



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.

TARTE FINE À LA TOMATE, BURRATINA CRÉMEUSE, HUILE VERTE FUMÉE

GLUTEN, LAIT

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

GLUTEN, LAIT

SALADE CÉSAR DU DIANA, POULET CROUSTILLANT ET PÉTALES DE PARMESAN

GLUTEN, OEUF, POISSON, LAIT, MOUTARDE

VITELLO TONNATO

OEUF, POISSON, LAIT, MOUTARDE

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

CRUSTACÉ, MOUTARDE

LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL

GLUTEN, OEUF, LAIT, CÉLERI

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

LAIT, CÉLERI

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

GLUTEN, LAIT, CÉLERI, MOUTARDE

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

LAIT, MOUTARDE

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

POISSON

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

LAIT, CÉLERI

CHOUCROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

CÉLERI

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

GLUTEN, OEUF, LAIT

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

GLUTEN, OEUF, LAIT

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT, ESPUMA CACAO ET TUILE CROQUANTE

OEUF, LAIT

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

LAIT

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

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

POULET
UNION EUROPEENNE

PINTADE
UNION EUROPEENNE

VEAU
HOLLANDE

BOEUF
FRANCE

TARTARE
FRANCE

ONGLET
PAYS-BAS

VIANDE CHOUCROUTE
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

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

VIN DU MONDE

Argentine La Consulta Malbec	7€	30€	
--	----	-----	--





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Vous avez apprécié
votre repas ?

Partagez votre
enchantement !

