



hôtel diana
restaurant & spa

HORAIRES D'OUVERTURE

DÉJEÛNER 12H00 | 13H45

DÎNER 19H00 | 21H15

Fermeture le dimanche
Ouverture sur demande
Renseignements à réception



Happyculture

COLLECTION

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

Service 15% Compris

Pour bien Commencer...

SOFTS

COCA	3,60 €
COCA ZÉRO	3,60 €
ORANGINA, FANTA	3,60 €
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUM	3,60 €
LIMONADE	3,60 €
FUZE TEA	3,60 €
BITTER SAN PELLEGRINO	3,60 €



JUS DE FRUITS

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

EAUX

PERRIER	3,60 €
1/2 CAROLA BLEUE - PLATE	3,60 €
1/2 CAROLA VERTE - FINEMENT PETILLANTE	3,60 €
1/2 CAROLA ROUGE - FORTEMENT PETILLANTE	3,60 €
CAROLA BLEUE LITRE - PLATE	5,00 €
CAROLA ROUGE LITRE - FORTEMENT PETILLANTE	5,00 €


HappyCulture
COLLECTION

COCKTAILS

APERITIF MAISON	8,00 €
APEROL SPRITZ	9,00 €
AMÉRICANO	9,00 €
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS - SANS ALCOOL	4,50 €

VINS AU VERRE 12,5cl

ROUGE

CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bouton, Bourgogne 2016	7,50 €
PINOT NOIR « EXCEPTION », Domaine Becht, Alsace 2016	5,50 €
MERLOT, Domaine Rothschild, Languedoc 2016	6,00 €
CORNAS « TERRES BRULÉES, Domaine Colombo, Rhône 2012	9,50 €

BLANC

PINOT NOIR ROSÉ, Domaine Wantz, Alsace	5,50 €
CAIRANNE « TRADITION », Domaine Berthet-Rayne, Rhône 2015	6,50 €
RIESLING GD CRU « CUVÉE HENRIETTE », Domaine Mochel, Alsace 2013	8,00 €
MINERVOIS, Mas Paumarhel, Languedoc 2016	6,00 €

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	11,00 €
COUPE DE CRÉMANT	8,00 €
VENDANGES TARDIVES	8,00 €
VERRE DE MUSCAT	6,00 €
VERRE DE PETIT MANSENG	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 €



BIÈRES

BIÈRE STORIG - 0,25L	4,00 €
BIÈRE STORIG - 0,50L	8,00 €
BIÈRE « DIANA » - 0,25L	4,00 €
BIÈRE « DIANA » - 0,50L	8,00 €

PICON	6,00 €
PANACHÉ / MONACO	4,00 €

BIÈRES BOUTEILLE :

Fischer	4,00 €
Kronenbourg (sans alcool)	3,50 €

Menu TRADITION ET MODERNITÉ

Entrée + Plat + Dessert **30 €**
Entrée + Plat // Plat + Dessert **25 €**

ENTRÉES

Gaspacho de Melon
Tempura de Gambas

Ou

Terrine de Légumes d'été confite
Mesclun de Salade

PLATS

Filet de Daurade en Escabèche
Pommes de Terre rôties

Ou

Suprême de Poulet farci
Gnocchis au Pesto

FROMAGE ou DESSERT

Trois Fromages de nos Provinces

Ou

Soupe rafraîchie de Mirabelles
Glace Mirabelle



Menu Petits Ventres

12 €

Escalope de Veau
avec Frites ou Pâtes
Glace 2 boules au choix

**HappyCulture**
COLLECTION

ENTRÉES

Emincé de Melon au Citron vert <i>Feuille à feuille de Jambon Serrano</i>	14 €
Déclinaison Multicolore de Tomates <i>Burrata au Pesto d'Herbes</i>	15 €
Fines Tranches de Veau façon « Vitello Tonnato » <i>Fins Croûtons épicés</i>	14 €
Tartine de Ricotta au Saumon Fumé <i>Mêlée de jeunes Pousses</i>	17 €
Terrine de Foie Gras de Canard <i>Chutney aux Fruits de Saison, Pain de Campagne</i>	17 €
Entrée du menu « Entre Tradition et Modernité »	9 €

PLATS

Pavé de Thon « Albacore » snacké à la Plancha <i>Pipérade Basquaise</i>	27 €
Dos de Maigre à l'unilatérale, Sauce Curry / Coco <i>Tartine d'Aubergine Confite</i>	26 €
Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »	19 €
Filet de Canette rôti à la Peau croustillante <i>Petit farcis aux fins Condiments</i>	23 €
Onglet de Bœuf « Angus » aux Echalotes confites <i>Râpé de Pommes de Terre</i>	25 €
Viande du menu « Entre Tradition et Modernité »	19 €

AUTENTHIQUES

Choucroute traditionnelle « Molsheimoise »	20 €
Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau	19 €
Poêlée de Linguines aux Aiguillettes de Saint-Pierre et Artichauts	19 €

Un peu de
gourmandise ...

FROMAGES

Assiette de quatre Fromages de nos Provinces

9 €



DESSERTS

Minestrone rafraîchie de Fruits d'été

9 €

Glace Pistache et Tuile croustillante

Compotée d'Abricots comme un Tiramisu

9 €

Crumble au Beurre salé

Profiteroles à la Vanille

9 €

Sauce Chocolat Noir

Vacherin glacé Framboise / Vanille aux Amandes

9 €

Coulis acidulé

Café ou Thé, accompagné de quatre Gourmandises

11 €

Tarte du Jour

8 €

Dessert du menu « entre tradition et modernité »

7 €

Finir en
beauté...



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 €

DIGESTIFS

EAUX DE VIE D'ALSACE	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>	
VIELLE PRUNE	9,00 €
MARC DE BOURGOGNE DUJAC	12,00 €
CALVADOS DU PÈRE LAIZE	9,00 €
COGNAC RÉSERVE	9,00 €
COGNAC SÉLECTION	9,00 €
BAS ARMAGNAC, DOMAINE SAOUBIS	9,00 €
ARMAGNAC 1995 DOMAINE SAOUBIS	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 CUVEE « 1765 »	9,00 €
RHUM BLANC BACARDI	6,00 €