



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 « L'ARGNEE », <i>Domaine Perrin, Rhône 2010</i>	8,00 €
PINOT NOIR, <i>Domaine Becht, Alsace 2016</i>	5,50 €
MAURY SEC, <i>Clos des Vins d'Amour, Languedoc 2014</i>	6,50 €
CÔTES ROANNAISES « LES ORIGINELLES », <i>Domaine Sérol, Loire 2016</i>	6,00 €

BLANC

COSTIERES DE NIMES, <i>Château Mourgue du Grès, Rhône 2016</i>	6,50 €
IGP VAUCLUSE, <i>Domaine Jérôme Bressy, Vaucluse 2014</i>	8,50 €
PINOT BLANC « VAL ST-GREGOIRE », <i>Domaine Schoenheitz, Alsace 2016</i>	6,00 €
CHARDONNAY « EN BARBERON », <i>Domaine Tissot, Jura 2012</i>	8,00 €

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 Bouillon parfumé aux Epices et Légumes d'Hiver,
Tempura de Crevettes

ou

I Tartine croustillante façon Tarte Flambée,
Mélange de jeunes Pousses

PLATS

I Paupiette d'Eglefin à la Duxelle de Champignons,
Riz aux Aromates

ou

I Poire de Bœuf cuite Rosé, Sauce Béarnaise,
Râpé de Pommes de Terre aux Herbes

FROMAGE ou DESSERT

I Trois Fromages de nos Provinces

ou

I Eclair, Crème légère à la Banane,
Coulis Chocolat noir

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 €
L'une des deux entrées du menu « Entre Tradition et Modernité »	9 €

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 €
Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »	19 €
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 €
Viande du menu « Entre Tradition et Modernité »	19 €



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

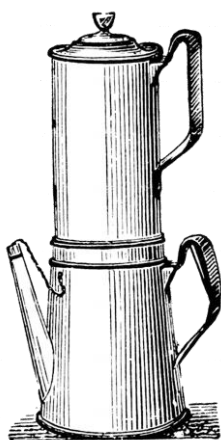
I Café ou Thé, accompagné de quatre Gourmandises 11 €

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

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)*

VIEILLE 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 €