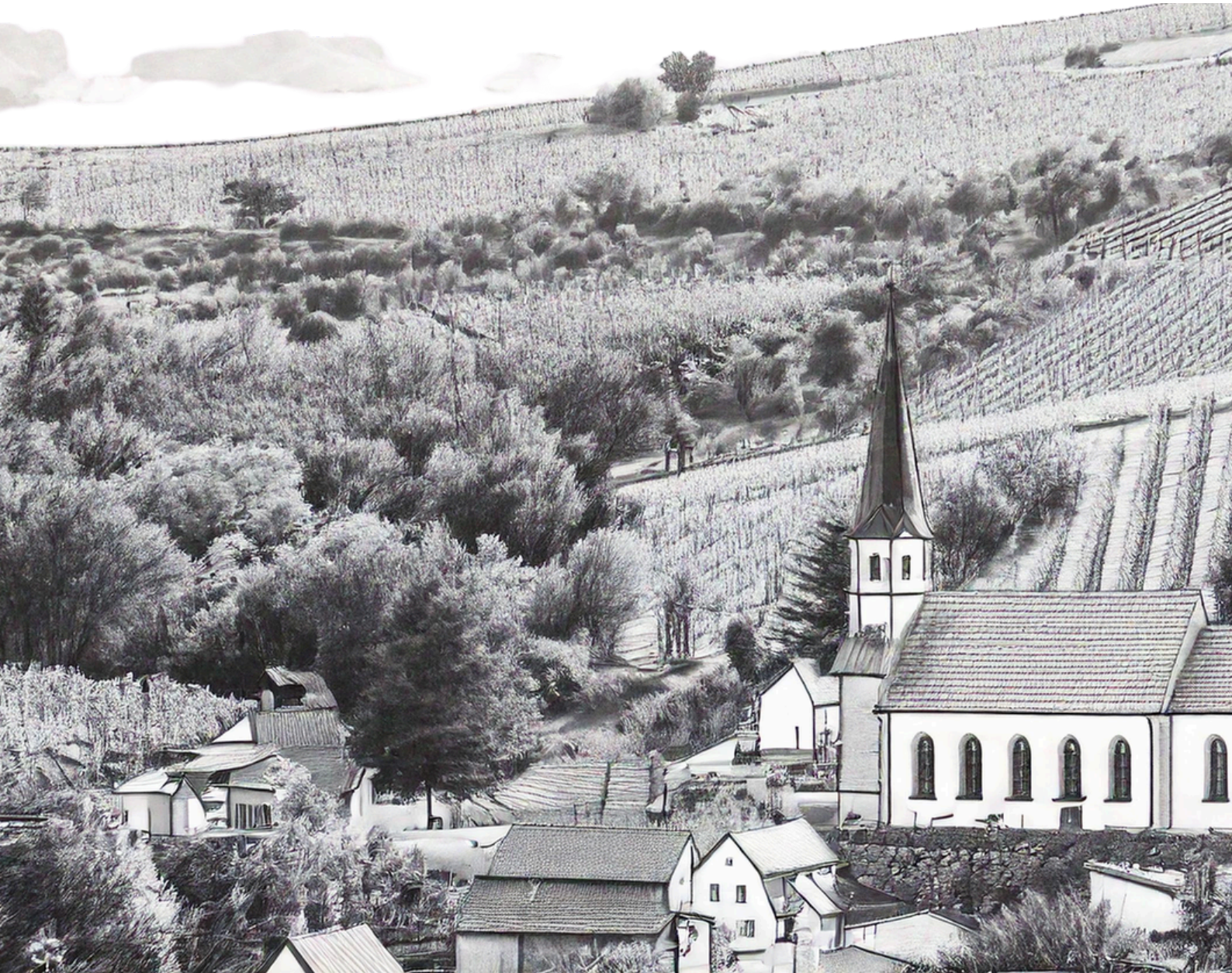
Au Boeuf
– Rouge –

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.**

Ne pas jeter sur la voie publique.



Au Boeuf
– Rouge –

LES SOFTS

Carola 50 cl *(bleue/verte/rouge)*	3,20
Carola 1L *(bleue/verte/rouge)*	5,30
Coca-Cola *(ou zéro)*	3,90
Fuze Tea	3,30
Schweppes Tonic	3,90
Schweppes Agrumes	3,90
Jus de fruits *(orange, pomme, tomate)*	3,90
Orangina	3,90
Limonade	3,20
Perrier *(Supp. rondelles : +0,50)*	3,90
Sirop à l'eau *(grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, violette)*	2,30
Diabolo *(grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, violette)*	3,40

LES BIÈRES

Bière Pils Meteor *(Supp. sirop : +0,50)*	25 cl : 3,70	50 cl : 7,00
Bière du moment Meteor	25 cl : 4,50	50 cl : 8,90
Picon Bière	25 cl : 4,30	50 cl : 8,40
Picon Bière avec citron	25 cl : 4,40	50 cl : 8,50
Panaché	25 cl : 3,80	50 cl : 7,20
Monaco	25 cl : 3,80	50 cl : 7,20
Cynar Bière	25 cl : 4,30	50 cl : 8,40
Bière sans alcool Meteor		33 cl : 4,90

LES APÉRITIFS

Coupe de Crémant Brut	6,50
Coupe de Crémant Brut Rosé	6,00
Kir Royal *(cassis, pêche, violette, mirabelle)*	7,00
Kir Vin Blanc *(cassis, pêche, violette, mirabelle)*	4,90
Apéritif Maison	8,00
Martini *(Blanc ou Rouge)*	3,80
Porto	3,80
Ricard	3,80
Suze	3,70
Campari	4,20
Whisky Coca	9,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Au Boeuf Rouge

LES ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

Salade verte Salat - Salad 4,00/6,90

Trio de charcuteries Wurst-Trio, Selleriesalat - Assortment of cold cuts, celery salad 9,50
Assortiment de charcuteries accompagné de sa salade de céleri

Salade au Munster frit Salat mit frittiertem Münsterkäse - Salad with Fried Munster Cheese 9,90
Salade verte, Munster pané et frit, accompagnée de lardons grillés

Mixte Alsacien Elsässer Salat - Alsatian Salad 12,30/15,40
Salade mixte avec cervelas, emmental, tomates, oeuf et cornichons

Rillettes de thon Thunfisch-Rillettes, geröstetes Brot - Tuna rillettes, toast 10,50
Rillettes de thon accompagnées de pain grillé

Foie Gras de Canard Entenstopfleber - Duck Foie Gras 16,00
Foie Gras de Canard fait maison accompagné de sa gelée et d'une brioche dorée
Accord du chef : Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives (9,90)

Escargots d'Alsace Elsässer Schnecken - Alsatian snails 6 : 10,50 12 : 18,50
Escargots d'Alsace cuits au four avec un beurre persillé

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Soba aux légumes façon Thaï Soba mit Gemüse nach thailändischer Art - Thai-Style Soba with Vegetables 15,50
Nouilles japonaises aux légumes, façon thaï
Accord du chef : Verre de Côtes du Roussillon (6,00)

LES PLATS TRADITIONNELS

Choucroute 4 viandes Sauerkraut mit 4 Fleischsorten - Sauerkraut with 4 Meats 20,50
Chou de Krautergersheim accompagné de poitrine de porc fumée, knack d'Alsace, kassler et saucisse de Montbéliard
Accord du chef : Bière Pils Meteor (3,70)

Rognons de veau Kalbsnieren in Madeirasauce - Veal Kidneys in Madeira Sauce 21,50
Rognons de veau, sauce madère, servis avec l'accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre de Pinot Noir (5,00)

Cordon bleu de volaille du moment Geflügel-Cordon bleu der Saison - Seasonal poultry cordon bleu 22,00
Cordon bleu maison accompagné d'une sauce et d'un accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre de Pinot Blanc (4,60)

Escalope de veau Kalbsschnitzel mit Pilz-Sahnesauce - Veal cutlet with mushroom cream sauce 23,00
Escalope de veau, sauce champignons de Paris servie avec l'accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre de Riesling (4,80)

Végétarien
Prix nets en euros, taxes et service 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 your server.

Au Boeuf
– Rouge –

LES VIANDES

Le rumsteck de Boeuf Rumpsteak vom Rind - Beef rump steak — 22
Rumsteck de boeuf servi avec la sauce et l'accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre de Côtes du Rhône (4,30)

L'onglet de Boeuf 200 g Rinderonglet - Beef hanger steak — 23
Tranches d'onglet de boeuf servies avec une sauce échalote et l'accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre de Médoc (5,40)

L'onglet de Boeuf 400 g Rinderonglet - Beef hanger steak — 32
Tranches d'onglet de boeuf servies avec une sauce échalote et l'accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre de Médoc (5,40)

Le magret de Canard Entenbrust - Duck breast — 29
Magret de canard servi avec une sauce cassis et vin rouge et l'accompagnement de votre choix
Accord du chef : Verre Pinot Noir Spleen (8,50) ou Saint-Estèphe 2021 (8,50)

Le filet de Boeuf - Plat signature Rinderfilet - Spezialität des Hauses - Beef fillet - Signature dish — 34
Filet de boeuf accompagné de sa tartelette d'oignons fumés, cebette grillée et son jus de veau au lard
Accord du chef : Verre Saint-Estèphe 2021 (8,50)

LES POISSONS

Pavé de saumon grillé Gegrilltes Lachsfilet - Grilled salmon steak — 22,50
Pavé de saumon accompagné de ses tagliatelles
Accord du chef : Verre de Côtes du Roussillon (6,00)

Choucroute de poissons Fisch-Sauerkraut - Fish Sauerkraut — 24,50
Chou de Krautergersheim avec églefin tressé et saumon
Accord du chef : Verre de Riesling (4,80)

POUR LES ENFANTS

Escalope de dinde Putenschnitzel mit Pilz-Sahnesauce - Turkey cutlet with mushroom cream sauce

Escalope de dinde 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, servis avec des frites maison

11.50

DESSERT

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

Prix nets en euros, taxes et service 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 your server.

Au Boeuf Rouge

LES SAUCES

Sauce aux champignons de Paris Pilz-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

Spätzle

Pommes de terre sautées Bratkartoffeln - Sauteed potatoes



NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Suivez l'aventure du Boeuf Rouge en temps réel !

Prix nets en euros, taxes et service 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 your server.

Tartes Flambées

Uniquement les soirs et week-ends

Traditionnelle Traditionell - Traditional Crème, lardons, oignons	10,60
Gratinée Überbacken mit Käse - Baked with cheese Crème, lardons, oignons, emmental	11,90
Forestière Mit Pilzen - With Mushrooms Crème, lardons, oignons, champignons	11,90
Forestière Gratinée Mit Pilzen und überbackenem Käse - With mushrooms and baked cheese Crème, lardons, oignons, champignons, emmental	12,90
Munster Mit Münsterkäse - With Munster cheese Crème, lardons, oignons, Munster d'Alsace	13,00
Assiette de crudités Rohkostteller - Platter of raw vegetables	7,00

TARTE FLAMBÉE À VOLONTÉ

Uniquement les dimanches soirs
Nur sonntagabends
Only on Sunday evenings

16,90



Prix net en euros - Taxes et services compris

Au Boeuf – Rouge –

LES DESSERTS

Assiette de fromages Käseplatte - Cheese platter 8,90
Sélection de fromages du moment

Tarte du moment Tarte der Saison - Seasonal tart 7,80
Tarte maison cuisinée aux fruits du moment

Baba au rhum Rum-Baba - Rum Baba 7,50
Baba arrosé au rhum accompagné de sa boule de glace à la vanille

Café ou Chocolat liégeois Eiskaffee oder Eisschokolade - Coffee or chocolate ice cream with whipped cream 8,50
3 boules de glace café ou chocolat, accompagnées d'un shot de café ou de lait et de chantilly

Mousse au chocolat Schokoladenmousse - Chocolate mousse 8,50

Dame blanche Vanilleeis mit Schokolade und Sahne - Vanilla ice cream with chocolate and whipped cream 8,50
3 boules de glace à la vanille, chocolat fondu et chantilly

Crème brûlée 8,50

Profiteroles 9,50
Choux maison, accompagnés de glace vanille, chocolat fondu et chantilly

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 Eisbecher - Ice Cream **1 boule :** 2,50 **2 boules :** 4,80 **3 boules :** 6,90
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Stracciatella, Pistache, Rhum-Raisin, Fraise
Sorbets : Citron, Framboise, Fruit de la passion

Sorbet arrosé Sorbet mit Alkohol - Sorbet with liquor 9,00

AVEC LE DESSERT

Espresso Martini 8,90
Cocktail à base d'espresso, de vodka et de liqueur de café

Irish Coffee/Café Alsacien 9,50

Prix nets en euros, taxes et service 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 your server.

Au Boeuf
– Rouge –

LES DIGESTIFS

Eau de vie Framboise - Nussbaumer - Steige	8,00
Eau de vie Mirabelle - Nussbaumer - Steige	8,00
Eau de vie Poire - Nussbaumer - Steige	8,00
Eau de vie Marc de Gewurztraminer - Nussbaumer - Steige	8,00
Eau de vie Kirsch - Nussbaumer - Steige	8,00
Eau de vie Vieille Prune - Nussbaumer - Steige	8,00
Cognac ABK6	8,50
Cognac Meukow 2 ans	7,00
Cognac Meukow 10 ans	19,70
Rhum San Lino	7,00
Rhum Zacapa	11,00
Vodka Eristoff	4,00
Limoncello	4,00
Baileys	4,00
Amaretto	7,00
Cointreau	4,90
Get 27	4,20
Jägermeister	4,20
Calvados - La Hêtraie	5,00
Gin Grand Domaine	5,00
Grand Marnier	5,20
Whisky Jack Daniel's	5,50
Whisky Chivas	7,50

LES BOISSONS CHAUDES

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

Prix nets en euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Au Boeuf Rouge

NOS HORAIRES

Lundi au Mercredi : 12h - 14h
Jeudi au Dimanche : 12h - 14h / 19h - 21h

NOS MOYENS DE PAIEMENT

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 Escargots 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

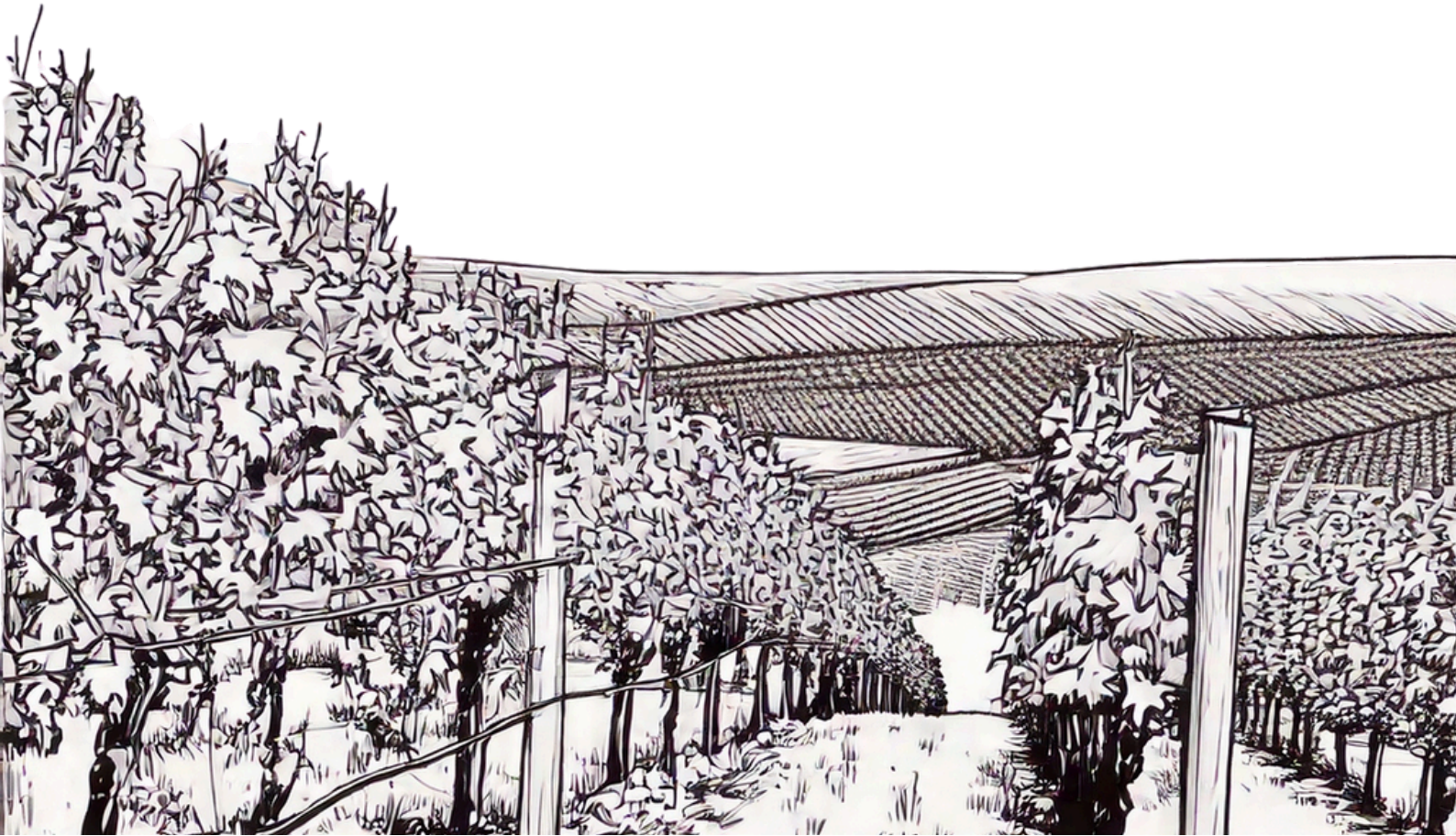
Prix nets en euros, taxes et service compris

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 le domaine **Jean Wach**, le domaine **Wach** et le domaine 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 !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Au Boeuf
– Rouge –

VINS AU VERRE

Alsace - Blanc

Edelzwicker - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	4,10
Riesling - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	4,80
Pinot Blanc - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	4,60
Pinot Gris - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	4,90
Sylvaner 2023 - *Jean Wach - Andlau*	4,80
Muscat Andlaw 2023 - *Domaine Wach - Andlau*	6,50
Gewurztraminer Cuvée Particulière 2023 - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	5,90
Gewurztraminer Cuvée Nathan 2020 - *Jean Wach - Andlau*	8,20
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2024 - *Domaine Wach - Andlau*	9,90
Crémant Brut - *Domaine Wach - Andlau*	6,50
Crémant Brut Rosé - *Jean Wach - Andlau*	6,00

Alsace - Rouge

Pinot Noir - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	5,00
Pinot Noir Spleen 2024 - *Domaine Wach - Andlau*	8,50

Vallée du Rhône - Rouge

Côtes du Rhône 2023 - *Gros Pata - Vaison-la-Romaine*	4,30

Roussillon - Blanc

Côtes du Roussillon Les Terrasses 2024 - *Régis Boucabeille - Corneilla-la-Rivière*	6,00

Languedoc - Rosé

Rosé - *Domaine Montrose - Tourbes*	5,20

Languedoc - Rouge

Pic Saint-Loup 2024 - *Domaine Haut-Lirou - Le Triadou*	6,10

Bordeaux - Rouge

Médoc AOP 2019 Château Le Monge - *Domaine Fabre - Cissac-Médoc*	5,40

VINS AU PICHET

	1/4L	*1/2L*
Alsace - Blanc		
Edelzwicker - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	7,90	15,20
Riesling - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	9,30	18,00
Pinot Blanc - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	8,90	17,20
Pinot Gris - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	9,50	18,40
Alsace - Rouge		
Pinot Noir - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	9,70	18,80
Vallée du Rhône - Rouge		
Côtes du Rhône 2023 - *Gros Pata - Vaison-la-Romaine*	8,30	16,00
Bordeaux - Rouge		
Médoc AOP 2019 Château Le Monge - *Domaine Fabre - Cissac-Médoc*	10,50	20,50
Languedoc - Roussillon		
Rosé - *Domaine Montrose - Tourbes*	10,10	19,60
Pic Saint-Loup 2024 - *Domaine Haut-Lirou - Le Triadou*	11,90	21,00
Côtes du Roussillon Blanc Les Terrasses 2024 - *Régis Boucabeille - Corneilla- la-Rivière*	11,70	20,50

Prix nets en euros, taxes et service compris

Les millésimes des vins peuvent changer au cours de l'année

Au Boeuf
– Rouge –

VINS BLANCS

Alsace - Blanc

11	**Sylvaner 2023** - *Jean Wach - Andlau*	19,50
8	**Sylvaner Lieu-dit Duttenberg 2021** - *Domaine Wach - Andlau*	26,50
14	**Riesling 2023** - *Jean Wach - Andlau*	25,00
20	**Riesling Cuvée Particulière 2023** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	26,00
7	**Riesling Wiebelsberg Grand Cru 2022** - *Jean Wach - Andlau*	34,00
4	**Riesling Wiebelsberg Grand Cru 2016** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	37,00
1	**Pinot Blanc Auxerrois 2023** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	23,00
9	**Pinot Blanc 2018** - *Domaine Wach - Andlau*	32,50
10	**Muscat 2023** - *Jean Wach - Andlau*	24,50
12	**Muscat Fleur de Printemps 2024** - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	25,30
15	**Muscat Andlaw 2023** - *Domaine Wach - Andlau*	34,00
5	**Pinot Gris 2024** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	26,50
13	**Pinot Gris Moenchberg Grand Cru 2022** - *Jean Wach - Andlau*	36,00
6	**Gewurztraminer Cuvée Particulière 2023** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	29,00
2	**Gewurztraminer Cuvée Nathan 2020** - *Jean Wach - Andlau*	40,00
41	**Gewurztraminer Vendanges Tardives 2024** - *Domaine Wach - Andlau*	56,00

Loire - Blanc

16	**Pouilly-Fumé Cuvée La Renardière 2023** - *Domaine Bouchié-Chatellier - Saint-Andelain*	47,50

Bourgogne - Blanc

17	**Vieilles Vignes Cuvée Fleur de Lys Bourgogne Blanc 2025** - *Château Moulin Favre - Saint-Étienne-la-Varenne*	30,00

Roussillon - Blanc

21	**Côtes du Roussillon Les Terrasses 2024** - *Régis Boucabeille - Corneilla-la-Rivière*	32,00

VINS ROUGES

Alsace - Rouge

3	**Pinot Noir Rosé 2024** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	25,00
25	**Pinot Noir Mosaïque 2024** - *Ruhlmann - Dambach-la-Ville*	25,00
26	**Pinot Noir 2023** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	28,50
27	**Pinot Noir Cuvée Matthéo** - *Domaine du Vieux Pressoir - Andlau*	39,90
42	**Pinot Noir Spleen 2024** - *Domaine Wach - Andlau*	45,00

Bourgogne - Rouge

28	**Hautes-Côtes de Beaune 2023** - *Domaine Nuiton-Beaunoy - Beaune*	39,00
30	**Rully Les Cailloux 2022** - *Domaine Rois Mages - Rully*	49,50
31	**Beaune Premier Cru Les Sceaux 2022** - *Domaine Rois Mages - Rully*	65,50

Prix nets en euros, taxes et service compris
Les millésimes des vins peuvent changer au cours de l'année

Au Boeuf
– Rouge –

Loire - Rouge

32 **Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2024** - *Domaine Laurent Mabileau - Saint-Nicolas-de-Bourgueil* 27,00

Vallée du Rhône - Rouge

29 **Côtes du Rhône 2023** - *Gros Pata - Vaison-la-Romaine* 20,00

34 **Vacqueyras 2022** - *Sandilaure - Vacqueyras* 33,00

33 **Saint-Joseph AOP Les Fagottes 2023** - *Cave Saint-Désirat - Saint-Désirat* 45,00

Languedoc - Rouge

37 **Corbières Cuvée l'Aventure 2022** - *Château Valmont - Peyriac-de-Mer* 24,00

35 **Pic Saint-Loup 2024** - *Domaine Haut-Lirou - Le Triadou* 32,50

Bordeaux - Rouge

40 **Médoc AOP 2019 Château Le Monge** - *Domaine Fabre - Cissac-Médoc* 25,00

38 **Lalande-de-Pomerol AOC 2023** - *Château Roquebrune - Lalande-de-Pomerol* 34,00

39 **Saint-Estèphe 2021** - *Château Saint Corbian - Saint-Estèphe* 44,50

36 **Saint-Estèphe 2014** - *Château Saint Corbian - Saint-Estèphe* 65,50

VINS ROSÉS

19 **Côtes du Roussillon Rosé Les Terrasses 2023** - *Régis Boucabeille - Corneilla-la-Rivière* 21,00

18 **Rosé 2024** - *Domaine Montrose - Tourbes* 25,60

CRÉMANTS & CHAMPAGNES

Crémant d'Alsace

22 **Crémant Brut** - *Jean Wach - Andlau* 28,50

23 **Crémant Brut Rosé** - *Jean Wach - Andlau* 29,90

24 **Crémant Brut** - *Domaine Wach - Andlau* 34,00

Champagne

Champagne Brut Réserve - *Jean Baillette-Prudhomme - Trois-Puits* 52,00

Champagne Brut - *Hamm - Aÿ-Champagne* 55,00

Magnum Champagne Brut - *Hamm - Aÿ-Champagne* 116,00

Prix nets en euros, taxes et service compris
Les millésimes des vins peuvent changer au cours de l'année