



## **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	3,60 €
COCA ZÉRO	3,60 €
ORANGINA, FANTA	3,60 €
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM	3,60 €
LIMONADE	3,60 €
ICE TEA	3,60 €
BITTER SAN PELLEGRINO	3,60 €



## LES **JUS DE FRUITS**

JUS D'ORANGE	3,60 €
JUS DE POMME	3,60 €
JUS D'ABRICOT	3,60 €
JUS DE TOMATE	3,60 €

### COCKTAIL SANS ALCOOL

**COCKTAIL  
DE JUS DE FRUIT** 4,50 €

## LES **EAUX MINÉRALES**

PERRIER	3,60 €
½ CAROLA BLEUE - PLATE	3,60 €
½ CAROLA VERTE - FINEMENT PETILLANTE	3,60 €
½ CAROLA ROUGE - FORTEMENT PETILLANTE	3,60 €

### COCKTAIL AVEC ALCOOL

**APERITIF MAISON** 8,00 €  
**PINA COLADA** 8,00 €  
**APEROL SPRITZ** 9,00 €  
**AMÉRICANO** 9,00 €

# VIN *au verre* 12.5 cl

## ROUGE

GIGONDAS, <i>Domaine Brechet, Rhône 2014</i>	8,00 €
PINOT NOIR, <i>Domaine Mochel, Alsace 2015</i>	6,00 €
FRONSAC «Les 3 Croix», <i>Domaine P.Léon, Bordeaux 2010</i>	7,50 €
BROUILLY «Pierreux», <i>Domaine P-M Chermette, Beaujolais 2016</i>	6,50 €

## BLANC

«ORENIA», <i>Rhône 2016</i>	6,00 €
«TRADITION Blanc», <i>Domaine de Richaume, Languedoc 2016</i>	7,00 €
PINOT GRIS «Veilles Vignes», <i>Domaine Dagobert, Alsace 2015</i>	6,50 €
ST AUBIN «Les Argilliers», <i>Domaine Bouton, Bourgogne 2016</i>	7,50 €

## LES APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	11,00 €
COUPE DE CRÉMANT	8,00 €

(CASSIS - GRIOTTE - FRAMBOISE - FRAISE - MYRTILLE - PÊCHE)

VENDANGES TARDIVES	8,00 €
VERRE DE MUSCAT	6,00 €
VERRE DE SAUTERNES	6,00 €

KIR VIN BLANC	5,00 €
---------------	--------

(CASSIS - GRIOTTE - FRAMBOISE - FRAISE - MYRTILLE - PÊCHE)

PASTIS / RICARD / PERNOD	5,00 €
SUZE	6,50 €
MARTINI BLANC / ROUGE / DRY	6,50 €
CAMPARI	6,50 €

GIN HENDRICK'S	9,50 €
GIN TONIC	11,50 €
J&B SCOTCH	9,50 €
GLENFIDDICH 12 ANS	11,50 €
CHIVAS RÉGAL 12 ANS	11,50 €
BOURBON FOUR ROSES	11,50 €
JACK DANIELS	11,50 €
ABERLOUR 10 ANS	11,50 €
MEYER'S - WHISKY ALSACIEN	11,50 €
PORTO ROUGE / BLANC	6,50 €



## LES BIÈRES

BIÈRE PRESSION	4,00 €
PICON	6,00 €
PANACHÉ / MONACO	4,00 €

### BIÈRES BOUTEILLE :

<i>Fischer</i>	4,00 €
<i>Kronenbourg (sans alcool)</i>	3,50 €

# MENU tradition & *modernité*

I Entrée + plat + dessert 30 €

I Entrée + plat // plat + dessert 25 €

## Amuse-Bouche

---

### ENTRÉES

I Tortilla de pommes de terre,  
*Chorizo et Crevettes*

ou

I Terrine de jarret de Veau,  
*Condiment de Betterave*

---

### PLATS

I Steak d'Espadon pané à l'Oeuf et Poivre vert,  
*Risotto de Quinoa*

ou

I Suprême de Pintade en chartreuse,  
*Darphin de Butternut*

---

### FROMAGE ou DESSERT

I Trois Fromages de nos Provinces

ou

I Gelée d'Agrumes au Thé vert,  
*Financier à la pistache*

*Un verre de vin ?*

CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION

## Pour LES ENFANTS

*jusqu'à 12 ans seulement !*



12 €

MENU

*des petits ventres*

I Escalope de Veau  
*avec Frites ou Pâtes*

I Glace 2 boules *au choix*

## LES ENTRÉES

I Velouté onctueux de Chou-fleur, <i>Raviole de Légumes à la Ricotta</i>	12 €
I Tartare de Dorade mariné au Citron Vert, <i>Fins Aromates</i>	17 €
I Six Huîtres creuses de Bretagne, <i>Leurs Garnitures</i>	20 €
I Escalope de Foie Gras de Canard poêlée, <i>Feuillet croustillant aux Poires</i>	18 €
<b>L'une des deux entrées du menu « Entre Tradition et Modernité »</b>	<b>9 €</b>

## LES PLATS

I Dame de Turbot pochée, Sauce au Champagne, <i>Panaché de Légumes d'Hiver</i>	28 €
I Noix de Saint Jacques snackées, Sauce Soja, <i>Poêlée de Champignons</i>	26 €
<b>Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »</b>	<b>19 €</b>
I Côte de Bœuf aux Echalotes confites, <i>Râpé de Pommes Charlotte aux Herbes</i>	27 €
I Carré d'Agneau cuit rosé, son vrai Jus, <i>Mousseline de Carottes à l'Orange</i>	25 €
<b>Viande du menu « Entre Tradition et Modernité »</b>	<b>19 €</b>



## LES AUTHENTIQUES



I Choucroute traditionnelle « <i>Molsheimoise</i> »	20 €
I Civet de Cerf aux fins Lardons, Spaetzles au Fromage blanc	20 €
I Linguines au Pesto d'Herbes et Saumon fumé	18 €

*Un peu,  
beaucoup,  
À LA FOLIE...*



## LES FROMAGES

I Assiette de quatre Fromages de nos Provinces ..... 9 €



## LES DESSERTS

I Fine Tartelette tiède aux Pommes et Frangipane, ..... 9 €  
*Glace Vanille*

I Mousseux « Ivoire », ..... 9 €  
*Minestrone de Fruits exotiques*

I Profiteroles à la Crème Vanillée, ..... 9 €  
*Sauce au Chocolat noir*

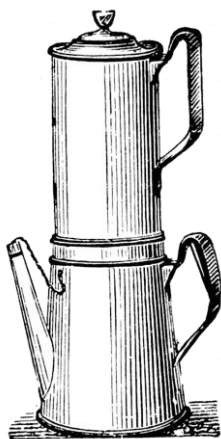
I Café ou Thé, accompagné de quatre Gourmandises ..... 11 €

**Tarte du Jour** ..... 8 €

**Dessert du menu « entre tradition et modernité »** ..... 7 €

# LA FIN D'UN REPAS

*est tout un art  
de vivre...*



## LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	3,00 €
GRAND CAFÉ	3,50 €
CHOCOLAT	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACHIATTO	3,50 €
IRISH COFFEE	10,00 €
ELIXIR COFFEE ( <i>Eau de Vie de Bière</i> )	10,00 €
THÉ OU INFUSION	3,50 €

## LES DIGESTIFS

<b>EAU DE VIE</b>	9,00 €
<i>(Marc de Gewurztraminer, Marc de Muscat, Marc de Pinot Noir, Framboise, Poire Williams, Kirsch, Mirabelle, Vieille Prune, Quetsche, Sureau, Airelles rouge, Pomme Golden, Abricot)</i>	
<b>VIEILLE PRUNE</b>	9,00 €
<b>MARC DE BOURGOGNE DUJAC</b>	12,00 €
<b>MARC DE BOURGOGNE 1969</b>	25,00 €
<b>CALVADOS DU PÈRE LAIZE</b>	9,00 €
<b>COGNAC RÉSERVE</b>	9,00 €
<b>COGNAC SÉLECTION</b>	9,00 €
<b>BAS ARMAGNAC, DOMAINE SAUBIS</b>	9,00 €
<b>ARMAGNAC 1995 DOMAINE SAUBIS</b>	9,00 €
<b>ARMAGNAC</b>	9,00 €
<b>BAS ARMAGNAC DARROZE</b>	
-1997	14,00 €
-1998	14,00 €
-2002	12,00 €
<b>GRAND MARNIER</b>	9,00 €
<b>COINTREAU</b>	9,00 €
<b>CHARTREUSE VERTE   JAUNE</b>	9,00 €
<b>FERNET BRANCA</b>	9,00 €
<b>AMARETTO</b>	9,00 €
<b>BAILEYS</b>	9,00 €
<b>GET 27   GET 31</b>	9,00 €
<b>ELIXIR DE HOUBLON</b>	9,00 €
<b>RHUM DON PAPA</b>	9,00 €
<b>RHUM ST-JAMES CUVÉE « 1765 »</b>	9,00 €
<b>RHUM BLANC BACARDI</b>	6,00 €