

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 5° | 4.00€ | 5.20€ | 8.00€ | 12.40€ |
| • Fischer 5°8 | 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 (5°) | 33cl | 4.10€ |
| • Desperados (5°9) | 33cl | 5.20€ |
| • Pelforth Brune (6°5) | 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

(Fischer, 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€ |
| • Gewurztraminer | 5.40€ | 9.00€ | 10.80€ | 21.60€ |
| • Pinot Noir | 4.10€ | 6.80€ | 8.20€ | 16.40€ |
| • Rouge d'Ottrot | 5.10€ | 8.50€ | 10.20€ | 20.40€ |
| • Pinot Gris | 5.10€ | 8.50€ | 10.20€ | 20.40€ |
| • Muscat | 5.00€ | 8.30€ | 10.00€ | 20.00€ |
| • Bordeaux | 4.80€ | 7.90€ | 9.90€ | 19.70€ |
| • Côtes du Rhône | 3.60€ | 6.00€ | 7.20€ | 14.40€ |
| • AOC Languedoc | 4.70€ | 7.80€ | 9.70€ | 19.30€ |
| • 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€

Eaux-de-vie d'Alsace ^{4cl}

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

Digestifs ^{4cl}

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto..... 6.40€
- Cognac VS Augier 6.50€
- Armagnac Clefs des Ducs 8.00€



Les Entrées - Vorpeisen - Starters

| | Petite° | Grande |
|--|-----------------------------|-----------------|
| • Assiette de crudités <i>Rohkostteller - Raw vegetables plate</i> | 4.70€ | 8.10€ |
| • Soupe à l'oignon et ses toasts gratinés <i>Zwiebelsuppe mit gratiniertem Toast - French onion soup with gratinated Toast</i> | | 7.30€ |
| • Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* <i>Teller mit Geräuchertem Lachs und Toasts - Smoked salmon and slices of toast</i> | 8.50€ | 13.90€ |
| • Escargots au beurre d'ail à l'alsacienne <i>Weinbergschnecken in Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i> | Les 6 Les 12 | 7.90€ 15.40€ |
| • Salade de viande de Pot au feu <i>Salat "Pot au feu" - Pot au feu salad</i> | 9.50€ | 15.90€ |
| • Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais <i>Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse - Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese</i> | 7.50€ | 11.20€ |
| • Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental) <i>Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)</i> | 8.50€ | 14.20€ |
| • Pâté en croûte Richelieu et crudités <i>Richelieu-Pastete, Rohkost- Richelieu "pâté en croûte", raw vegetables</i> | 11.90€ | 16.90€ |



Les Poissons - Fischgerichte - Fishes

| | | |
|---|--|--------|
| • Pavé de saumon, beurre blanc, nouillettes à l'alsacienne, légumes <i>Lachs in "beurre blanc" Sauce, dünen Nüdelchen und Gemüse - Salmon fillet with "beurre blanc" sauce, thin Alsatian noodles and vegetables</i> | | 19.10€ |
| • Filet de sandre, sauce au Riesling, spaetzles <i>Zanderfilet in Rieslingsoße und Spätzle - Pike perch fillet in Riesling sauce and spaetzles</i> | | 18.90€ |
| • Choucroute aux 3 poissons (loup, saumon, colin fumé) <i>Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischarten (Seebarsch, Lachs, geräucherter Seehecht) Sauerkraut with 3 fishes (sea bass, salmon and smoked hake)</i> | | 22.90€ |



Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes

| | | |
|---|--|--------|
| • Gratin de spaetzle au fromage et champignons de Paris, salade verte <i>Käsespätzle mit Champignon, grüner Salat - Alsatian noodles gratin with cheese and mushrooms, green salad</i> | | 12.10€ |
| • Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte <i>Bratkartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad</i> | | 15.10€ |
| • Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster <i>Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und Münsterkäse - Bibeleskaes with potato pancakes and Munster cheese</i> | | 12.60€ |

° 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 spaetzle** 15.70€-€
"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle - Chicken with Riesling sauce, mushrooms and Alsatian noodles
- **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 cuités** 15.90€-€
Traditioneller Tafelspitz mit Meerrettich-Soße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** 19.90€-€
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** 17.70€-€
Traditionnelle "Königin Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent (chicken and veal) Alsatian noodles
- **"Waedele" Jambonneau à la bière et pommes de terre rôties aux fines herbes** 16.80€-€
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** 17.80€-€
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** 17.40€-€
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*



Autour de la choucroute - Sauerkraut ☰

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzle** 15.10€
Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and Alsatian noodles
- **Choucroute strasbourgeoise** 17.30€
 (5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schäufele, geräucherter Speck, Elsässische geräucherte Bratwurst und gesalzener Kragen - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck
- **Choucroute « Le Gruber »** 19.30€
 (7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec 1/4 jambonneau + quenelles)
«Le Gruber» Sauerkraut mit sieben Beilagen Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit 1/4 Wädèle
"Le Gruber" sauerkraut (7 trimmings): 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 geräuchertem Speck
"The Small" Sauerkraut with 3 trimmings, knack sausage, salted pork neck and smoked bacon



Les Tartes Flambées - 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 and bacon and mushrooms
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental** 10.50€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions and bacon and Emmental cheese
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental** 11.90€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions and bacon and Emmental cheese, 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 and 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"

16.30€

**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 spaetzle**

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

ou / oder / or

Filet de Saumon, sauce Matelote, nouillettes à l'alsacienne

*Lachs mit weisser Weinsosse und feinen Nüdelchen
Salmon fillet with Matelote sauce and small 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€☺
Eis Meringentorte, Vanille- Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree - Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 7.50€☺
Apfelstrudel, Vanillecreme und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream
- **Véritable forêt noire** 8.10€☺
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade slice of 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
- **Irish coffee (café expresso, Whisky et chantilly)** 8.70€☺
- **Café alsacien, Marc de Gewurztraminer et chantilly** 8.70€☺
Elssässischer Kaffe mit Gewürztraminer Trester und Schlagsahne - Alsatian coffee, Gewurztraminer marc brandy and whipped cream
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 7.90€
*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** 8.70€☺
Schokoladenfondant mit Vanillecreme 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€☺
Saisonales 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 Schokoladensöße 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 sweet appetizers

La Carte des Vins

Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace

ALSACE

| | 75 cl | 37.5 cl |
|---|--------|------------|
| Pinot Noir Rouge d'Ottrot ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67) | 43.10€ | 25.20€ |
| Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) | 32.20€ | |
| Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 32.50€ | 17.90€ |
| Pinot Blanc ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) | 27.90€ | |
| Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) | 28.80€ | |
| Riesling ^{AOP} , Domaine Lorentz Réserve à Bergheim (68) | 31.60€ | 17.20€ |
| Riesling ^{AOP} Gd Cru "Altenberg", Domaine Lorentz à Bergheim (67)  | 55.20€ | |
| Riesling ^{AOP} Gd Cru "Kaefferkopf" Domaine Schoech à Ammerschwahr (68) | 54.00€ | |
| Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) | 31.40€ | 17.60€ ??? |
| Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 31.60€ | 17.50€ |
| Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 34.30€ | 18.80€ |
| Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) | 71.40€ | |
| Muscat ^{AOP} Cuvée Tradition, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) | 28.80€ | |
| Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Merckert à Heiligenstein (67) -  | 40.40€ | |

BOURGOGNE

| | | |
|---|--------|--------|
| Chablis ^{AOP} , J. Moreau & Fils | 53.40€ | 29.10€ |
|---|--------|--------|

LANGUEDOC

| | | |
|--|--------|--|
| Viognier ^{IGP Pays d'Oc} , Les Jamelles | 32.40€ | |
|--|--------|--|

LOIRE

| | | |
|--|--------|--------|
| Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Domaine Joseph Mellot | 51.30€ | 28.50€ |
| Muscadet Sèvre et Maine sur Lie ^{AOP} , Clos des Orfeuilles -  | 35.10€ | |

Nos Vins Rosés

| | | |
|---|--------|--------|
| Côtes de Provence ^{AOP} Valadas | 24.50€ | 17.50€ |
| Gard ^{IGP} « La Nuit Tous les Chats sont Gris », Cellier des Chartreux | 26.60€ | |

Nos Vins Rouges

75 cl 37.5 cl


BOURGOGNE

| | | |
|---|--------|--------|
| Hautes Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy | 43.10€ | 24.30€ |
| Chorey les Beaune ^{AOP} " Les Gourmandes", Paul Aegerter | 56.90€ | |
| Pommard ^{AOP} , Famille Picard | 80.30€ | |
| Mercurey ^{AOP} , Domaine Voarick | 53.60€ | |



BEAUJOLAIS

| | | |
|--|--------|--------|
| Saint Amour ^{AOP} "La Victorine", Jacques Charlet | 43.20€ | 26.00€ |
| Morgon ^{AOP} "Les Vieux Cèdres", Jean Loron | 39.70€ | |

VALLEE DU RHONE

| | | |
|---|--------|--------|
| Côtes du Rhône ^{AOP} , Les Magérans | 27.90€ | 17.50€ |
| Crozes Hermitage ^{AOP} , Domaine des Entrefaux -  | 52.10€ | |
| Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille | 38.70€ | 23.30€ |
| Châteauneuf-du-pape ^{AOP} , Clos de l'Oratoire des Papes | 71.50€ | |

LANGUEDOC

| | | |
|---|--------|--|
| Cabardès ^{AOP} , Château de Pennautier | 31.50€ | |
| Corbières Boutenac ^{AOP} , Domaine de Villemajou | 42.40€ | |
| Faugères ^{AOP} , "Sous les Rocs", Château Estanilles -  | 57.10€ | |
| Syrah ^{IGP Pays d'Oc} , "Naturalys", Gérard Bertrand -  | 35.00€ | |

BORDEAUX

| | | |
|---|--------|-----------|
| Bordeaux, Château Le Cluzet | 31.40€ | 18.50€ |
| Saint Estèphe ^{AOP} , Marquis de Saint Estèphe Prestige | 54.90€ | |
| Haut-Médoc Cru Bourgeois ^{AOP} , Château Lieujean | 33.90€ | 26.20€ |
| Côtes de Bourg ^{AOP} , Château La Bataille | 33.20€ | 19.90€ ?? |
| Pomerol ^{AOP} , Esprit de Clocher | 69.60€ | |
| Saint Emilion ^{AOP} , Lucius | 44.00€ | |
| Lussac Saint Emilion ^{AOP} , "Cuvée Bellevue", Château de Lussac | 40.40€ | |

LOIRE

| | | |
|---|--------|--------|
| Saumur Champigny ^{AOP} "Les Valengenets", Cave Robert & Marcel | 33.40€ | |
| Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux | 33.40€ | 22.10€ |
| Sancerre ^{AOP} "Le Rabault", Domaine Joseph Mellot | 58.30€ | |

LES BULLES

| | | |
|--|--------|--|
| Crémant d'Alsace ^{AOP} , Domaine Cattin | 32.40€ | |
| Champagne ^{AOP} Brut, Domaine Lenoble | 62.60€ | |

Nos Vins Etrangers

| | | |
|---------------------------|-------------------------------|--------|
| ITALIE | | |
| Blanc | Moscato d'Asti DOCG Batasiolo | 41.90€ |
| Rouge | Valpolicella DOC Villa Mura | 29.50€ |
| | Montepulciano d'Abruzzo DOC | 41.90€ |
| | Chianti | 27.90€ |
| Effervescents d'Italie | Lambrusco Reggiano | 24.00€ |
| | Prosecco Spumante DOC Sartori | 33.50€ |