



**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 €
ICE 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 €



## 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

BOURGOGNE, <i>Domaine Tollot-Beaut, Bourgogne 2014</i>	7,50 €
MORGON, <i>Domaine Lapierre, Beaujolais 2013</i>	8,50 €
« R », <i>Domaine de Rimauresq, Provence 2014</i>	8,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, <i>Domaine Zonin, Italie 2016</i>	5,50 €

## BLANC

PINOT NOIR ROSÉ, <i>Domaine Wantz, Alsace</i>	5,50 €
« LITUS », <i>Domaine E. Morgat, Loire 2014</i>	8,50 €
RIESLING, <i>Domaine Mochel, Alsace 2013</i>	6,00 €
SAINT-JOSEPH, <i>Domaine Gaillard, Rhône 2016</i>	8,00 €

## APÉRITIFS

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



## BIÈRES

BIÈRE PRESSION « DIANA »	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 ET MODERNITÉ

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

## ENTRÉES

Presskopf de Sandre aux fins Aromates  
*Crème au Raifort*

Ou

Feuille à feuille de Serrano et Melon  
*Marinade au Citron*

## PLATS

Dos de Dorade snacké à la Peau croustillante  
*Ratatouille minute*

Ou

Quasi de Veau cuit rosé, son vrai Jus  
*Mousseline de Carottes*

## FROMAGE ou DESSERT

Trois Fromages de nos Provinces

Ou

Bavaroise à la Banane, Coulis au Chocolat noir  
*Glace Vanille*



## Menu Petits Ventres

**12 €**

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

**HappyCulture**  
COLLECTION

# ENTRÉES

Crèmeux de Petits Pois en Capuccino <i>Raviole Potagère</i>	12 €
Tartare de Truite rose aux Aromates et Blinis <i>Crème Aigrette</i>	16 €
Avocat farci à la Basquaise et Œuf poché <i>Coulis de Piquillos</i>	13 €
Terrine de Foie Gras de Canard <i>Chutney aux Poires, Pain de Campagne</i>	17 €
<b>Entrée du menu « Entre Tradition et Modernité »</b>	9 €

# PLATS

Filet de Bar, Coulis d'Herbes <i>Medley de Légumes d'Hiver</i>	27 €
Dos de Saumon rôti, à la peau croustillante <i>Sauce Vierge, Polenta rôtie</i>	24 €
<b>Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »</b>	19 €
Filet de Bœuf, Sauce aux Morilles <i>Pommes Pont Neuf</i>	28 €
Côte de Veau cuite rosée, son vrai Jus <i>Mousseline de Pommes Charlotte</i>	26 €
<b>Viande du menu « Entre Tradition et Modernité »</b>	19 €

# AUTENTIQUES

Choucroute traditionnelle « <i>Molsheimoise</i> »	20 €
Rognons de Veau à la Moutarde, Tagliatelles	20 €
Linguines aux Crevettes, Fondue de Tomates, Pousses d'Épinards	19 €

Un peu de  
gourmandise ...

  
HappyCulture  
COLLECTION

## FROMAGES

Assiette de quatre Fromages de nos Provinces

9 €



## DESSERTS

Mi-Cuit au Chocolat fort

9 €

*Glace Vanille*

Tartelette au Citron meringuée

9 €

*Coulis Passion*

Soupe rafraîchie Rhubarbe / Fraise

9 €

*Cake au Gingembre*

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 €