



Nos Burgers Maison

(Pain, frites et steak* haché maison)

Classique	12,90 €
Cheese	13,90 €
Savoyard	14,90 €
Negra	16,90 €



Menu Enfant

● Jambon ou escalope de dinde* 🥪 + frites ou pâtes + 1 boule de glace ou salade de fruits maison 🍃 Prix : 9,50€ (boisson non comprise)



Nos Accompagnements

Frites Maison, Écrasé de Pommes de Terre, Pâtes Fraîches & légumes frais



Nos Sauces

Poivre, Morilles, Girolles, Échalotes, Béarnaise, Champignons, Maître d'hôtel

*Viande d'origine française / **Viande d'origine UK / ***Viande d'origine irlandaise/****viande d'origine allemande/****viande d'origine espagnole

Tableau des allergènes sur demande.



Prix nets, hors boissons



www.heidenkirch.com

Restaurant de la HEIDENKIRCH

(Carte - Semaine du 23 février 2026)

La pépite (vin) du moment :

Fixin "Filiae" Rouge -2023- AOP Domaine Joliet 45,90€

Une sélection des Jeunes Vignes du Clos de la Perrière, vinifiée par la nouvelle génération de la famille Joliet, Camille Joliet. Un premier pas tout en fraîcheur dans ce Clos cistercien exceptionnel.

Le nez et la bouche sont fruités et épicés. Les tannins sont souples et puissants. Un bel équilibre, un grand vin de Bourgogne et une production de 5000 bouteilles seulement. Les vins rouges de l'appellation fixin offrent une robe violine brillante et limpide. Leur palette aromatique est typique du pinot noir. À découvrir sans tarder.

 **Adresse :** chemin des Mineurs 67430 Ratzwiller

 **Téléphone :** 03 88 02 09 87

 **Site Web :** www.heidenkirch.com

Note sur demande, carafe d'eau gratuite (avec une consommation), tous nos vins sont d'appellations d'origine protégée sauf mention(s) contraire(s)



Les Entrées (faites maison et minute)

Foie Gras de Canard français Maison 18,90 €

Gravelax de Saumon Bömlo Maison 16,90 €

(en plat 21,90 €)

Salade Océane, Gambas sauce Cocktail 15,90 €

(en plat 19,90 €)

Salade Vosgienne 13,90 €

(tomate, œuf, lardons & croutons au feu de bois)

(en plat 16,90 €)

Chèvre Chaud Pané au Feu de Bois 11,90 €

(en plat 15,90 €)

Terrine Maison & Crudités 10,90 €

(en plat 14,90 €)



Les Plats (faits maison et minute)

Suggestion du moment :

Véritable poussin d'Alsace* farci, au feu de bois 22,90 €

Viande très tendre, plus fine et délicate qu'un poulet standard, une farce selon la recette de mémé et cuisson au feu de bois !

Filet de Bœuf de caractère « Alsace »* 28,90 €

Tendre, persillage fondant et made in Elsass

Entrecôte de caractère « Alsace »* 25,90 €

Une saveur incomparable, une couleur rouge vif et son persillé qui apporte de la tendreté.

Onglet à l'échalote "Black Angus Irlandais"*** 21,90 €

Le Black Angus Irlandais est reconnu mondialement pour sa qualité, sa tendreté et son goût incomparable.

Suprême de Poulet Label Rouge Alsace* 19,90 €

Au feu de bois, sauce aux morilles

Coquille aux Poissons Frais au Feu de Bois 19,90 €

Cordon Bleu Maison au Feu de Bois (Dinde)* 19,90 €

Escalope à la Crème (Dinde)* 15,90 €

Les PIZZAS au FEU de BOIS

PIZZAS	PRIX
MARGUERITE - tomate - mozzarella - olives - origan	8,50 €
REINE - tomate - jambon - mozzarella - champignons frais - olives	10,50 €
REINE BLANCHE - tomate - jambon - mozzarella - champignons frais - crème - olives	10,90 €
NAPOLITAINE - tomate - mozzarella - anchois - olives - origan	11,50 €
CHEVRETTE - tomate - chèvre - mozzarella	11,50 €
CALZONE - tomate - mozzarella - jambon - champignons frais - œuf - origan	11,50 €
CHORIZO - tomate - mozzarella - chorizo - origan	11,50 €
4 FROMAGES - tomate - mozzarella - chèvre - emmental - munster	12,00 €
LA YELLOW QUEEN - tomates jaunes - jambon - emmental - champignons frais - olives	12,00 €
PAYSANNE - tomate - mozzarella - lardons - crème fraîche - œuf - champignons frais	12,00 €
VÉGÉTARIENNE - tomates fraîches - mozzarella - poivrons - champignons frais - oignons - olives - roquette	12,50 €
PARME (spécialité) - tomate - mozzarella - jambon de parme - roquette - copeaux de parmesan - crème de balsamique	14,50 €
SAVOYARDE - tomate - mozzarella - lardons - oignons - raclette - olives	14,50 €
PATA NEGRA * (spécialité) - tomate - mozzarella - épaule de Pata Negra - copeaux de parmesan	16,50 €

* le Pata Negra est considéré comme le meilleur jambon du monde

Les PIZZAS au FEU de BOIS

PIZZAS	PRIX
OCÉANE - tomate - cœur de saumon entier à la coupe - anchois - olives	16,00 €
CROUSTI'BURGER (Crousti'Pâte) - tomates fraîches - mozzarella - boeuf haché - lardons - oignons - olives	16,00 €
CROUSTI'PÂTE **	
**Une pâte encore plus croustillante, préparée minute, selon une recette de Tonio. Un vrai régal ! Disponible sur l'ensemble de la gamme des pizzas.	
Supplément	3,50 €

Tartes Flambées au Feu de Bois

Tartes Flambées	PRIX
TRADITIONNELLE - oignons - lardons	8,90 €
AIL ET PERSIL - oignons - lardons - ail - persil	9,00 €
GRATINÉE - oignons - lardons - emmental	10,90 €
FORESTIÈRE (+ 1 girolle) - oignons - lardons - emmental - champignons frais	11,50 €
MUNSTER - oignons - lardons - munster	11,50 €
LORRAINE - oignons - jambon - champignons frais - emmental	11,50 €
AUX ESCARGOTS - oignons - lardons - escargots - beurre d'escargot	14,50 €
NEGRAFLAMM (spécialité) - oignons - Pata Negra - assaisonnement spécial Heidenkirch	14,90 €

DU BON ET DU FRAIS

PIZZA di BUFALA ** AOP

Di BUFALA	PRIX
La mozzarella di Bufala est une appellation d'origine protégée, considérée comme l'or blanc du sud de Rome. Elle est fondante, parfumée et délicate, c'est un produit d'exception !	
Reine Bufala	14,00 €
Calzone Bufala	14,50 €
Pata Negra Bufala	18,50 €
Supplément Bufala	4,50 €
Supplément œuf	1,00 €

Nos garanties

- Des produits frais de qualité
- Une pâte maison
- Une cuisson au feu de bois



NOS DESSERTS

DESSERTS	PRIX
CAFÉ GOURMAND - café, crème brûlée maison, fondant au chocolat maison, glace vanille artisanale, chantilly maison, fruits frais	10,90 €
TARTE FLAMBÉE BANANE CHOCO	10,50 €
TARTE FLAMBÉE AUX POMMES (arroisée ou non)	10,50 €
SALADE DE FRUITS MAISON VERSION HEIDENKIRCH - avec son sablé cuit au feu de bois, son fond de crème vanille et sa couronne de chocolat	9,90 €
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON CUISSON MINUTE AU FEU DE BOIS - 1 boule de glace aux 2 vanilles, crème anglaise et chantilly maison	9,90 €
BANANA SPLIT - banane, glaces artisanales vanille, chocolat, fraise, chantilly maison	9,50 €
VACHERIN GLACÉ - crème glacée saveur vanille & framboise	9,50 €
MOCHIS GLACÉS (3 unités) - spécialité asiatique : crème glacée enveloppée dans une pâte de riz	9,50 €
IRISH COFFEE ou BAILEYS COFFEE	8,90 €
TIRAMISU MAISON DU CHEF	8,90 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA GOUSSE DE VANILLE	8,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS - café - glace artisanale café - chantilly maison	8,50 €
MERINGUE MAISON GLACÉE	8,50 €
DAME BLANCHE - Glace artisanale vanille - chocolat fondu maison - chantilly maison	8,50 €
SOUFFLÉ GLACÉ GRAND MARNIER	8,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	5,90 €

Les desserts faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

01/11/2025

GLACES & SORBETS la boule

DESSERTS	PRIX
GLACES & SORBETS de FABRICATION ARTISANALE, la boule	2,40 €
- Vanille aux 2 vanilles par Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France)	
- chocolat - pistache - café - nuty - stracciatella - barbabapa - fraise	
- passion - citron - cerise - pomme - pêche - melon - mangue - framboise	
- supplément chantilly maison	1,00 €

ALCOOLS DIVERS

LES ALCOOLS	PRIX
MARTINI - rouge ou blanc - 6cl	3,20 €
SUZE - PORTO - 7cl	3,20 €
MARC DE GEWURTZ - 3cl	3,20 €
RICARD - PERROQUET - TOMATE - 3cl	3,20 €
CALVADOS - VODKA - 3cl	3,80 €
AMARETO - 4cl	4,30 €
COGNAC - 3cl	5,30 €
WHISKY JB - 3cl	3,90 €
WHISKY CHIVAS - 3cl	6,90 €
POIRE WILLIAM'S - 3cl	3,50 €
MIRABELLE - 3cl	3,50 €
FRAMBOISE - 3cl	3,90 €
BAILEYS - 5cl	5,50 €
ARMAGNAC - 3cl	4,90 €

QUE DU BONHEUR

APÉRITIFS & BIÈRES

APÉRITIFS & BIÈRES	PRIX
KIR VIN BLANC - crème de cassis - mûre - pêche - sureau	4,20 €
VERRE DE CRÉMANT	4,90 €
KIR CRÉMANT - crème de cassis - mûre - pêche - sureau	5,50 €
ROSE D'ALSACE (spécialité maison : crémant d'Alsace et framboises écrasées)	6,50 €
GRUNDEL'S - bière sans alcool	3,20 €
PANACHÉ, MONACO (25cl)	3,20 €
PICON & CYNAR (bière) (25cl)	3,40 €
WARSTEINER (à la pression, 25cl)	3,20 €
LICORNE BLACK (en bouteille, 33cl)	4,20 €

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

LES SOFTS	PRIX
SIROP à L'EAU* - 25cl	1,60 €
LIMONADE - 25cl	2,00 €
DIABOLO - 25cl	2,50 €
CAROLA - bleu - verte - rouge - 50cl	2,80 €
JUS - orange - thé pêche - tomate - 25cl	3,00 €
SCHWEPPES Tonic ou Agrumes - 25cl	3,30 €
COCA COLA - COCA ZERO - 33cl	3,20 €
ORANGINA (boule 25cl)	3,50 €
PERRIER (boule 33cl)	3,90 €
THÉ - INFUSION	2,10 €
NESPRESSO	2,30 €
CAFÉ LATTE - CHOCOLAT CHAUD	3,00 €
CAPPUCCINO	3,20 €

* Menthe verte, citron, grenade, pêche, fraise, orgeat