



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 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

**COCKTAIL
DE JUS DE FRUIT** 4,50 €

LES **Eaux MINÉRALES**

PERRIER	3,50 €
½ CAROLA BLEUE - PLATE	3,50 €
½ CAROLA VERTE - FINEMENT PETILLANTE	3,50 €
½ CAROLA ROUGE - FORTEMENT PETILLANTE	3,50 €

COCKTAIL AVEC ALCOOL

APERITIF MAISON 7,50 €
APEROL SPRITZ 9,00 €
AMÉRICANO 9,00 €

VIN *au verre* 12.5 cl

ROUGE

« LES LAURENTIDES », <i>Domaine Gramenon, Rhône 2015</i>	6,50 €
PINOT NOIR « SELECTION », <i>Cave du Roi Dagobert, Alsace 2016</i>	5,50 €
« CLACSON », <i>Domaine Cazal Viel, Languedoc 2016</i>	6,00 €
MERCUREY « LA CHARMÉE », <i>Domaine Brintet, Bourgogne 2014</i>	7,50 €

BLANC

CHARDONNAY-VIOGNIER, <i>Domaine L. Miquel, Languedoc 2016</i>	6,50 €
ENTRE-DEUX-MERS, <i>Château Marjosse, Bordeaux 2016</i>	6,20 €
PINOT GRIS, <i>Domaine Ginglinger, Alsace 2015</i>	5,50 €
VIRE-CLESSE « QUINTAINE », <i>Domaine Thévenet, Bourgogne 2013</i>	7,50 €

LES APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	10,50 €
COUPE DE CRÉMANT	7,50 €

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

VENDANGES TARDIVES	7,50 €
VERRE DE MUSCAT	5,50 €
VERRE DE SAUTERNES	5,50 €

KIR VIN BLANC	4,50 €
---------------	--------

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

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	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 €
MEYER'S - WHISKY ALSACIEN	11,00 €
PORTO ROUGE / BLANC	6,00 €



LES BIÈRES

BIÈRE PRESSION	3,70 €
PICON	6,00 €
PANACHÉ / MONACO	3,70 €

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

MENU tradition & modernité

I Entrée + plat + dessert 29 €

I Entrée + plat // plat + dessert 24 €

Amuse-Bouche

ENTRÉES

I Salade Niçoise au Thon fumé par nos soins,
Vinaigrette épicée

ou

I Pâté en Croûte «Basse-cour» mariné au Riesling,
Condiment aux fines Herbes

PLATS

I Dos de Saumon rôti, Mousseline de Panais,
Emulsion aux Herbes

ou

I Rumsteck de Bœuf aux Echalotes confites,
Sauce Bordelaise, râpé de Pommes de Terre

FROMAGE ou DESSERT

I Trois Fromages de nos Provinces

ou

I Blanc Manger et Minestrone de Fruits,
Coulis Passion

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 Velouté crémeux de Potimarron, <i>Raviole de Champignons</i>	11 €
I Rillettes de Sandre comme un Presskopf, <i>Crème légère au Wasabi</i>	14 €
I Feuille à Feuille de Jambon Serrano, <i>Bruschetta à la Basquaise</i>	14 €
I Terrine de Foie Gras de Canard, <i>Chutney de Mirabelles</i>	17 €
L'une des deux entrées du menu « Entre Tradition et Modernité »	8 €

LES PLATS

I Dos de Maigre rôti, à la peau croustillante, <i>Embeurré de Choux et Chips de « Speck »</i>	25 €
I Blanc de Cabillaud en Matelote, Sauce au Riesling, <i>Knepfles au Fromage blanc</i>	24 €
Poisson du menu « Entre Tradition et Modernité »	18 €
I Onglet de Bœuf « Angus », Poêlée de Girolles, <i>Mousseline de Pomme de Terre</i>	25 €
I Médallions de Rond de gîte de Veau, <i>Risotto de Pépinettes, Jus au Gingembre</i>	24 €
Viande du menu « Entre Tradition et Modernité »	18 €



LES AUTHENTIQUES



I Choucroute traditionnelle « <i>Molsheimoise</i> »	19 €
I Burger de Suprême de Poulet « Alsace », Confit d'Oignons et Guacamole	19 €
I Linguines aux Crevettes et Curry vert, Filaments de Légumes	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 €

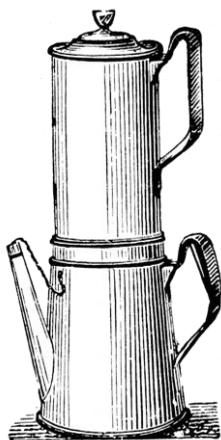


LES DESSERTS

I Soupe rafraîchie aux Quetsches aux senteurs de Cannelle,	8 €
<i>Glace Vanille</i>	
I Bavaoise au Fromage Blanc,	8 €
<i>Compotée d'Orange</i>	
I Tartelette au Chocolat noir « Guayaquil »,	8 €
I Café ou Thé, accompagné de quatre Gourmandises	10 €
Tarte du Jour	8 €
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 €