

## Les Bières - Bier - Beers

## Planchettes à partager

### ARTISANALES A LA PRESSION



	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€
• Blanche de l'III	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€

### A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Heineken	4.00€	5.20€	8.00€	12.40€
• Fischer	3.50€	4.60€	7.00€	11.60€
• Panaché / Monaco	3.60€	4.40€	7.20€	
• Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€	

### A LA BOUTEILLE

• Heineken	33cl	4.10€
• Desperados	33cl	5.20€
• Pelforth Brune	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€

## Aperitifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	5.40€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.00€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.80€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	6.10€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
• Ricard	3cl	4.40€
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	4.40€
• Campari	6cl	4.40€
• Suze	6cl	4.40€
• Jus de tomate	25cl	3.40€

## Aperitif Maison 12cl

5.60 €

Kir pétillant à la Mirabelle

### LA PLANCHETTE GOURMANDE 13.20 €

Munster, jambon fumé, cervelas

+

3 verres de bière de 15cl chacun

(Fisher, blanche et bière de saison)

### LA PLANCHETTE DEGUSTATION 17.70 €

Saumon fumé, Munster, pâté en croûte Richelieu  
jambon fumé et Tomme d'Alsace

+

5 verres de vin d'Alsace de 4cl chacun

(Edelzwicker, Riesling, Pinot Gris,  
Gewurztraminer et Pinot Noir)

## Eaux de Sources

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte	3.50€	6.00€	
• Carola Rouge	3.50€		
• Badoit Rouge	3.50€		

## Sodas & Jus de Fruits

### A LA BOUTEILLE

• Jus de fruits Pampryl/Granini	25cl	3.40€
Ananas, abricot, raisin, tomate		
• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.60€
• Orangina	25cl	3.60€

### AU VERRE

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	3.00€		5.80€
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light	3.70€		5.70€
Limonade	2.80€		5.50€
• Apfelschorle	2.80€		5.50€
• Sirop	2.50€		3.90€
• Diabolo	3.20€		5.50€

## Vins en Carafe

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker .....	3.10€	5.10€	6.20€	12.40€
• Riesling .....	3.50€	5.80€	7.00€	14.00€
• Pinot Gris .....	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Muscat .....	5.00€	8.30€	10.00€	20.00€
• Gewurztraminer .....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
• Pinot Noir .....	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€
• Côtes du Rhône .....	3.60€	6.00€	7.20€	14.40€
• Languedoc .....	4.70€	7.80€	9.70€	19.30€
• Bordeaux .....	4.80€	7.90€	9.90€	19.70€
• Rosé .....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

Vin du moment sur proposition de votre serveur

## Effervescents

- Crémant d'Alsace ..... 41.00€
- Champagne Lenoble Brut..... 72.00€

## Caféteria

- Espresso, déca ..... 2.30€
- Grand café, rallongé..... 3.30€
- Grand déca..... 3.80€
- Double espresso..... 4.30€
- Cappuccino..... 3.90€
- Latte macchiato ..... 4.90€
- Café noisette ..... 2.70€
- Thé, infusion ..... 3.10€
- Chocolat chaud au lait ..... 3.90€
- Supp. lait ..... 0.50€

## Eau-de-vie d'Alsace <sup>4cl</sup>

- Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams ..... 7.50€

## Digestifs <sup>4cl</sup>

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto..... 6.40€
- Cognac ..... 6.50€
- Armagnac ..... 8.00€
- Calvados..... 6.90€



## *Les Entrées - Vorpeisen - Starters*

	Petite°	Grande	
• Assiette de crudités .....	5.10€	8.10€	☺
<i>Rohkostteller - Raw vegetables plate</i>			
• Soupe à l'oignon et ses toasts gratinés .....		7.30€	☺
<i>Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup with gratinated toast</i>			
• Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* .....	11.90€	20.50€	☺
<i>Teller mit Räucherlachs, Salat und Toasts - Smoked salmon, salad and toasts</i>			
• Escargots au beurre d'ail à l'alsacienne	Les 6 .....	7.90€	
<i>Weinbergsschnecken in Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i>	Les 12 .....	15.40€	
• Salade de viande de Pot au feu .....	10.50€	17.50€	☺
<i>Gekochtes Rindfleischsalat - "Pot au feu" salad</i>			
• Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais .....	10.00€	16.90€	☺
<i>Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse</i> <i>Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese</i>			
• Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental) .....	8.50€	14.20€	☺
<i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)</i>			
• Pâté en croûte Richelieu et crudités .....	11.90€	16.90€	☺
<i>"Pâté en Croûte" mit Foie Gras Mousse, Rohkost Salat und Meerrettichsahne</i> <i>"Pâté en croûte" with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream</i>			



## *Les Poissons - Fischgerichte - Fishes*

• Filet de truite saumonée en papillote, beurre blanc, nouilles à l'alsacienne et légumes .....	20.10€	☺
<i>Lachsforellenfilet in der Folie, "beurre blanc" Sauce, dünen Nüdelchen und Gemüse</i> <i>Fillet of salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce, thin Alsatian noodles and vegetables</i>		
• Filet de sandre, sauce au Riesling, spaetzles .....	18.90€	☺
<i>Zanderfilet in Rieslingsoße und Spätzle - Pike perch fillet in Riesling sauce and spaetzle</i>		
• Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé) .....	25.90€	☺
<i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Wolfsbarsch, Lachs, geräucherter Seelachs)</i> <i>Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)</i>		



## *Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes*

• Gratin de spaetzles au fromage et champignons de Paris, salade verte .....	13.50€	☺
<i>Spätzle-Auflauf mit Käse, Pilzen und grüner Salat - Spaetzle gratin with cheese and mushrooms, green salad</i>		
• Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte .....	15.10€	☺
<i>Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad</i>		
• Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster .....	12.60€	☺
<i>Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse - "Bibeleskaes" with potato pancakes and Munster cheese</i>		

° Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.

LES PLATS « FAITS MAISON » ☺ SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



## *Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities*

- **Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris et spaetzles** ..... 16.50€ ☺  
*"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle - Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle*
- **Rosbif de cheval, salade de pommes de terre** ..... 16.70€ ☺  
*Pferdebraten mit Kartoffelsalat - Horse roast with potato salad*
- **Pot au feu traditionnel, sauce raifort et ses cuitités** ..... 15.90€ ☺  
*Traditioneller Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables*
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** ..... 22.00€ ☺  
*Baeckeoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeoffe terrine with three meats and green salad*
- **Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles** ..... 19.00€ ☺  
*Traditionnelle "Königin Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent (chicken and veal), spaetzle*
- **"Waedele" Jambonneau à la bière et pommes de terre rôties aux fines herbes** ..... 20.00€ ☺  
*In Bier geschmorte Schweinshaxe, Röstkartoffeln mit Kräutern - Pork knuckle braised with Beer, roasted potatoes with herbs*
- **"Waedele" Jambonneau sauce au Munster sur pommes de terre rôties aux fines herbes** ..... 20.80€ ☺  
*Schweinshaxe mit Munsterkäsesoße, Röstkartoffeln mit Kräutern - Pork knuckle with Munster cheese sauce, roasted potatoes with herbs*
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et saumon fumé** ..... 17.10€ ☺  
*Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und geräuchertem Lachs - Bibeleskaes with potato pancakes and smoked salmon*
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et jambon fumé** ..... 16.30€ ☺  
*Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und Ham - Bibeleskaes with potato pancakes and ham*
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre, jambon sec et saumon fumé** ..... 20.70€ ☺  
*Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer, Ham und geräuchertem Lachs - Bibeleskaes with potato pancakes, ham and smoked salmon*
- **Schiffala (palette à la diable), salade de pommes de terre** ..... 15.60€ ☺  
*Schiffala (Schweinelende), Senfsauce, Kartoffelsalat - Pork meat with mustard sauce and potato salad*



## *Les Viandes - Fleischgerichte - Meats*

- **Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles** ..... 17.90€ ☺  
*Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle  
Calf kidneys in mustard sauce, spaetzle*
- **Mignon de porc (env.180g), sauce crème et champignons, légumes et spaetzles** ..... 16.90€ ☺  
*Schweinsmedaillon, Rahm-Pilze Sauce, Gemüse und Spätzle  
Pork "filet mignon" in cream and mushroom sauce, vegetables and spaetzle*
- **Pièce du Boucher persillée Herford, légumes du moment et frites** ..... Beurre Maître d'Hôtel 18.20€ ☺  
*Gegrilltes Rindersteak, Gemüse und Pommes (Knoblauchbutter oder Pfeffersauce) ..... Sauce au poivre 18.90€ ☺  
Grilled beef steak, vegetables and French fries (Garlic butter or Pepper sauce)*
- **Fleischschnacka, sauce Pinot Noir, salade** ..... 15.60€ ☺  
*Fleischschnecken nach Elsässer Art, Rotweinsauce und Salat  
"Fleischschnacka" (Alsatian meat-stuffed noodle), red wine sauce and salad*

LES PLATS << FAITS MAISON >> ☺ SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



## *Autour de la choucroute - Sauerkraut*

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles** ..... 15.10€ ☺  
*Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and spaetzle*
- **Choucroute strasbourgeoise** ..... 17.30€ ☺  
 (5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)  
*Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schaüfele , geräuchter Speck, Elsässiche geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck*
- **Choucroute « Le Gruber »** ..... 22.50€ ☺  
 (7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec 1/4 jambonneau + quenelles)  
*«Le Gruber» Sauerkraut mit sieben Beilagen Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit 1/4 Wädele*  
*"Le Gruber" sauerkraut (7 sides): same as the "Strasbourgeoise" with 1/4 pork knuckle*
- **"La Petite" Choucroute** ..... 14.10€ ☺  
 (3 garnitures : knack, lard fumé et collet salé)  
*"Das kleine" Sauerkraut mit 3 Beilagen: Knack, gesalzener Kragen und geräuchtern Speck*  
*"The Small" Sauerkraut with 3 sides: knack sausage, salted pork neck and smoked bacon*



## *Les Tartes Flambees - Flammenkuchen \**

### **NOS TARTES FLAMBEES CLASSIQUES**

- **La traditionnelle, oignons et lardons** ..... 9.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon*
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons** ..... 10.50€ ☺  
*Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and mushrooms*
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental** ..... 10.50€ ☺  
*Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Emmental cheese*
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental** ..... 11.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions, bacon, Emmental cheese and mushrooms*
- **La végétarienne, oignons, tomates et olives** ..... 10.50€ ☺  
*Vegetarische Flammenkuche mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven - Vegetarian with onions, tomatoes and olives*
- **Au Munster, oignons et lardons** ..... 11.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Munster cheese*
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** ..... 10.50€ ☺  
*Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch- Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive*
- **Au Chèvre, miel, oignons et lardons** ..... 11.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck- Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon*
- **Au saumon, oignons et pesto** ..... 12.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln und Pesto - Tart flambée with salmon, onions, and Pesto*
- **Aux pommes, flambée au calvados** ..... 13.90€ ☺  
*Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados*



## Menu Enfant

**Jusqu'à 10 ans** - Bis 10 Jahren - Up to 10 years old

**8.50€**

**Knack, frites  
ou Tarte flambée  
+  
Dessert surprise**

*Knackwurst und Pommes Frites oder  
Flammenkuchen und Überraschungsdessert  
Knack sausage and French fries or tarte flambée  
and surprise dessert*

## Menu "Tout Flamme"

**18.90€**

**½ Tarte flambée Originale  
1 Tarte flambée Traditionnelle  
½ Tarte flambée Sucrée**

*Déclinaison originale autour de la tarte flambée de  
l'entrée au dessert suivant les envies du chef*

*½ Flammenkuchen Original + 1 traditionelle  
Flammenkuchen + ½ süßer Flammenkuchen*

*Originales Flammenkuchen Essen nach Lust des  
Küchenchefs (Vorspeise, Hauptgericht und  
Nachpreise)*

*½ original tarte flambée + 1 traditional tarte flambée +  
½ sweet tarte flambée*

*An original, choice selection of tartes flambées pieced  
together by our chef and consisting a starter, a main  
dish and a dessert.*

## Menu Tradition 27.90€

**Salade de viande de Pot au feu**  
*Salat "Pot au feu" - Pot au feu salad*

*ou / oder / or*

**Pâté en croûte Richelieu et crudités**  
*Richelieu-Pastete mit Rohkost  
Richelieu "pâté en croûte" and raw vegetables*

*ou / oder / or*

**½ tarte flambée - ½ Flammkuchen - ½ tarte flambée**



**Choucroute 4 garnitures, knack, palette fumée  
lard fumé et collet salé**

*Sauerkraut mit 4 Beilagen, Knack, schaufele  
geräucherter Speck und gesalzener Kragen  
Sauerkraut with 4 sides: knack sausage,  
smoked pork shoulder, smoked bacon and salted pork neck*

*ou / oder / or*

**Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris  
et spaetzles**

*"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle  
Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle*

*ou / oder / or*

**Pavé de saumon, beurre blanc, nouilletes à l'alsacienne**  
*Lachs in "beurre blanc" Sauce, und feinen Nüdelchen  
Salmon fillet with "beurre blanc" sauce, thin Alsatian noodles*



**Crème brûlée au pain d'épices**

*ou / oder / or*

**Vacherin glacé, vanille-fraise, coulis de fruits rouges**  
*Eis Meringentorte, Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree  
Iced vanilla-strawberry vacherin with red fruits coulis*

*ou / oder / or*

**Véritable forêt noire «Maison»**  
*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte  
Traditional homemade slice of Black Forest cake*

**FORMULE 21.00€**

**Entrée + Plat – Vorspeise + Gericht – Starter + Dish**

**Plat + Dessert – Gericht + Nachtsche – Dish + Dessert**



## *Les Fromages - Käse - Cheeses* ☰

accompagnés d'une salade verte - mit grüner Salat - with green salad

- **Variation de Munster : mariné, affiné** ..... 7.90€  
*Munster Käse Variation - Munster cheese variation*
- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, Munster)** ..... 8.50€  
*(Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, Munster cheese)*



## *Les Desserts - Nachtische - Desserts*

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** ..... 8.10€ ☰  
*Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Früchtecoulis und Schlagsahne*  
*Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis*
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** ..... 7.50€ ☰  
*Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream*
- **Véritable forêt noire** ..... 8.10€ ☰  
*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade Black forest cake*
- **Gâteau au fromage blanc** ..... 6.50€ ☰  
*Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Slice of alsatian fresh cheese cake*
- **Crème brûlée au pain d'épices** ..... 6.20€ ☰  
*Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée*
- **Tarte aux fruits** ..... 5.50€ ☰  
*Obstkuchen - Fruit pie*
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** ..... 7.90€  
*Kougelhopf mit gewurztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis*  
*Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis*
- **Fondant au chocolat maison, glace vanille et crème anglaise** ..... 8.70€ ☰  
*Schokoladenfondant mit Vanillesoße und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla custard and vanilla Ice cream*
- **Mousse au chocolat** ..... 5.50€ ☰  
*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*
- **Tiramisu de saison** ..... 7.10€ ☰  
*Saisonaes Tiramisu - Seasonal tiramisu*
- **La coupe Forêt Noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au Kirsch** ..... 8.10€ ☰  
*Schwarzwaldbecher Vanille und Schokoladeneis, garniert mit Sauerkirschen in Kirschwasser*  
*Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream sprinkled with Morello cherries soaked in kirsch*
- **La Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly** ..... 7.80€ ☰  
*Dame Blanche, Vanille Eis Schokoladensoße und Schlagsahne*  
*Dame blanche with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** ..... 8.20€ ☰  
*Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps*  
*Sherbet sundae (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy*
- **La coupe de glace (3boules)** ..... 6.90€ ☰  
*Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)*
- **Café gourmand 4 mignardises et 1 café** ..... 7.10€  
*Kaffee mit 4 süß Appithäpchen - Coffee with 4 mini pastries*
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** ..... 8.70€ ☰
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** ..... 8.70€ ☰  
*Elsässischer Kaffe mit Gewürztraminer Trester und Schlagsahne - Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream*



# Notre Carte des Vins

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés


## Nos Vins d'Alsace

	37.5cl	75cl
<b>ALSACE</b>		
● Pinot Noir Rouge d'Ottrot AOP, Domaine Klipfel à Barr (67)	25,20€	43,10€
● Pinot Noir AOP Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		32,20€
● Pinot Noir AOP Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,90€	32,50€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		27,90€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28,80€
● Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68)	17,20€	31,60€
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67) 	38,60€	55,20€
● Riesling <sup>AOP</sup> Gd Cru Kaefferkopf, Domaine Schoech à Ammerschwihr (68)		52,40€
● Pinot Gris AOP, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		31,40€
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	17,50€	31,60€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	18,80€	34,30€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71,40€
● Muscat <sup>AOP</sup> Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		28,80€
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) 		40,40€

## Vins Blancs

	37.5cl	75cl
<b>BOURGOGNE</b>		
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		43,10€
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		51,60€
● Chablis <sup>AOP</sup> J. Moreau & Fils	39,70€	
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		30,70€
● Pays d'Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		30,70€
<b>SUD-OUEST</b>		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		33,20€
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		35,10€
● Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot	33,10€	51,30€

## Vins Rosés

● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas	21,90€	29,90€
● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene 		50,50€

## Vins Rouges


		75cl
<b>BEAUJOLAIS</b>		
● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna		39,50€
● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais		42,30€
● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat	24,80€	39,60€







**BOURGOGNE**

● Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Domaine Bonnardot	28,90€	47,80€
● Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Georges Roy		54,10€
● Pommard <sup>AOP</sup> , Domaine Bertrand Bachelet		83,00€
● Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau		87,10€
● Mercurey <sup>AOP</sup> , Domaine Venot		52,30€

**VALLÉE DU RHÔNE**

● Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière		25,20€
● Saint-Joseph <sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils		54,10€
● Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins		48,60€
● Gigondas <sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux		53,50€
● Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille	24,60€	38,70€
● Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin		64,80€
● Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin		26,60€
● Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois 		42,20€

**LANGUEDOC**

● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 		35,00€
● Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph 		36,10€
● Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 		46,00€
● Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot 		43,30€

**SUD OUEST**

● Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont		34,10€
---	--	--------

**BORDEAUX**

● Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières		25,20€
● Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat		32,30€
● Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embarré		44,10€
● St Emilion Lussac <sup>AOP</sup> , Château Lussac	25,30€	40,50€

**LOIRE**

● Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles		36,00€
● Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil		46,00€
● Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux	27,90€	33,40€

*Vins Italiens*

● Moscato d'Asti DOCG Batasiolo		41.90€
● Valpolicella DOC Villa Mura		29.50€
● Montepulciano d'Abruzzo DOC		41.90€
● Chianti		27.90€
<b>Effervescents d'Italie</b>		
Lambrusco Reggiano		24.00€
Prosecco Spumante DOC Sartori		33.50€