



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

GIGONDAS, <i>Domaine des Bosquets, Rhône 2014</i>	8,00 €
PINOT NOIR « FÛT DE CHÊNE », <i>Cave du Roi Dagobert, Alsace 2014</i>	5,50 €
« LES GARRIGUES », <i>Domaine J.-L. Denois, Languedoc 2015</i>	6,00 €
MERCUREY « LA CHARMÉE », <i>Domaine Brintet, Bourgogne 2014</i>	7,00 €

BLANC

BORDEAUX ROSÉ, <i>Château les Trois Croix, Bordeaux 2016</i>	5,50 €
« LES ABEILLES », <i>Domaine J.-L. Colombo, Rhône 2015</i>	5,00 €
RIESLING, <i>Domaine Mochel, Alsace 2013</i>	6,00 €
CHABLIS, <i>Domaine Droin, Bourgogne 2015</i>	6,50 €

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 BIÈRES

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 Bavaroise de Cabillaud à la Tomate épicée,
Crème aigrette

ou

I Nem croustillant de Poulet aux saveurs « Thai »,
Salade Chinoise

PLATS

I Médallions de Veau façon « Osso bucco »,
Poêlée de Linguines

ou

I Ballotin de Filet de Truite, Emulsion au Citron confit,
Julienne de Légumes

FROMAGE ou DESSERT

I Trois Fromages de nos Provinces

ou

I Parfait glacé à la Vanille et son Coulis,
Minestrone de Fraises

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 Salade de jeunes Pousses façon « Caesar », <i>Suprême de Pintade</i>	12 €
I Taboulé de Quinoa aux Aromates, <i>Salpicon de Thon fumé par nos soins</i>	15 €
I « Ceviche » de Dorade au Citron vert, <i>Coulis de Piquillos</i>	14 €
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 Dos de Saumon « Label rouge » à la Peau croustillante, <i>Vinaigrette de Légumes</i>	23 €
Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »	18 €
I Entrecôte de Bœuf « Simmental » Beurre aux Herbes, <i>Pomme Macaire</i>	26 €
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 Cordon Bleu de Veau à notre façon, Gnocchis de Pommes de terre	22 €
I Tagliatelles aux Calamars et Chorizo	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 €

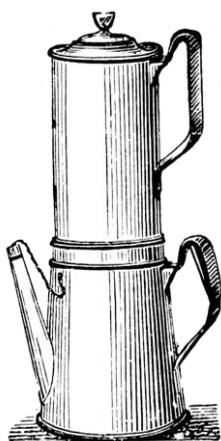


LES **DESSERTS**

I Rosace de Fraises en fin Carpaccio, <i>Sirop acidulé à la Menthe</i>	8 €
I Comme un Cheesecake Passion, <i>Coulis Suzette</i>	8 €
I Fondant au Chocolat noir « Guayaquil », <i>Sauce aux Grains de Café grillés</i>	8 €
I Café ou Thé, accompagné de quatre Gourmandises	10 €
Tarte du Jour	6 €
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 €