



HORAIRES D'OUVERTURE :

MIDI 12H00 | 13H45

SOIR 19H00 | 21H15

Fermeture le dimanche

Ouverture sur demande.
Renseignements à réception.

*« Nous préférons manquer momentanément d'un produit
à la carte plutôt que de choisir une qualité inférieure »*

Pour bien COMMENCER...

LES **SOFTS**

COCA	3,50 €
COCA ZÉRO	3,50 €
ORANGINA	3,50 €
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM	3,50 €
LIMONADE	3,50 €
ICE TEA	3,50 €
BITTER SAN PELLEGRINO	3,50 €



LES **JUS DE FRUITS**

JUS D'ORANGE	3,50 €
JUS DE POMME	3,50 €
JUS D'ABRICOT	3,50 €
JUS DE TOMATE	3,50 €
JUS DE FRUIT FRAIS	4,50 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

**COCKTAIL
DE JUS DE FRUIT** 4,50 €

LES **EAUX MINÉRALES**

PERRIER	3,50 €
½ CELTIC BLEUE PLATE	3,50 €
½ CELTIC VERTE «légèrement pétillante»	3,50 €
½ CELTIC ROUGE «fortement pétillante»	3,50 €

COCKTAIL AVEC ALCOOL

DIANA 10,00 €
APEROL SPRITZ 9,00 €
AMÉRICANO 9,00 €

VIN *au verre* 12.5 cl

ROUGE

SANCERRE, <i>Domaine Vacheron, Loire 2014</i>	7,50 €
PINOT NOIR, <i>Domaine Ginglinger, Alsace 2016</i>	5,50 €
« LA SAGESSE », <i>Domaine Gramenon, Rhône 2015</i>	7,00 €
CHOREY-LES-BEAUNE, <i>Domaine Tollot-Beaut, Bourgogne 2012</i>	8,50 €

BLANC

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, <i>Domaine de Rimauresq, Provence 2016</i>	5,50 €
VIRE-CLESSE, <i>Domaine de la Bongran, Bourgogne 2011</i>	8,50 €
SYLVANER « RESERVE MILLESIME », <i>Domaine Rolly Gassmann, Alsace 2010</i>	5,00 €
ENTRE-DEUX-MERS, <i>Château Marjosse, Bordeaux 2016</i>	6,00 €

LES APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	10,50 €
COUPE DE CRÉMANT	7,50 €

(CASSIS - GRIOTTE - FRAMBOISE - FRAISE - MYRTILLE)

VENDANGES TARDIVES	7,50 €
VERRE DE MUSCAT	5,50 €
VERRE DE SAUTERNES, CHARTREUSE DE COUTET	5,50 €

KIR VIN BLANC	4,50 €
---------------	--------

(CASSIS - GRIOTTE - FRAMBOISE - FRAISE - MYRTILLE)

PASTIS RICARD PERNOD	4,50 €
SUZE	6,00 €
MARTINI BLANC ROUGE DRY	6,00 €
CAMPARI	6,00 €

GIN GORDON'S	6,00 €
GIN HENDRICK'S	9,00 €
GIN TONIC	11,00 €
J&B SCOTCH WHISKY	9,00 €
GLENFIDDICH 12 ANS	11,00 €
CHIVAS RÉGAL 12 ANS	11,00 €
BOURBON FOUR ROSES	11,00 €
JACK DANIELS	11,00 €
ABERLOUR 10 ANS	11,00 €
PORTO ROUGE BLANC	6,00 €



LES BIERES

BIÈRE PRESSION	3,70 €
PICON AMER	6,00 €
BIÈRE BOUTEILLE	4,00 €

Fischer

PANACHÉ	3,70 €
MONACO	3,70 €

MENU tradition & modernité

I Entrée + plat + dessert 29 €

I Entrée + plat // plat + dessert 24 €

Amuse-Bouche

ENTRÉES

I Marinade de Filets de Sardines au jus d'Agrumes,
Tartine d'Aromates

ou

I Mélange de jeunes pousses façon « Caesar »,
Vinaigrette d'Herbes

PLATS

I Paupiette de Filet de Carrelet à la fondue de Fenouil,
Emulsion à l'Orange

ou

I Médallions de Quasi de Veau à la « Saltimbocca »,
Sauce Périgourdine

FROMAGE ou DESSERT

I Trois Fromages de nos Provinces

ou

I Mousseux ivoire et Minestrone de Fraises,
Tuile à l'Orange

Un verre de vin ?

CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION

Pour LES ENFANTS

jusqu'à 12 ans seulement !



11 €

MENU

des petits ventres

I Escalope de Veau
avec Frites ou Pâtes

I Glace 2 boules au choix

LES ENTRÉES

I Ballotin d'Asperges « Alsace », <i>Saumon fumé par nos soins</i>	15 €
I Soupe glacée de petits Pois à la Coriandre, <i>Tartine de Chèvre Frais</i>	11 €
I Emincé de Quasi de Veau comme un Vitello Tonnato, <i>Copeaux de Parmesan</i>	13 €
I Terrine de Foie Gras de Canard, <i>Chutney épicé aux Poires et Oignons</i>	17 €
L'une des deux entrées du menu « Entre Tradition et Modernité »	8 €

LES PLATS

I Médallions de Lotte à la Niçoise, <i>Râpé de Pommes Charlotte au Chorizo</i>	26 €
I Blanc de Turbot à la plancha, Emulsion d'Herbes, <i>Jeunes Carottes en deux façons</i>	27 €
Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »	18 €
I Tournedos de Filet de Bœuf, Sauce au Poivre Vert, <i>Poêlée de Légumes printaniers</i>	27 €
I Faux Filet d'Agneau cuit rosé, Jus réduit au Thym, <i>Polenta crémeuse</i>	25 €
Viande du menu « Entre Tradition et Modernité »	18 €



LES AUTHENTIQUES



I Choucroute traditionnelle « <i>Molsheimoise</i> »	19 €
I Suprême de Poulet au sautoir, Mousseline de Pommes de terre	19 €
I Tagliatelles aux Calamars comme au Pays Basque	17 €

*Un peu,
beaucoup,
À LA FOLIE...*



LES FROMAGES

I Planchette découverte de Fromages d'Alsace	8 €
I Assiette de quatre Fromages de nos Provinces	8 €

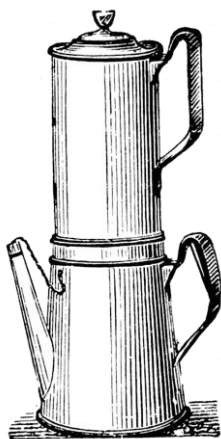


LES DESSERTS

I Profiteroles glacées à la Vanille, <i>Sauce au Chocolat Noir « Guayaquil »</i>	8 €
I Crème brulée Litchi/Rose, <i>Compotée de Rhubarbe</i>	8 €
I Tarte aux Fraises Gariguetta servie en bocal, <i>Râpé de Citron vert</i>	8 €
I Café ou Thé, accompagné de quatre Gourmandises	10 €
Dessert du menu « entre tradition et modernité »	6 €

LA FIN D'UN REPAS

*est tout un art
de vivre...*



LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,80 €
PETIT CRÈME	3,00 €
GRAND CAFÉ	3,30 €
CHOCOLAT	3,30 €
CAPPUCCINO	3,30 €
LATTE MACHIATTO	3,30 €
IRISH COFFEE	10,00 €
ELIXIR COFFEE (<i>Eau de Vie de Bière</i>)	10,00 €

THÉ OU INFUSION 3,30 €
Demandez notre sélection
« Jardin d'Asie »

LES DIGESTIFS

EAU DE VIE 9,00 €
*(Marc de Gewurztraminer, Marc de Muscat,
Marc de Pinot Noir, Framboise, Poire Williams,
Kirsch, Mirabelle, Vieille Prune, Quetsche,
Sureau, Airelles rouge, Pomme Golden, Abricot)*

VIELLE PRUNE 9,00 €

MARC DE BOURGOGNE DUJAC 12,00 €
MARC DE BOURGOGNE 1969 25,00 €

CALVADOS DU PÈRE LAIZE 9,00 €

COGNAC RÉSERVE 9,00 €
COGNAC SÉLECTION 9,00 €

BAS ARMAGNAC, DOMAINE SAUBIS 9,00 €
ARMAGNAC 1995 DOMAINE SAUBIS 9,00 €
ARMAGNAC 9,00 €

BAS ARMAGNAC DARROZE
-1997 14,00 €
-1998 14,00 €
-2002 12,00 €

GRAND MARNIER 9,00 €
COINTREAU 9,00 €
CHARTREUSE VERTE | JAUNE 9,00 €
FERNET BRANCA 9,00 €
AMARETTO 9,00 €
BAILEYS 9,00 €
GET 27 | GET 31 9,00 €
ELIXIR DE HOUBLON 9,00 €

RHUM DON PAPA 9,00 €
RHUM ST-JAMES CUVÉE « 1765 » 9,00 €
RHUM BLANC BACARDI 6,00 €