





NOTRE CONCEPT

Simplicité, convivialité et partage

Ici, nous cuisinons les produits frais, du terroir,

Nous les préparons avec amour et passion,

et surtout, nous les préparons à la minute, rien que pour vous !

Nous vous servons avec envie et bonheur,

On vient comme on est,

On choisit, on partage (ou pas) et on déguste.

Pour toute intolérance ou allergie, notre équipe peut vous renseigner.



EN ATTENDANT QUE TOUT LE MONDE ARRIVE... L'APÉRO !

L'APÉRO PAYSAN AUTOUR DE NOTRE RICHE TERROIR LOCAL :

Fromages fermiers, charcuteries, terrine.

• La planchette pour les petites tablées	13
• La planche pour les grandes tablées	17

LES TARTES FLAMBÉES SONT SERVIES TOUS LES SOIRS

• Traditionnelle	9,5
<i>Crème, lardons, oignons.</i>	
• Forestière	10
<i>Crème, lardons, oignons, champignons des forêts.</i>	
• Gratinée	10,5
<i>Crème, lardons, oignons, fromage.</i>	
• Munster	10,5
<i>Crème, lardons, oignons, Munster.</i>	
• Asperges.....	11,5
<i>Crème, lardons, oignons, asperges, Boursin® aux noix.</i>	

LES ENTRÉES

Le carpaccio de bœuf (15min. d'attente)	11
Le carpaccio de tomates et basilic accompagné de sa burrata.....	12,5
La salade de chèvre chaud et jambon Forêt Noire	14
La salade aux blancs de poulet marinés au citron et thym	14
Le mille-feuille de saumon fumé, épinard et feta	14,5
La tempura de crevettes marinées et sa compotée de mangue	14,5
La demi-douzaine d'escargots (15min. d'attente)	10
La douzaine d'escargots (15min. d'attente)	18,5
Le foie gras de canard « Maison », gelée au Muscat	20
L'assiette gourmande.....	22,5
<i>Foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé, crevettes et burrata.</i>	

Prix en euros, taxes et service compris.

LES VIANDES

La poêlée de spätzles, lardons, crème, croûtons et salade verte	17
Bibeleskaes.....	18
<i>Fromage blanc aux herbes, jambon blanc, jambon Forêt Noire et pommes de terre sautées.</i>	
Le Diliburger poulet.....	21
<i>Poulet mariné au curry, tomme de brebis, tomates, oignons, salade, galette de pommes de terre, jambon Serrano et guacamole.</i>	
Le cordon bleu de volaille au Comté, sauce crème (20min. d'attente).....	23
Le cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème (20min. d'attente)	23
Le suprême de volaille, sauce aux morilles et vin jaune.....	22
Le magret de canard, miel et pommes.....	26
La souris d'agneau confite au thym.....	22
Comme une Saltimbocca.....	21,5
<i>Escalope de veau, jambon Serrano, olives, tomates confites, mozzarella et basilic.</i>	
La blanquette de veau à l'ancienne	21,5
Le tartare de bœuf coupé au couteau	22
Le faux-filet charolais, sauce Roquefort.....	25
Le filet de bœuf, sauce au poivre vert.....	28

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DU MOMENT ET AU CHOIX : FRITES, SPÄTZLES, RIZ, PÂTES

TOUTES NOS VIANDES PEUVENT ÊTRE SERVIES AVEC LA SAUCE DE VOTRE CHOIX : SAUCE AU POIVRE, SAUCE À LA CRÈME, SAUCE AU ROQUEFORT, SAUCE AU VIN JAUNE OU BEURRE D'HÔTEL.

SUITE À DES ABUS DE DEMANDE DE SUPPLÉMENT, LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE FACTURER 3€ PAR PERSONNE EN CAS DE GÂCHIS ALIMENTAIRE.



Prix en euros, taxes et service compris.

LES POISSONS

La poêlée de spätzles au saumon et poireaux, salade verte	18
Les crevettes sautées au curry, curcuma et légumes	20
Le saumon fumé d'Écosse, galettes de pommes de terre et émulsion au Raifort.....	20
Le médaillon de lotte sur risotto	23
Le filet de sandre sur légumes sautés, beurre citronné.....	21
Le Diliburger poisson	21
<i>Cabillaud, galette de pommes de terre, roquette, salsa oignon rouge/tomate et sauce curry.</i>	
Le tartare de thon doucement acidulé	20,5

LES VÉGÉTARIENS

Les ravioles à l'épinard, au chèvre et aux pignons de pin.....	17
Bibeleskaes.....	17
<i>Fromage blanc aux herbes, crudités et pommes de terres sautées.</i>	
Le Diliburger au chèvre.....	21
<i>Fromage de chèvre frais pané, oignons rouges, tomates, salade, galette de pomme de terre, confiture de figues, sauce moutarde à l'ancienne.</i>	

POUR LES PLUS PETITS

Jus de fruit ou soda ou eau	
Nuggets de poulet maison ou Steak haché	
En accompagnement, au choix : frites ou spätzles	
Deux boules de glace au choix ou Salade de fruits	
· La formule boisson, plat et dessert.....	12

LE FROMAGE

Trio de fromages	7,5
------------------------	-----

Prix en euros, taxes et service compris.

LES DESSERTS

La crème brûlée framboise citron vert.....	9
La tarte au citron déstructurée.....	9
La tartelette chocolat pralin	9
La mousse à la mangue	9
Le tiramisu à la fraise	9
L'éclair au spéculos	9
Le café gourmand de "La Diligence"	9,5
Le fondant à la pistache (10min. d'attente)	10,5

LES COUPES GLACÉES

La coupe de glace (1 boule).....	3
La coupe de glace (2 boules)	4,5
La coupe de glace (3 boules)	6,5
<i>Parfums : Menthe-Chocolat, Barbe à papa, Nuty, Chocolat, Café, Caramel, Pistache, Chouchou, Vanille, Noix de coco, Citron, Rhum-raisin, Citron-basilic, Stracciatella, Fraise, Framboise, Mirabelle, Cannelle, Bounty, Banane, Bonbon.</i>	
La dame blanche	7,5
La coupe Lorraine.....	9
<i>Mirabelles, sorbet mirabelle, eau-de-vie mirabelle.</i>	
La coupe After-Eight.....	11
<i>2 boules menthe-chocolat, Get27.</i>	
La coupe Limoncello	10
<i>2 boules citron-basilic, Limoncello.</i>	
La coupe Baileys.....	12
<i>2 boules café, Baileys.</i>	
La coupe Frangelico	12
<i>2 boules Nuty, Frangelico (liqueur de noisettes).</i>	
La coupe Colonel	12
<i>2 boules Citron, Vodka.</i>	

Prix en euros, taxes et service compris.

LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

LE MENU DU JOUR

L'entrée, le plat du jour et le dessert

17,00



L'entrée et le plat du jour *ou* le plat du jour et le dessert

15,50



Le plat du jour

14,00

LE MENU AFFAIRE

L'entrée, la grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

23,00



L'entrée et la grillade de bœuf accompagnée de frites

ou

La grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

21,50



La grillade de bœuf accompagnée de frites.

20,00

(Grillade de bœuf selon arrivages, consultez-nous pour plus d'informations)

Prix en euros, taxes et service compris.

LES SOFTS

LES SOFTS CLASSIQUES

Coca / Coca Zero - 33cl	4
Schweppes Tonic - 25cl	4
Thé Pêche - 25cl	4
Orangina - 25cl	4
Sirop à l'eau - 25cl	2
Diabolo - 25cl	3,7
Perrier - 33cl	4,5
Bitter sans alcool - 10cl	3
Jus de fruits - 25cl	3,7
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	

LES SOFTS LOCAUX

Carola - 50cl	4
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Carola - 100cl	5,5
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Limonade Liness - 33cl	4

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,4
Expresso Allongé	2,4
Double Expresso	3,5
Cappuccino	3,7
Décaféiné	2,4
Chocolat viennois	4,2
Thés et infusions	3,6
Irish coffee	10

Prix en euros, taxes et service compris.

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Rothaus Pils - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
La Licorne Blonde - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
Bière du moment - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
Blanche de Bruxelles rosée - 25cl / 50cl	4,5 / 7,5
Amer bière - 25cl / 50cl	4,4 / 7,8
Monaco - 25cl / 50cl	3,9 / 6,9
Panache - 25cl / 50cl	3,9 / 6,9

BIÈRES BOUTEILLE

Rothaus Hefeweizen - 50cl	6,6
Desperados - 33cl	7
Licorne black - 33cl	6,6
Rothaus Zapfle sans alcool - 33cl	5

LES APÉRITIFS

Porto - 5cl	4,4
<i>Rouge, Blanc</i>	
Kir Alsacien - 12cl	4,4
<i>Vin blanc d'Alsace, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Crémant - 12cl	7
<i>Crémant, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Royal - 12cl	11
<i>Champagne, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Lillet - 5cl - Rosé	4,4
Martini - 5cl - Rouge, Blanc	4,4
Ricard / Perroquet / Tomate - 4cl	4,2
Suze - 5cl	4,4
Campari - 5cl	5

Prix en euros, taxes et service compris.

LES MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Crémant d'Alsace Maison Cattin (68) - 12cl	6,5
Champagne - 12cl	10

LES COCKTAILS

Cocktail maison avec alcool - 25cl	8,5
Mojito - 25cl	8,5
<i>Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse</i>	
Spritz - 25cl	7
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo - 25cl	8
<i>Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	
Cuba libre - 25cl	7,5
<i>Rhum Havana Club 40 %, Coca-cola, citron vert</i>	
«La surprise du moment» - 25cl	8,5
Cocktail maison sans alcool - 25cl	6,5
Virgin Mojito - 25cl	6,5
<i>Citron vert, menthe, limonade, cassonade</i>	



Prix en euros, taxes et service compris.

SPIRITUEUX

COGNACS - 4CL

Cognac Leyrat VSOP - 40%.....	11
Cognac des voyageurs XO - 40%.....	16

WHISKYS - 4CL

Whisky Clan Campbell.....	7,5
Whisky Jack Daniel's, Tennessee 40%.....	7,5
<i>Vanille, bois brûlé, épices</i>	
Whisky fumé Single malt Rozelieures, Lorraine 46%.....	9
<i>Fumé, épices, miel</i>	
Whisky Lagavulin Islay Single malt 16 ans, Ecosse 43%.....	11
<i>Arômes tourbés et boisés</i>	
Whisky Bushmills Black Bush, Irlande.....	9
Whisky Nikka, Japon	12

RHUMS - 4CL

Rhum Appleton Estate, Jamaïque, 40%.....	11
<i>Arômes cacao amer, vanille</i>	
Rhum Hidden Loot Panama	15
<i>Orange, vanille, fève de cacao</i>	

GIN - 4CL

Gin Hendrick's, Écosse - 45%.....	9
<i>Rose et Concombre</i>	
Generous Gin, France - 44%.....	7
<i>Agrumes, sureau et baies roses</i>	

EAUX DE VIE - 4CL

Eaux-de-vie Distillerie Saint Florian, Alsace 40%	6
<i>Mirabelle, Poire Williams, Framboise</i>	
Marc de Gewurztraminer - 45%.....	6
<i>Distillerie Bertrand, Alsace</i>	

LIQUEURS - 4CL

Limoncello, Get 27, Amaretto, Cointreau.....	7
Baileys, Frangelico, Jägermeister.....	7



Prix en euros, taxes et service compris.

Prix en euros, taxes et service compris.



NOS PARTENAIRES & LEURS PRODUITS

Les viandes bovines sont issues de notre terroir Lorrain.

Les volailles « Label Rouge » sont issues de la région Champagne.

Les fromages de chèvre frais de la Petite Chèvrerie de Fleisheim (Moselle).

Les glaces sont faites par l'artisan Glacier des Alpes.

La charcuterie provient de « Chez les P'tits Paysans » à Hilbesheim (Moselle).

Le miel produit par « Le Miel de Chez Nous » à Hérange (Moselle).

Les fruits et légumes, cultivés par « BM Fruits & Légumes » à Melsheim (Alsace).

Les pommes de terre, cultivées par la « SCEA du Texan » à Fleisheim (Moselle).

Le café est torréfié par la Maison Reck à Strasbourg (Bas-Rhin).

