

Pour les amateurs de vrais fromages

Pour succomber à la tentation, 3 variétés 7,50 €
🇩🇪 3 Variation von Käse 🇬🇧 3 varieties of cheese

Les coups de cœur d'Olivier, servis sur une planchette
Une sélection de 7 variétés
au détour des saisons, des régions et des pays 16,50 €
🇩🇪 Ein Auswahl von 7 Käsevariation – 🇬🇧 A selection of 7 cheese varieties

Le Casus Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés 19,50 €
🇩🇪 10 verschiedene Käsevariationen – 🇬🇧 10 variety sampler of cheese

Le Casus Dei, découverte des 7 familles en 10 variétés
et sa sélection de 2 vins au verre 28,00 €
🇩🇪 10 verschiedene Käsevariationen mit 2 gläser Wein
🇬🇧 10 variety sampler of cheese with 2 glasses of wine

Tous nos plateaux de fromages sont accompagnés d'une salade verte
🇩🇪 Alle Käse variation sind mit Grüner Salat serviert – 🇬🇧 All cheese samplers are served
a with green salad

La salade supplémentaire 2,80 €

Les fondues de fromages affinés à partir de 2 personnes

La fondue suisse Moitié-Moitié au Gruyère Réserve
et Vacherin Fribourgeois 17,50 €/pers.
🇩🇪 Schweizer Käsefondue – 🇬🇧 Swiss Cheese fondue

La fondue savoyarde au Beaufort, Comté, Abondance 17,50 €/pers.
🇩🇪 Französisches Alpenkäsefondue – 🇬🇧 French Alps cheese fondue

La fondue du CASUS DEI aux cèpes et au champagne 23,00 €/pers.
🇩🇪 Caseus Dei Fondue mit Steinpilze und Champagne –
🇬🇧 Caseus Dei fondue with ceps mushrooms and Champagne

Toutes nos fondues sont servies avec du pain.
🇩🇪 Mit Brot serviert – 🇬🇧 all fondue are served with bread

Nos raclettes à partir de 2 personnes

La traditionnelle 14,50 €/pers.
🇩🇪 Traditionelles Raclette – 🇬🇧 Traditional Raclette

La raclette à la Tome du Ried de la Ferme Durr, (Boofzheim) 17,50 €/pers.
🇩🇪 Tome du Ried Raclette – 🇬🇧 Tome du Ried regional raclette



La raclette au Morbier 19,80 €/pers.
🇩🇪 Morbier Raclette – 🇬🇧 Morbier Raclette

La raclette « SÜSSE » 22,50 €/pers.
🇩🇪 Schweizer Raclette – 🇬🇧 Swiss Raclette

Toutes nos raclettes sont servies avec des rattes du Touquet et d'un assortiment de charcuterie
du terroir et ses condiments.

🇩🇪 serviert mit Kartoffeln und verschiedene Schinken – 🇬🇧 Served with potatoes and a variety of small goods
L'assiette de charcuterie supplémentaire 4,80 €


*En guise d'Entrée le chef, Denis ROCHER
vous propose un voyage par le pays des légumes et des fromages...*


 Vorspeise –  Starters

Les salades aromatiques garnies de fromages frais

Profiteroles farcies au Roquefort

bouquet de roquette à la crème de Balsamique


 Roquefort „profiteroles“ mit Rucola Salat mit Balsamischen Creme –

 Profiteroles with Roquefort and rocket salad and Balsamic cream

13,00 €

Le mille-feuille craquant de Chèvre frais et Saumon Fumé

 Frisch Ziegekäse mit Gerauchter Lachs und Salat –


 Layered fresh goat's cheese with smoked salmon and salad


14,50 €

Un mélange Mœselun accompagné de tartines toastées

Le toast au Grottin de Chèvre de la Ferme GROSS ,

effiloché de pommes du moment à l'olive vierge

 Frisch Ziegekäse Toast mit Apfel und Salat –

 Fresh Goat's cheese Toast with apple and salad

11,50 €

Les crostini à la Tome du Ried accompagnés d'un bouquet d'endives

agrémenté de vinaigre de Xères et huile de noisette

 Tome du Ried Käse Toast mit Chicore Salat –


 Toast with Tome du Ried cheese with endives salad

11,50 €

La tartine de morilles, coiffée de Morbier

A l'émulsion d'huile de noix et vinaigre Balsamique


 Morbier Käse Toast mit Morcheln und Salat –


 Toast with "morilles" mushrooms and morbier cheese with salad

12,00 €

Un bouquet d'herbes et jeunes pousses du moment pour accompagner des fromages chauds

Croûte au St Nectaire à la fondue d'oignons et lardons fumés


 St Nectaire Käse in pastete mit Zwiebel und Speck –

 St Nectaire cheese pie with onions and smoked bacon

11,50 €



Tourte Comtoise au lard paysan, pommes de terre et Comté



 Comte Käse in pastete mit Speck und Kartoffeln –



 Comté cheese pie with bacon and potatoes



11,50 €

Quelques idées plus audacieuses !!!!



Le soufflé de roquette et fromage de brebis,
à la confiture de griottes, relevé au vinaigre de cerise 10,50 €
 Rucola Soufflée mit schafkäse –  Rocket Soufflée with sheep cheese



Omelette gourmande façon Blinis aux fromages de Savoie
et cassolette de Morilles à la crème et ciboulette 16,50 €
 Omelette mit SavoieKäse mit Morcheln und Schnittlauchcreme –
 Omelet with Savoie cheese and a creamy sauce with Morels mushrooms and chives



Foie gras d'oie maison servi à la cuillère
gelée fine et pains grillés 16,50 €
 Gänseleber serviert mit Toast –  Foie Gras served with toast and jelly

Les escalopes de foie de canard rôties au sésame et au pavot
Compote de Quetsches à la cannelle 19,50 €
 Gebratene Entenleber –
 Slices of duck liver roasted with sesame and poppy seeds



Pour les amateurs de légumes et poissons....



Poêlée de champignons d'Automne à la crème de Noilly Prat
Tagliatelles fraîches à l'huile de noix 16,50 €
 Frische nudeln mit Herbstpilzen –  Fresh pasta with Autumn mushrooms



Pavé de sandre rôti à l'unilatéral sur choucroute,
ragoût d'escargots à l'alsacienne 16,50€
 Zanderfilet mit Sauerkraut und elsässischen Schneckenragout –
 Filet of perch with Sauerkraut and an Alsatian stew of snails

Le cordon bleu aux deux saumons en croûte de parmesan
et à la crème de raifort 16,50 €
 Lachs Cordon Bleu mit Raifortcreme ,Grüne Linsen, Gemüse–
 Fresh and smoked Salmon with horseradish cream and green lentils, vegetables

Nos sélections de viandes selon le marché





L'estouffade de lapereau à l'ail doux à la crème de ciboulette
Nouilles fraîches 17,80 €
 Junges Kaninchen mit Knoblauch und Schnittlauch creme und Frische Nudeln –
 Young rabbit with a creamy garlic and chives sauce and fresh pasta

Le pavé de Rumsteack de bœuf poêlé au Pinot Noir
Truffade auvergnate et légumes de saison 18,50 €
 Rumsteack Rindes mit überbackene Kartoffeln und Gemüse –
 Beef rump steak with potatoes and vegetables

Le dos de Sanglier rôti en robe d'épice craquante
Choucroute de choux rouge et purée de potimarron 19,50 €
 Rücken von Wildschwein mit RotSauerkraut und Potimaronnenpüree –
 Wild boar with red sauerkraut and pumpkin puree

La cassolette de rognon de veau à la moutarde à l'ancienne
Légumes du moment et spätzle maison 20,80 €
 Kalbnieren mit Gemüse uns Spätzle –  Veal kidneys with vegetables and spätzle

Quelques desserts pour arrondir le palais...

- Une sélection de sorbets ou de glaces du moment
à votre choix 3 parfums 6,50 €
 3 verschiedene Eis Sorten –
 Choice of 3 3 ice cream flavours
- La crème brûlée à la vanille des Îles, flambée au Marc de Pays 6,50 €
 Crème brûlée flambiert mit Marc de Gewurztraminer –
 Crème brûlée flambéed with Marc de Gewurztraminer
- Le craquelin au sésame, sa mousse légère au fromage blanc
et vanille de Tahiti, coulis à l'orange 6,50 €
 Sesamecraker mit Vanillequark –  Mousse of cream cheese, vanilla and sesame crunch
- Le sorbet citron d'Espagne arrosé au Marc de Pays 7,00 €
 Zitronen Sorbet mit Marc de Gewurztraminer –
 Lemon sorbet drizzled with Marc de Gewurztraminer
- La glace Vanille Poivrée, arrosée au Grand Marnier 7,00 €
 Gepfeffertes Vanilleeis mit Grand Marnier –  Spiced Vanilla ice cream drizzled with Grand Marnier
- Café Alsacien ou Irish Coffee 7,50 €
- L'assiette de fruits frais de votre choix,
découpés et agrémentés « à la minute » 8,50 €
(Une originalité du Cascus Dei !!)
 Frische Früchten –  Fresh Fruits salad
- Le moelleux au chocolat « Guyaquil »,
crème à l'amande amère et fruits à l'alcool 8,50 €
 Warmer Schokoladenkuchen –  Warm chocolate cake
- La poire pochée au Vin d'épices en Evénail
Glace artisanale au Rhum 9,50 €
 Pochierte Birne mit Rhum Eis -  Poached pear with Rhum ice cream
- La crêpe farcie aux mirabelles
son coulis et son sorbet du même fruit 9,50 €
 Mirabellen Eierkuchen mit coulis und Sorbet –
 Pancake with cherry plums, coulis and sorbet