

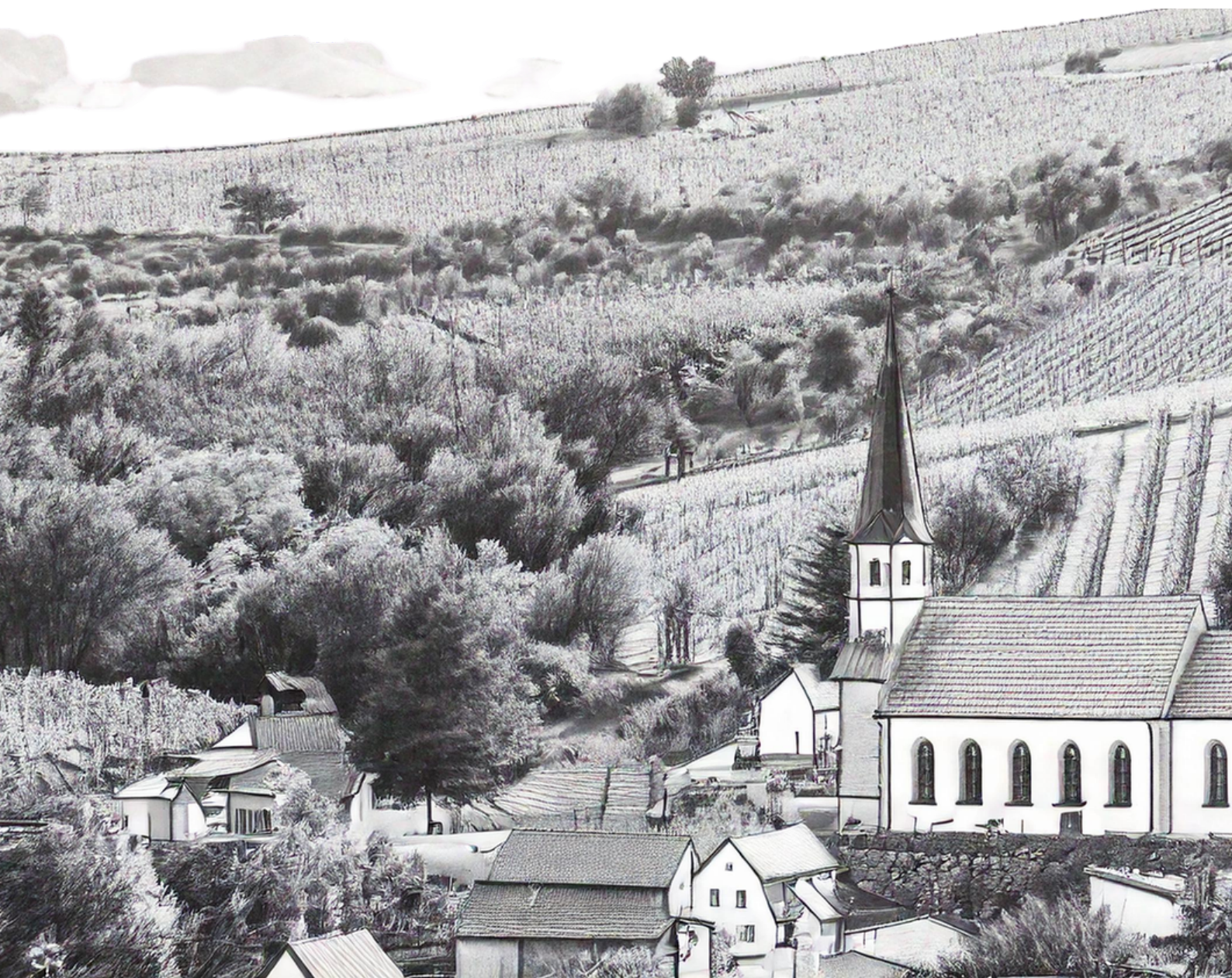


**Au Boeuf
– Rouge –**

Bienvenue Au Bœuf Rouge

Au cœur de la route des vins, notre restaurant vous invite à une **expérience culinaire authentique**, mêlant **convivialité et tradition** alsacienne.

Installez-vous, savourez, et laissez-vous porter **par les saveurs de l'Alsace.**





Au Boeuf
- Rouge -

LES SOFTS

Carola 50 cl (<i>bleue/verte/rouge</i>)	3,20
Carola 1L (<i>bleue/verte/rouge</i>)	5,30
Coca- Cola (<i>ou zéro</i>)	3,60
Fuze Tea	3,30
Schweepes Tonic	3,60
Schweepes Agrumes	3,60
Jus de fruits (<i>orange, pomme, tomate</i>)	3,60
Orangina	3,60
Limonade	3,20
Perrier	3,70
Sirop à l'eau (<i>grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, violette</i>)	2,30
Diabolo (<i>grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, violette</i>)	3,40

LES BIÈRES

Bière Pils Meteor	25 cl : 3,50	50 cl : 6,80
Bière du moment Meteor	25 cl : 4,20	50 cl : 8,30
Picon Bière	25 cl : 4,20	50 cl : 8,30
Picon Bière avec citron	25 cl : 4,30	50 cl : 8,40
Panaché	25 cl : 3,60	50 cl : 7,10
Monaco	25 cl : 3,60	50 cl : 7,10
Cynar Bière	25 cl : 4,20	50 cl : 8,30
Bière sans alcool Meteor		33 cl : 4,20

LES APÉRITIFS

Coupe de Crémant Brut	5,20
Coupe de Crémant Brut Rosé	5,70
Kir Royal (<i>cassis, pêche, violette</i>)	6,30
Kir Vin Blanc (<i>cassis, pêche, violette</i>)	4,50
Pinot Blanc	4,30
Gewurtzraminer	5,60
Gewurtzraminer Vendanges Tardives	7,90
Apéritif Maison	8,00
Apérol Spritz	8,00
Limoncello Spritz	8,00
Hugo Spritz au St-Germain	9,20
Lillet Tonic (<i>Blanc, Rosée ou Rouge</i>)	6,90
Martini (<i>Blanc ou Rouge</i>)	3,80
Porto	3,80
Ricard	3,80
Suze	3,70
Campari	4,20
Whisky Coca	8,10

Prix net en euros - Taxes et services compris



Au Boeuf
- Rouge -

LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

 Salade verte Salat - Salad	Petite : 4,00	Grande : 6,90
Salade estivale Sommersalat - Summersalat		9,90
Salade de tomates, mozzarella et pastèque, accompagnée de lardons		
Tataki de saumon Lachs-Tataki - Salmon tataki		11,30
Tataki de saumon relevés de pickles d'oignons		
Mixte Alsacien Elsässer Salat - Alsatian Salad	Petit : 12,30	Grand : 15,40
Salade mixte avec cervelas, emmental, tomates, oeuf et cornichons		
Tartare de Boeuf Rindertartar - Beef Tartare		12,60
Boeuf coupé au couteau relevé d'un assaisonnement		
Foie Gras de Canard Entenstopfleber - Duck Foie Gras		16,00
Foie Gras de Canard fait maison accompagné d'un chutney du moment et d'une brioche dorée		
Escargots d'Alsace Elsässer Schnecken - Alsatian snails	6 : 9,90	12 : 17,90
Escargots d'Alsace cuit au four avec un beurre persillée		

LES PLATS TRADITIONNELS

 Gratin de spätzles et petits légumes Spätzle-Gratin mit Gemüse - Spätzle gratin with vegetables	15,50
Spätzles, légumes de saisons, crème et emmental Accord du chef : Verre de Côtes de Roussillon (6,00)	
Choucroute 4 viandes Sauerkraut mit 4 Fleischsorten - Sauerkraut with 4 Meats	20,50
Chou de Krautergersheim accompagné de poitrine de porc fumé, knack d'Alsace, kassler et saucisse de Montbéliard Accord du chef : Bière Pils Meteor (3,50)	
Rognons de veau Kalbsnieren mit Senf - Veal kidneys with mustard	21,50
Rognons de veau, sauce à la moutarde et servi avec l'accompagnement de votre choix Accord du chef : Verre de Pinot Noir (4,70)	
Cordon bleu de volaille du moment Geflügel-Cordon bleu der Saison - Seasonal chicken cutlet	22,00
Cordon bleu maison accompagné d'une sauce et d'un accompagnement de votre choix Accord du chef : Verre de Pinot Blanc (4,30)	
Escalope de veau Kalbsschnitzel mit Pilze-Sahnesauce - Veal cutlet with mushrooms cream sauce	23,00
Escalope de veau, sauce champignons de Paris servie avec l'accompagnement de votre choix Accord du chef : Verre de Riesling (4,50)	

 **Végétarien**

Prix net en euros - Taxes et services compris

En cas d'allergie(s), merci de bien vouloir le préciser au serveur - Bei Allergien geben Sie dies bitte dem Kellner bekannt.
If you have any allergies, please inform the server.



Au Boeuf
- Rouge -

LES VIANDES

Tartare de Boeuf Rindertartar - Beef Tartare Tartare de boeuf servi avec ses frites maison Accord du chef : Verre de Medoc (5,10)	22
Le Rumsteck de Boeuf Rumpsteak vom Rind - Beef rump steak Rumsteck de boeuf servi avec la sauce et l'accompagnement de votre choix Accord du chef : Verre de Côtes du Rhône (4,00)	22
L'onglet de Boeuf 200 g Rinderonglet - Beef hanger steak Tranches d'onglet de boeuf servies avec une sauce échalote et l'accompagnement de votre choix Accord du chef : Verre de Medoc (5,10)	23
L'onglet de Boeuf 400 g Rinderonglet - Beef hanger steak Tranches d'onglet de boeuf servies avec une sauce échalote et l'accompagnement de votre choix Accord du chef : Verre de Medoc (5,10)	32
L'entrecôte de Boeuf Entrecôte vom Rind - Beef ribeye steak Entrecôte de boeuf servi avec une sauce et un accompagnement au choix Accord du chef : Verre de Pic Saint-Loup (6,10)	29

LES POISSONS

Pavé de saumon Lachsfilet - Salmon steak Pavé de saumon accompagné de ses tagliatelles Accord du chef : Verre de Côtes de Roussillon (6,00)	22,50
Choucroute de poissons Fisch-Sauerkraut - Fish Sauerkraut Chou de Krautergersheim et poissons selon arrivage Accord du chef : Verre de Riesling (4,50)	24,50

POUR LES ENFANTS

Escalope de Veau Kalbsschnitzel mit Pilze-Sahnesauce - Veal cutlet with mushrooms cream sauce Escalope de veau à la crème champignons servie avec des frites maison	
OU	
Nuggets de Poulet Hähnchen-Nuggets mit Pommes - Chicken nuggets with french fries Nuggets de Poulet, servi avec des frites maison	

DESSERT

Une boule de glace Eine Kugel Eis - A scoop of ice cream

Prix net en euros - Taxes et services compris

En cas d'allergie(s), merci de bien vouloir le préciser au serveur - Bei Allergien geben Sie dies bitte dem Kellner bekannt.
If you have any allergies, please inform the server.



Au Boeuf
- Rouge -

LES SAUCES

Sauce aux champignons de Paris Pilze-Sahnesauce - Mushroom Cream Sauce

Sauce à l'échalote et au vin rouge Schalotten-Rotweinsauce - Shallot and Red Wine Sauce

Sauce au Poivre Pfeffersauce - Pepper sauce

Beurre Maître d'Hôtel Knoblauch-Petersilien-Butter - Garlic and parsley butter



LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites Pommes - French Fries

Spätzles

Pommes de terre sautées Bratkartoffeln - Sauteed potatoes



NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Suivez l'aventure du boeuf rouge **en temps réel !**



Prix net en euros - Taxes et services compris

En cas d'allergie(s), merci de bien vouloir le préciser au serveur - Bei Allergien geben Sie dies bitte dem Kellner bekannt.
If you have any allergies, please inform the server.

Tartes Flambées

Uniquement les soirs et week-ends

Traditionnelle Traditionell - Traditional	10,50
Crème, lardons, oignons	
Gratinée Überbacken mit Käse - Baked with cheese	11,60
Crème, lardons, oignons, emmental	
Forestière Mit Pilze - With Mushrooms	11,60
Crème, lardons, oignons, champignons	
Forestière Gratinée Mit Pilzen und überbackenem Käse - With mushrooms and baked cheese	12,30
Crème, lardons, oignons, champignons, emmental	
Munster Mit Munster Käse - With Munster cheese	12,50
Crème, lardons, oignons, Munster d'Alsace	
Assiette de crudités Gemüseteller - Platter of raw vegetables	7,00

TARTE FLAMBÉE À VOLONTÉ

Uniquement les dimanches soirs

Nur Sonntagabends

Only on Sunday evenings

16.90





LES DESSERTS

Assiette de fromages Käseplatte - Cheese platter Sélection de fromages du moment	8,90
Tarte du moment Torte der Saison - Tart of the Moment Tarte maison cuisinée aux fruits du moment	7,80
Panna Cotta à la roquette Panna Cotta mit Rucola - Panna Cotta with arugula Panna Cotta à la Roquette accompagnée de sa boule de glace à la vanille	7,90
Café ou Chocolat Liégeois Liegeoiscaffee oder liegeoisshokolade - Coffee or chocolate ice cream with cream 3 boules de glaces café ou chocolat, accompagné d'un shot de café ou de lait et de chantilly	8,50
Mousse au chocolat Schokoladenmousse - Chocolate mousse	8,50
Dame Blanche Vanilleeis mit Schokolade und Sahne - Vanilla ice cream with chocolate and cream 3 boules de glace à la vanille, chocolat fondu et chantilly	8,50
Crème Brûlée	8,50
Profiteroles Choux maison, accompagné de glace vanille, chocolat fondu et chantilly	9,50
Moelleux au chocolat Schokoladenkuchen - Chocolate Cake	9,50
Café ou Thé Gourmand Kaffee oder Tee mit kleinen Köstlichkeiten - Coffee or tea with petits fours	10,50
Coupe de glaces Eiskugel - Ice Cream Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Stratciatella, Pistache, Rhum-Raisin, Fraise Sorbets : Citron, Framboise, Fruit de la passion, Melon	1 boule : 2,50 2 boules : 4,80 3 boules : 6,90
Sorbet arrosé Sorbet mit AlkoholSorbet - Sorbet with liquor	9,00

AVEC LE DESSERT

Espresso Martini Cocktail à base d'espresso, de vodka et de liqueur de café	8,50
Irish Coffee/Café Alsacien	9,50

Prix net en euros - Taxes et services compris

En cas d'allergie(s), merci de bien vouloir le préciser au serveur - Bei Allergien geben Sie dies bitte dem Kellner bekannt.
If you have any allergies, please inform the server.



**Au Boeuf
- Rouge -**

LES DIGESTIFS

Vodka Eristoff	4,00
Limoncello	4,00
Baileys	4,00
Amaretto	7,00
Cointreau	4,20
Get 27	4,20
Jägermeister	4,20
Calvados - La Hetraie	5,00
Gin Grand Domaine	5,00
Grand Marnier	5,20
Whisky Jack Daniel's	5,10
Whisky Chivas	7,00
Cognac ABK6	7,00
Cognac Meukow 2 ans	7,00
Cognac Meukow 10 ans	19,70
Eau de vie Framboise- Nussbaumer - Steige	7,00
Eau de vie Mirabelle - Nussbaumer - Steige	7,00
Eau de vie Poire - Nussbaumer - Steige	7,00
Eau de vie Marc de Gewurtzraminer - Nussbaumer - Steige	7,00
Eau de vie Kirsch - Nussbaumer - Steige	7,00
Eau de vie Vieille Prune - Nussbaumer - Steige	7,00
Rhum San Lino	7,00
Rhum Zacapa	10,90

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,40
Double espresso	4,60
Café allongé	2,60
Café au lait	3,90
Cappuccino	4,80
Latte Machiatto	4,90
Thé/Infusion	3,90
Chocolat chaud	3,50

Prix net en euros - Taxes et services compris



**Au Boeuf
- Rouge -**

NOS HORAIRES

Mercredi - Dimanche : 12h - 14h / 14-18h (brasserie) / 19h-21h

NOS MOYENS DE PAIEMENTS



NOS FOURNISSEURS

Boucherie Iller - Molsheim

Viandes

ADES - Krautergersheim

Choucroute

HCS - Meistratzheim

Fruits et Légumes

EARL Risch-Mohler - Zellwiller

Pommes de terre & Condiments

Webolder - Zellwiller

Agence de communication

Boulangerie Rietsch - Andlau

Pains

Les Esargots d'Ebersheim

Escargots

Tradi-Pâtes - Obernai

Tartes flambées (fond de tarte et préparation)

Carla - La Claquette

Épices

La Compagnie des Desserts

Glaces

Dickely - Sélestat

Distributeur de boissons

Prix net - Taxes et services compris



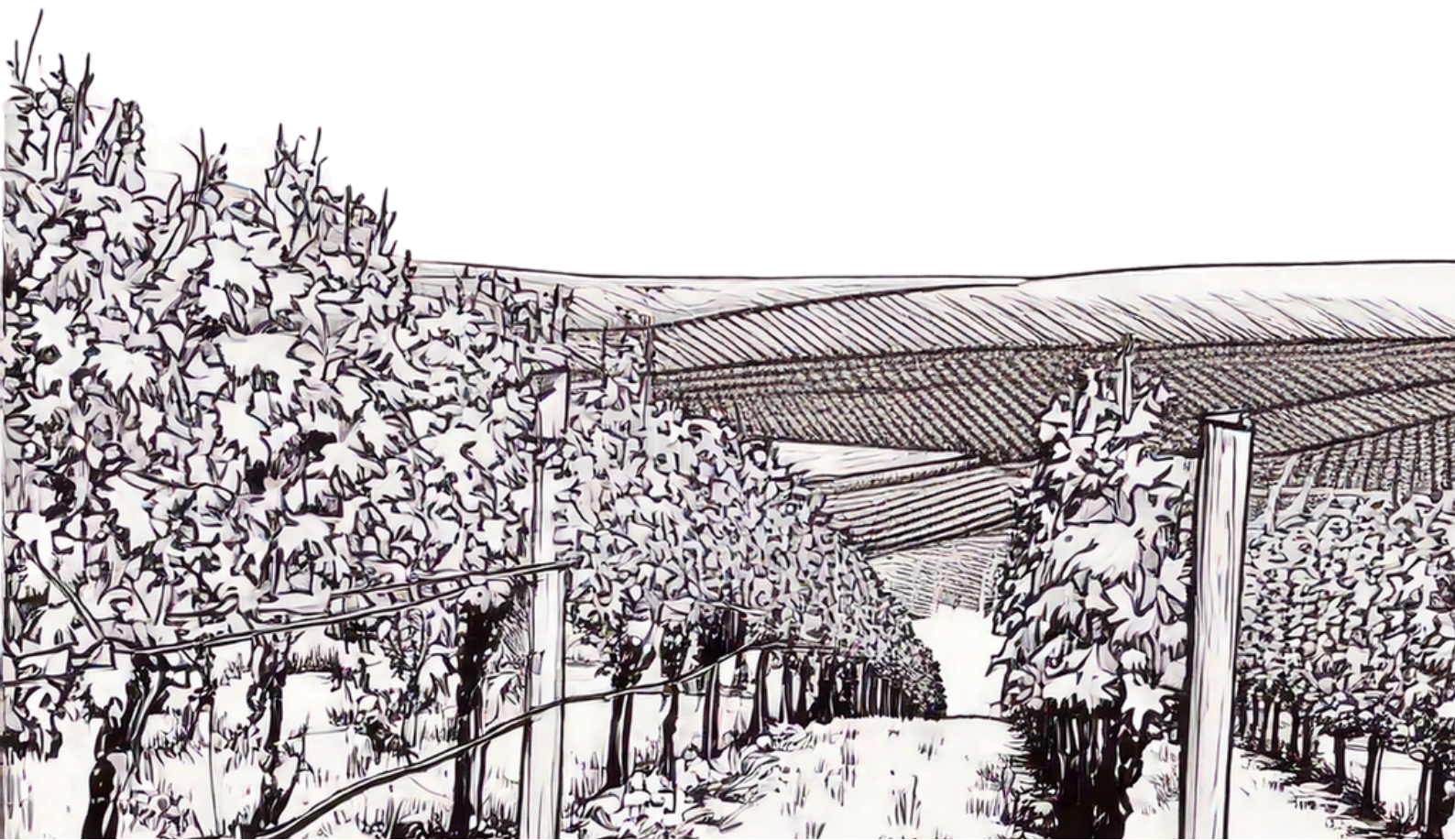
Au Boeuf
- Rouge -

Notre sélection de Vins

L'Alsace est une terre de grands vins, et nous avons à cœur de mettre en avant le **savoir-faire de nos viticulteurs locaux**. Pour représenter le terroir d'Andlau, nous avons sélectionné avec soin les domaines **Jean Wach, Wach et du Vieux Pressoir**, qui perpétuent la **tradition** avec passion et exigence.

Aux côtés de ces richesses alsaciennes, découvrez également **une sélection de vins d'autres régions**, choisie en collaboration avec **Éric Dutter** (*Un lieu dans un verre*), pour accompagner au mieux votre repas.

Bonne dégustation !





**Au Boeuf
- Rouge -**

VINS AU VERRE

Alsace - Blanc

Edelswicker - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	3,80
Riesling - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	4,50
Pinot Blanc - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	4,30
Pinot Gris - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	4,60
Sylvaner 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	4,50
Muscat 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	4,80
Gewuztraminer Cuvée Particulière 2023 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	5,60
Gewurztraminer Cuvée Nathan 2020 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	7,90
Crémant Brut - <i>Jean Wach - Andlau</i>	5,20
Crémant Brut Rosé - <i>Jean Wach - Andlau</i>	5,70

Alsace - Rouge

Pinot Noir - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	4,70
--	------

Vallée du Rhône - Rouge

Côtes du Rhône 2023 - <i>Gros Pata - Vaison-La-Romaine</i>	4,00
---	------

Roussillon - Blanc

Côtes du Roussillon Les Terrasses 2024 - <i>Régis Boucabeille - Corneilla La Rivière</i>	6,00
---	------

Languedoc - Rosé

Rosé - <i>Domaine Montrose - Tourbes</i>	4,90
---	------

Languedoc - Rouge

Pic Saint-Loup 2024 - <i>Domaine Haut-Lirou - Le Triadou</i>	6,10
---	------

Bordeaux - Rouge

Medoc AOP 2019 - <i>Chateau Le Monge - Domaine Fabre - Cissac-Medoc</i>	5,10
--	------

VINS AU PICHET

	1/4L	1/2L
<i>Alsace - Blanc</i>		
Edelswicker - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	7,20	14,00
Riesling - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	8,70	16,90
Pinot Blanc - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	8,20	16,00
Pinot Gris - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	9,00	17,40
<i>Alsace - Rouge</i>		
Pinot Noir - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	9,20	17,90
<i>Vallée du Rhône - Rouge</i>		
Côtes du Rhône 2023 - <i>Gros Pata - Vaison-La-Romaine</i>	7,50	14,50
<i>Bordeaux - Rouge</i>		
Medoc AOP Chateau Le Monge 2019 - <i>Domaine Fabre - Cissac-Medoc</i>	9,10	17,60
<i>Languedoc - Roussillon</i>		
Rosé - <i>Domaine Montrose - Tourbes</i>	8,80	17,10
Pic Saint-Loup Rouge 2024 - <i>Domaine Haut-Lirou - Le Triadou</i>	10,80	18,80
Côtes du Roussillon Blanc Les Terrasses 2024 - <i>Régis Boucabeille - Corneilla La Rivière</i>	10,50	18,00



**Au Boeuf
- Rouge -**

VINS BLANC

Alsace - Blanc

11	Sylvaner 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	18,50
8	Sylvaner Lieu Dit Duttenberg 2021 - <i>Domaine Wach - Andlau</i>	25,50
14	Riesling 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	24,00
20	Riesling Cuvée Particulière 2023 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	25,00
7	Riesling Wiebelsberg Grand Cru 2022 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	33,00
4	Riesling Wiebelsberg Grand Cru 2016 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	36,00
1	Pinot Blanc Auxerrois 2023 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	22,00
9	Pinot Blanc 2018 - <i>Domaine Wach - Andlau</i>	31,50
10	Muscat 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	23,50
12	Muscat Fleur de Printemps 2024 - <i>Domaine Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	24,30
15	Muscat Andlaw 2023 - <i>Domaine Wach - Andlau</i>	33,00
5	Pinot Gris 2024 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	25,50
13	Pinot Gris Moenchberg Grand Cru 2022 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	35,00
6	Gewurztraminer Cuvée Particulière 2023 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	28,00
2	Gewurztraminer Cuvée Nathan 2020 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	39,00

Loire - Blanc

16	Pouilly Fumé Cuvée la Renardière 2023 - <i>Domaine Buchié Chatellier- Saint-Andelain</i>	46,50
----	---	-------

Bourgogne - Blanc

17	Vieilles Vignes Cuvée Fleur de Lys Bourgogne Blanc 2025 - <i>Château Moulin Favre- St Etienne La Varenne</i>	29,00
----	---	-------

Roussillon - Blanc

21	Côtes du Roussillon Les Terrasses 2024 - <i>Régis Boucabeille - Corneilla La Rivière</i>	31,00
----	---	-------

VINS ROUGE

Alsace - Rouge

3	Pinot Noir Rosé 2024 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	24,00
25	Pinot Noir Mosaïque 2024 - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	24,00
26	Pinot Noir 2023 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	27,50
27	Pinot Noir Cuvée Matthéo - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	39,50

Bourgogne - Rouge

28	Hautes Côtes de Beaune Nuiton 2023 - <i>Domaine Nuiton Beaunoy - Beaune</i>	38,00
30	Rully Les Cailloux 2022 - <i>Domaine Rois Mage - Rully</i>	48,50
31	Beaune Premier Cru Les Sceaux 2022 - <i>Domaine Rois Mage - Rully</i>	64,50

Prix net - Taxes et services compris



**Au Boeuf
- Rouge -**

Loire - Rouge

- 32 **Saint Nicolas de Bourgueil 2024** - *Domaine Laurent Mabileau - Saint Nicolas de Bourgueil* 26,00

Vallée du Rhône - Rouge

- 29 **Côtes de Rhône 2023** - *Gros Pata - Vaison-La-Romaine* 19,00
34 **Vacqueyras 2022** - *Sandilaure - Vacqueyras* 32,00
33 **Saint-Joseph AOP Les Fagottes 2023** - *Cave Saint-Désirat - Saint-Désirat* 44,00

Languedoc - Rouge

- 37 **Corbières Cuvée l'Aventure 2022** - *Château Valmont - Peyriac-de-Mer* 23,00
35 **Pic Saint Loup 2024** - *Domaine Haut-Lirou - Le Triadou* 31,50

Bordeaux - Rouge

- 40 **Medoc AOP Chateau Le Monge 2019** - *Domaine Fabre - Cissac-Medoc* 24,00
38 **Lalande de Pomerol AOC 2023** - *Château Roquebrune - Lalande de Pomerol* 33,00
39 **Saint Estèphe 2021** - *Château Saint Corbian - Saint Estèphe* 43,50
36 **Saint Estèphe 2014** - *Château Saint Corbian - Saint Estèphe* 64,50

VINS ROSÉ

- 18 **Rosé 2024** - *Domaine Montrose - Tourbes* 24,60
19 **Côtes de Provence Minuty 2024** - *Château Minuty - Gassin* 37,50

CRÉMANTS & CHAMPAGNES

Crémant d'Alsace

- 22 **Crémant Brut** - *Jean Wach - Andlau* 27,50
23 **Crémant Brut Rosé** - *Jean Wach - Andlau* 29,50
24 **Crémant Brut** - *Domaine Wach - Andlau* 33,00

Champagne

- Champagne Brut Reserve** - *Jean Baillette-Prudhomme - Trois Puits* 51,00
Champagne Brut - *Hamm - Aÿ-Champagne* 54,00
Magnum Champagne Brut - *Hamm - Aÿ-Champagne* 115,00

Prix net - Taxes et services compris