



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30 ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00



LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM

# ALLERGÈNES

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Cette liste est mise à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

**Allergènes :** Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfite, Lupin, Mollusque.

BEIGNETS DE COURGETTES, PESTO, ROQUETTE ET SAUCE YAOURT CITRONNÉE  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

TARTARE DE BETTERAVE, MOUSSE DE RICOTTA ET CHIPS DE JAMBON SERRANO  
**LAIT**

TERRINE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES MESCLUN ET CRÈME AU RAIFORT  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

TATAKI DE THON, CRÈME DE SÉSAME ET PICKLES D'ASPERGES  
**POISSON, LAIT, SÉSAME**

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET ARÔME DE TRUFFE  
**OEUF, LAIT**

PARMENTIER DE LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SON JUS VÉGÉTAL RÉDUIT  
**OEUF, LAIT, CELERI, MOUTARDE**

BAVETTE D'ALOYAU "VINTAGE BEEF" ÉCHALOTES CONFITES, ET JUS RÉDUIT, FRITES ET LÉGUMES  
**GLUTEN, CELERI**

FILET DE MAIGRE SNACKÉ À LA PLANCHA, QUINOA GOURMAND AUX LÉGUMES, BEURRE BLANC AU CITRON  
**GLUTEN, OEUF, LAIT, CELERI**

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AU BEURRE, POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES, SAUCE LÉGÈRE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE D'ALSACE  
**GLUTEN, LAIT, MOUTARDE**

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES  
**CELERI**

BABA AU RHUM MAISON ET COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

FEUILLE À FEUILLE D'ARLETTE CROUSTILLANTE CRÈME LÉGÈRE AU CITRON ET MOUSSE FRAMBOISE  
**GLUTEN, OEUF**

TIRAMISU À LA PISTACHE ET SA COMPOTÉE DE CERISES NOIRES  
**GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT À COQUE**

L'ENTREMET ROYAL, CHOCOLAT / CAFÉ ET SA BOULE DE GLACE VANILLE  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

TARTELETTE DE SAISON ACCOMPAGNÉE DE SON SORBET  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**


CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

ASSIETTE DE FROMAGES AOP  
**LAIT**



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## LES ENTRÉES

 TARTE FINE À LA TOMATE,  
BURRATINA CRÉMEUSE, HUILE VERTE FUMÉE  
**12€**

GASPACHO DE MELON CHARENTAIS,  
TARTINE À LA RICOTTA ET JAMBON SERRANO  
**12€**

SALADE CÉSAR DU DIANA,  
POULET CROUSTILLANT ET PÉTALES DE PARMESAN  
**PETITE 13€**  
**GRANDE 19€**

VITELLO TONNATO  
**PETITE ASSIETTE 13€**  
**GRANDE ASSIETTE 19€**

SALADE DE CREVETTES, COMPOTÉE MANGUE-PASSION,  
ROQUETTE ET VINAIGRETTE ACIDULÉE  
**14€**





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## LES PLATS

 LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL  
**20€**

ONGLET DE VEAU AUX MIRABELLES, JUS CORSÉ,  
MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR ET SES SOMMITÉS COLORÉES  
**23€**

SUPRÊME DE PINTADE, CRÈME À LA MOUTARDE ANCIENNE,  
KNEPFLES ET LÉGUMES DE SAISON  
**24€**

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS À L'ITALIENNE,  
FRITES ET SALADE VERTE  
**24€**

STEAK D'ESPADON À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE,  
RIZ PARFUMÉ AUX ÉPICES THAÏ ET FENOUIL CONFIT  
**25€**

FAUX-FILET DE BŒUF FUMÉ PAR NOS SOINS, BEURRE MARCHAND DE VIN,  
POMMES DUCHESSE ET LÉGUMES DE SAISON  
**25€**

SUPPLÉMENT GARNITURE  
*UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE*  
**3€**

## LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES  
**24€**

### LE MENU ENFANT

VIANDE OU POISSON +  
2 BOULES DE GLACE

**13€**

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE  
À LA CARTE AU CHOIX





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

# ORIGINE DES VIANDES

CÔTE DE VEAU  
**FRANÇAISE**

BAVETTE  
**ROYAUME UNI**

CANARD  
**FRANÇAISE**

VOLAILLE  
**FRANÇAISE**

VIANDE CHOUROUTE  
**UNION EUROPEENNE**





LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## LES FROMAGES & DESSERTS

TARTE FINE À L'ABRICOT,  
MIEL DE FLEURS DE CHEZ "DURNER",  
ROMARIN ET GLACE VANILLE

**12€**

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

**12€**

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT,  
ESPUMA CACAO ET TUILE CROQUANTE

**13€**

AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE ANANAS ET BANANE,  
SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE PASSION

**13€**

VACHERIN GLACÉ MAISON, MANGUE ET FRAISE,  
COULIS DE FRUITS ROUGES

**13€**

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

**14€**



# LES BOISSONS



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2cl	6€
Martini (Blanc, Rouge, Dry)	6cl	7€
Porto Tawny (Blanc, Rouge)	6cl	7€
Muscat - Bott	12,5cl	8€
Kir vin blanc	12,5cl	8€
Été indien	12,5cl	13€
Crémant Brut - Bott	12,5cl	10€
Crémant Rosé - Bott	12,5cl	10€
Champagne - Castelnau	12,5cl	14€

## COCKTAILS

Cocktail sans alcool	20cl	9€
Aperol Spritz	12,5cl	11€
Americano	14cl	11€
Cocktail "Diana"	20cl	13€
Cocktail du moment	12,5cl	13€

## WHISKIES

Clan Campbell	4cl	8€
Jack Daniels	4cl	10€
Chivas - 12 ans	4cl	13€
Jameson Black Barrel	4cl	13€
Nikka "From the barrel"	4cl	14€

## VODKAS

Smirnoff	4cl	9€
Absolut	4cl	9€

## GINS

Gordon's	4cl	10€
Hendrick's	4cl	13€

## RHUMS

Bacardi	4cl	9€
Saint James	4cl	9€
Don Papa	4cl	9€
Diplomatico	4cl	10€

## AMERS - BITTERS

Suze	4cl	7€
Campari	4cl	7€


## LIQUEURS

Malibu	4cl	8€
Soho	4cl	8€

## EAUX

Eau Plate ou Gazeuse Microfiltrée Purezza - à discrétion	75cl	2€
Carola Bleue / Verte / Rouge	50cl	3,50€
Carola Bleue / Verte / Rouge	100cl	6,50€
Perrier	33cl	4,50€

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4,50€
Schweppes (Agrumes, Tonic)	25cl	4,50€
Limonade	25cl	4,50€
Fuze Tea	25cl	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Jus de fruits Granini (Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)	25cl	4,50€
Jus de raisin Sautter 	25cl	5€

## BIÈRES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
Panaché, Monaco 	4,50€	8€
Licorne blonde 	5,50€	8€
Affligem blanche	5,50€	10€
Bière du moment	5,50€	10€
Picon bière	6€	11€
Bière sans alcool	33cl	5€

## DIGESTIFS

Get 27 - Get 31	4cl	8€
Baileys	4cl	8€
Grand Marnier	4cl	8€
Cointreau	4cl	8€
Calvados	4cl	8€
Amaretto	4cl	8€
Eaux de vie d'Alsace 	4cl	8€
Chartreuse (Jaune - Verte)	4cl	11€
Cognac - Henessy	4cl	11€
Bas Armagnac "Château de Laubade"	4cl	11€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	5cl	3,50€
Chocolat chaud	12cl	3,50€
Thé / Infusion	35cl	4€
Double Expresso, Allongé	10cl	4,50€
Grand café	12cl	5€
Cappuccino, café au lait	12cl	5€
Latte Macchiato	15cl	5€
Irish Coffee	20cl	12,50€



**VERRE**      **BOUTEILLE**      **1/2 BOUTEILLE**  
**12.5 CL**      **75 CL**      **37.5 CL**

## CHAMPAGNE

**Le Brut**      14€      78€  
 Castelnau

## CRÉMANTS D'ALSACE

**Brut Blanc - Cuvée Nicole**      10€      34€  
 Domaine Bott Frères

**Brut Rosé**      10€      34€  
 Domaine Bott Frères

## VINS BLANCS

**Riesling BIO, Alsace**       7€      34€  
 Domaine Philippe Heitz

**Riesling LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace**      32€      20€  
 Domaine Pierre et Frédéric Becht

**Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace**      12€      48€  
 Domaine Boeckel

**Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace**      12€      48€  
 Domaine Boeckel

**Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace**      8€      32€  
 Cave du Roi Dagobert

**Pinot Gris LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace**      34€      21€  
 Domaine Pierre et Frédéric Becht

**Gewurztraminer BIO, Alsace**       9€      42€  
 Domaine Philippe Heitz

**Mâcon Villages AOP, Bourgogne**      8€      36€  
 Les Emalières

**Pouilly-Fumé AOP, Loire**      9€      42€  
 Domaine Joseph Mellot "Chant des Vignes"

**Saint-Joseph AOP, Rhône**      11€      45€  
 Cuvée Côte Diane

## VINS ROSÉS

**Chemin des Pèlerins**      7€      28€  
 Côtes de Saint Mont

**M de Minuty AOP**      38€  
 Côtes de Provence



VERRE 12.5 CL    BOUTEILLE 75 CL    1/2 BOUTEILLE 37.5 CL

## VINS ROUGES

<b>Pinot Noir, Alsace "Cuvée Frédéric"</b> Domaine Pierre et Frederic Becht		38€	24€
<b>Pinot Noir Fût de chêne, Alsace</b> Cave du Roi Dagobert	9€	34€	
<b>Hautes Côtes de Beaune AOP, Bourgogne</b> Domaine Labry	8€	38€	
<b>Mercurey AOP, Bourgogne</b> Domaine du Meix Foulot	11€	50€	
<b>Saint-Amour AOP, Beaujolais</b> Louis Tête, "En Tête à Tête"	10€	40€	
<b>Crozes Hermitage AOP, Rhône Nobles Rives</b> Cave de Tain	10€	48€	
<b>Gigondas AOP, Rhône</b>  Domaine Saint Damien Bio	10€	47€	
<b>Lalande-de-Pomerol AOP, Bordeaux</b> Promesse du Vieux Château Gachet	11€	50€	
<b>Saint-Emilion AOP, Bordeaux</b> Lucius Saint-Emilion	8€	38€	
<b>Pic St Loup Exception, Languedoc</b> "Les Déesses Muettes"	9€	38€	

## VIN DU MONDE

<b>Argentine La Consulta</b> Malbec	7€	30€	
--	----	-----	--





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

Vous avez apprécié  
votre repas ?

Partagez votre  
enchantement !

