESAN

Tomato sauce, fresh mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes, Parma ham, parmesan shavings

Tomatensauce, frische Mozzarella, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Parmesanhobeln

la Piedone

15 €

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OIGNON, CHORIZO, MAÏS, HARICOTS ROUGES, POIVRON

Tomato sauce, mozzarella, onion, chorizo, corn, red beans, bell pepper

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Chorizo, Mais, rote Bohnen, Paprika

Supplément Oeuf / Extra Egg / Zusatz Ei 1,20€

Supplément Garniture / Extra topping / Zusatzbelag 1€

Les prix indiqués incluent la TVA et le service

Prices include VAT and service charge

Die angegebenen Preise beinhalten MwSt. und Servicegebühr.

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

RESTAURANT LE VERGER DE BISCHWILLER

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon 8€

Crème Brûlée with Bourbon Vanilla
Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille

Dôme d'Ivoire au coeur coulant framboise 9€

White chocolate dome with molten raspberry center
Weißer Schokoladenskuppel mit flüssigem Himbeerkern

Moelleux au chocolat 8,60€

Chocolate fondant
Schokoladen-Fondant

Crumble aux pommes 7,50€

Apple crumble
Apfel-Crumble

Café ou Thé gourmand 10€

Gourmet coffee or tea (served with a selection of mini desserts)
Kaffee oder Tee Gourmand (serviert mit einer Auswahl an Mini-Desserts)

Glaces *la boule* 2,50€

Ice cream, per scoop
Eiscreme, pro Kugel

Dame blanche, Café ou Chocolat Liégeois 8,50€

Dame Blanche, Coffee or Chocolate Liégeois
Dame Blanche, Kaffee- oder Schokoladen-Liégeois

Cafés

Espresso, Ristretto, Rallongé, Grand café (normal ou décaféiné) 2,30€

Espresso, Ristretto, Americano, Large coffee (regular or decaffeinated)
Espresso, Ristretto, Verlängerter, Großer Kaffee (normal oder entkoffeiniert)

Double Espresso / Double Espresso / Doppelter Espresso 4,50€

Cappuccino 4,30€

Thé ou Infusion / Tea or Herbal Infusion / Tee oder Kräutertee 3,80€

Irish Café ou Café Alsacien 9,50€

Irish Coffee or Alsatian Coffee
Irish Coffee oder Elsässer Kaffee

Vins

Verre ou Pichet

Blancs

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Alsace Pinot Blanc Kuehn AOP	4,00€	7,50€	14,00€
Alsace Gewurztraminer Kuehn AOP	5,00€	9,50€	18,00€
Le Talus Gewurztraminer Paul Buecher AB	7,00€	13,50€	26,00€
Pays d'Oc Arrogant Frog Paul Mas IGP	4,50€	8,50€	16,00€
Alsace Sylvaner Klipfel AOP	4,50€	8,00€	15,00€
Alsace Riesling Kuehn AOP	4,50€	8,00€	15,00€

Rouges

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Côtes Du Rhône Caprice d'Antoine AOP	4,00€	7,50€	14,00€
Pays d'Oc Gérard Bertrand 6 ^e Sens IGP	4,00€	7,50€	14,00€
Le Caméléon Malbec Domaine Bousquet	6,50€	12,50€	24,00€
Alsace Pinot Noir Kuehn AOP	5,00€	9,50€	18,00€

Rosés

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Méditerranée M by Sumeire IGP	4,00€	7,50€	14,00€
Elixir C. de Provence AOP	6,00€	11,00€	21,00€

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec
modération.*

*Excessive alcohol
consumption is harmful to
your health; please drink
responsibly.*

*Übermäßiger Alkoholkonsum
ist gesundheitsschädlich;
bitte in Maßen genießen.*



Sélection de notre Cave

Our winery selection / Das Angebot unseres Weinguts

Blancs 75 cl

Alsace

Alsace Pinot Blanc Kuehn AOP	19,50€
Alsace Riesling Kuehn AOP	20,50€
Alsace Pinot Gris Kuehn AOP	26,50€
Alsace Gewurztraminer Kuehn AOP	27,00€
Le Talus Gewurztraminer Paul Buecher AB	38,00€
Alsace Sylvaner Klipfel AOP	21,50€

Bordeaux

Graves Château Duverger AOP	28,00€
-----------------------------	--------

Bourgogne

Chablis Finage La Chablisienne AOP	38,00€
------------------------------------	--------

Languedoc

Pays d'Oc Arrogant Frog Paul Mas IGP	23,00€
--------------------------------------	--------

Effervescents 75 cl

Prosecco Riccadonna DOC	30,00€
Crémant d'Alsace Kuehn AOP	29,00€
Crémant Rosé d'Alsace Kuehn AOP	32,00€

Rosés 75 cl

Méditerranée M by Sumeire IGP	20,00€
Elixir Côtes de Provence Maître Vignerons de St Tropez AOP	30,00€

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec
modération.*

*Excessive alcohol
consumption is harmful to
your health; please drink
responsibly.*

*Übermäßiger Alkoholkonsum
ist gesundheitsschädlich;
bitte in Maßen genießen.*

Les prix indiqués incluent la TVA et le service
Prices include VAT and service charge
Die angegebenen Preise beinhalten MwSt. und Servicegebühr.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.



RESTAURANT LE VERGER DE BISCHWILLER



le verger

DE BISCHWILLER



Les prix indiqués incluent la TVA et le service
Prices include VAT and service charge
Die angegebenen Preise beinhalten MwSt. und Servicegebühr.
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes.

RESTAURANT LE VERGER DE BISCHWILLER