

## Les Bières - Bier - Beers

## Planchettes à partager

### ARTISANALES A LA PRESSION



|                    | Verre 25 cl | 33cl  | 50 cl | 1746 | 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€ |
| • Cidre                    | 33cl | 5.20€ |

## Aperitifs classiques

|                                     |      |        |
|-------------------------------------|------|--------|
| • Gewurztraminer                    | 12cl | 5.30€  |
| • Muscat d'Alsace                   | 12cl | 5.20€  |
| • Gewurztraminer Vendanges Tardives | 12cl | 11.90€ |
| • Blanc cassis                      | 12cl | 3.60€  |
| • Kir au Crémant d'Alsace           | 12cl | 7.20€  |
| • Crémant d'Alsace                  | 12cl | 6.90€  |
| • Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum   | 4cl  | 6.10€  |
| • Porto blanc ou rouge              | 6cl  | 4.70€  |
| • Ricard                            | 3cl  | 4.40€  |
| • Martini blanc 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, 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 .....    | 4.50€ | 7.10€ | 8.80€  | 17.40€ |
| • Riesling .....       | 4.60€ | 7.30€ | 9.10€  | 18.10€ |
| • Pinot Gris .....     | 4.90€ | 7.80€ | 9.70€  | 19.30€ |
| • Muscat .....         | 5.20€ | 8.30€ | 10.30€ | 20.50€ |
| • Gewurztraminer ..... | 5.30€ | 8.40€ | 10.40€ | 20.60€ |
| • Pinot Noir .....     | 5.10€ | 8.10€ | 10.00€ | 19.80€ |
| • Côtes du Rhône ..... | 4.00€ | 6.20€ | 7.70€  | 15.10€ |
| • Languedoc .....      | 4.90€ | 7.80€ | 9.70€  | 19.30€ |
| • Bordeaux .....       | 3.90€ | 6.10€ | 7.60€  | 15.00€ |
| • Rosé .....           | 4.60€ | 7.30€ | 9.10€  | 18.10€ |

Vin du moment sur proposition de votre serveur

## Effervescents

- Crémant d'Alsace ..... 41.00€
- Champagne<sup>AOP</sup> Brut, Lenoble ..... 64.80€
- Champagne<sup>AOP</sup> Brut "L'impérial", Moët & Chandon .... 99.40€

## 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 toast gratiné .....   |             | 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>Weinbergschnecken 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><br><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><br><i>"Pâté en croûte" with foie gras mousse, raw vegetables and horseradish cream</i> |             |        |   |
| • Foie gras de canard "maison" et sa gelée au Marc de Gewürztraminer .....  | 14.90€      | 23.50€ | ☺ |
| <i>Hausgemachte Enten Foie Gras mit Marc de Gewürztraminer Gelee</i><br><i>Homemade duck foie gras with Marc de Gewürztraminer jelly</i>                                |             |        |   |



## *Les Poissons - Fischgerichte - Fishes*

|  |        |   |
|--|--------|---|
| • Truite saumonée, beurre blanc, nouillettes à l'alsacienne et légumes .....   | 23.10€ | ☺ |
| <i>Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce, dünen Nüdelchen und Gemüse</i><br><i>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 (plie, saumon, haddock fumé) .....   | 25.90€ | ☺ |
| <i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce</i><br><i>Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce</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 - Specialitäten - 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€ ☺  
*Traditionelle "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 19.20€ ☺  
*Gegrilltes Rindersteak, Gemüse und Pommes (Knoblauchbutter oder Pfeffersauce) ..... Sauce au poivre 20.80€ ☺  
Grilled beef steak, vegetables and French fries (Garlic butter or Pepper sauce)*
- **Civet de gibier des Vosges (selon la chasse), champignons des bois, spaetzles et légumes** ..... 21.90€ ☺  
*Wildfleischragout mit Pilzen, Spätzle und Rotkohl  
Game stew with mushrooms, spaetzles and red cabbage*

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 Flambées - Flammenkuchen \**

### **NOS VÉRITABLES TARTES FLAMBÉES**

- **La traditionnelle, oignons et lardons** ..... 11.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon*
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons** ..... 12.50€ ☺  
*Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and mushrooms*
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental** ..... 12.50€ ☺  
*Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Emmental cheese*
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental** ..... 13.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions, bacon, Emmental cheese and mushrooms*
- **La végétarienne, oignons, tomates olives et pesto** ..... 12.50€ ☺  
*Vegetarische Flammenkuchen mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Pesto - Vegetarian with onions, tomatoes, olives and pesto*
- **Au Munster, oignons et lardons** ..... 13.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Munster cheese*
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** ..... 12.50€ ☺  
*Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch- Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive*
- **Au Chèvre, miel, oignons et lardons** ..... 13.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck- Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon*
- **Au saumon, oignons et pesto** ..... 14.90€ ☺  
*Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln und Pesto - Tart flambée with salmon, onions, and Pesto*
- **Aux pommes, flambée au calvados** ..... 15.90€ ☺  
*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

**9.50€**

**Knack, frites  
ou Tarte flambée  
+  
2 boules de glaces**

*Knackwurst und Pommes Frites oder  
Flammenkuchen und 2 Kugeln Eis  
Knack sausage and French fries or tarte flambée  
and 2 scoops ice cream*

## Menu "Tout Flamme"

**19.90€**

**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 traditionnelle  
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*

**Truite saumonée en papillote, beurre blanc,  
nouillettes à l'alsacienne et légumes**

*Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce,  
dünen Nüdelchen und Gemüse  
Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce,  
thin Alsatian noodles and vegetables*



**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** ..... 8.90€  
*Munster Käse Variation - Munster cheese variation*
- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, Munster)** ..... 9.50€  
*(Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, Munster cheese)*



## *Les Desserts - Nachtische - Desserts*

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** ..... 9.10€ ☺  
*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** ..... 8.50€ ☺  
*Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream*
- **Véritable forêt noire** ..... 9.10€ ☺  
*Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade Black forest cake*
- **Gâteau au fromage blanc** ..... 7.50€ ☺  
*Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Slice of alsatian fresh cheese cake*
- **Crème brûlée au pain d'épices** ..... 7.20€ ☺  
*Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée*
- **Tarte aux fruits** ..... 6.50€ ☺  
*Obstkuchen - Fruit pie*
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** ..... 8.90€  
*Kougelhopf mit gewurztraminer Branntwein, rote Früchte Coulis*  
*Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis*
- **Fondant au chocolat maison, glace vanille et crème anglaise** ..... 9.70€ ☺  
*Schokoladenfondant mit Vanillesoße und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla custard and vanilla Ice cream*
- **Mousse au chocolat** ..... 6.50€ ☺  
*Schokoladenmousse - Chocolate mousse*
- **Tiramisu de saison** ..... 8.10€ ☺  
*Saisonaes Tiramisu - Seasonal tiramisu*
- **La coupe Forêt Noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au Kirsch** ..... 9.10€ ☺  
*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** ..... 8.80€ ☺  
*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** ..... 9.20€ ☺  
*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)** ..... 7.90€ ☺  
*Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)*
- **Café gourmand 4 mignardises et 1 café** ..... 8.10€  
*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

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


## Vins Blancs

| <b>BOURGOGNE</b>  | 37.5cl | 75cl          |
|---|--------|---------------|
| ● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils  |        | <b>46.00€</b> |
| ● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier   |        | <b>53.20€</b> |
| <b>LANGUEDOC</b>  |        |               |
| ● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan                       |        | <b>32.30€</b> |
| ● Pays d'Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan                    |        | <b>32.30€</b> |
| <b>SUD-OUEST</b>  |        |               |
| ● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin   |        | <b>34.30€</b> |
| <b>LOIRE</b>  |        |               |
| ● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  |        | <b>36.10€</b> |
| ● Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot  |        | <b>51.30€</b> |

## Vins Rosés

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| ● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas   | <b>21.90€</b> | <b>31.40€</b> |
| ● Bando <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene  |               | <b>51.60€</b> |

## Vins Rouges


| <b>BEAUJOLAIS</b>  |               | 75cl          |
|--|---------------|---------------|
| ● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna  |               | <b>42.20€</b> |
| ● Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais  | <b>28.20€</b> | <b>43.10€</b> |
| ● Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat  | <b>28.60€</b> | <b>44.00€</b> |





## BOURGOGNE

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| • Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy | 27.50€ | 45.00€ |
| • Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Aegerter   |        | 69.60€ |
| • Pommard <sup>AOP</sup> , Domaine Michel Picard        |        | 88.10€ |
| • Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau             |        | 87,10€ |
| • Mercurey <sup>AOP</sup> , Domaine Venot               |        | 55.10€ |

## VALLÉE DU RHÔNE

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| • Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière  |        | 26.00€ |
| • Saint-Joseph <sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils  |        | 56.20€ |
| • Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins   |        | 50.40€ |
| • 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€ | 40.60€ |
| • Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin  |        | 68.50€ |
| • Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin  |        | 29.80€ |
| • Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois  |        | 43.20€ |

## LANGUEDOC

|  |  |        |
|--|--|--------|
| • "La Tournée" <sup>VDF</sup> , Domaine Ferraton Père & Fils   |  | 25.30€ |
| • Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph          |  | 37.90€ |
| • Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  |  | 46.90€ |
| • Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot        |  | 44.00€ |


## SUD OUEST

|   |  |        |
|---|--|--------|
| • Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont |  | 37.80€ |
|---|--|--------|

## BORDEAUX

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| • Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières                             |        | 25.30€ |
| • Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat                         |        | 32.50€ |
| • Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embarré    |        | 51.20€ |
| • Lussac Sait Emilion <sup>AOP</sup> , "Cuvée Bellevue", Château Lussac | 25.50€ | 40.60€ |

## LOIRE

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| • Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  |        | 37.00€ |
| • Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil  |        | 40.60€ |
| • Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux   | 23.40€ | 34.20€ |

## 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€ |