



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.

CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS, ESPUMA AU RAIFORT
LAIT

FONDUE DE POIREAUX AU CHORIZO ET CHIPS DE JAMBON SERRANO
LAIT, MOUTARDE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, RÔTI AUX AMANDES
GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT A COQUE

TARTE TATIN DE LÉGUMES DE SAISON, QUENELLE DE FROMAGE FRAIS ET MIEL DE CHEZ "DURNER"
GLUTEN, LAIT, CÉLÉRI

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE, VINAIGRETTE PASSION ET ROQUETTE POIVRÉE
POISSON, FRUIT À COQUE

VOL-AU-VENT AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON, BOUILLON CRÉMÉ ET RIZ PARFUMÉ
GLUTEN, LAIT, CÉLÉRI

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX ÉPINARDS ET PAPRIKA FUMÉ, MOUSSELINE DE CÉLERI ET PETITS LÉGUMES, JUS RÉDUIT AUX GIROLLES
GLUTEN, OEUF, LAIT, CÉLÉRI

FILET DE LIEU JAUNE, CRÈME LÉGÈRE, COCO-GINGEMBRE, MOUSSELINE DE BUTTERNUT
OEUF, POISSON, LAIT

SALTIMBOCCA DE VEAU, JAMBON SERRANO ET PARMESAN, SON VRAI JUS, LÉGUMES DU MOMENT ET KNEPFLES
GLUTEN, OEUF, LAIT, CÉLÉRI

TOURNEDOS "VINTAGE BEEF", POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DE SAISON, SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT
LAIT, CÉLÉRI

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
CÉLERI, MOUTARDE

CRUMBLE D'AUTOMNE, POMMES POIRES ET CANNELLE, SORBET POIRE
GLUTEN, LAIT, FRUIT A COQUE

PANNA COTTA AU THÉ VERT, COMPOTÉE DE MIRABELLES ET TUILES AU SÉSAME
GLUTEN, LAIT, SÉSAME

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU PRALIN, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ
GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT A COQUE

KOUGELHOPF PERDU À LA PRALINE ROSE ET GLACE VANILLE
GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT A COQUE

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
LAIT

LES ENTRÉES

✓ CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS,
ESPUMA AU RAIFORT
11€

FONDUE DE POIREAUX AU CHORIZO
ET CHIPS DE JAMBON SERRANO
12€

✓ SALADE DE CHÈVRE CHAUD RÔTI AUX AMANDES
13€

✓ TARTE TATIN DE LÉGUMES DE SAISON,
QUENELLE DE FROMAGE FRAIS ET MIEL
DE CHEZ "DURNER"
14€

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE,
VINAIGRETTE PASSION ET ROQUETTE POIVRÉE
15€

LES PLATS

 VOL-AU-VENT AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON,
BOUILLON CRÉMÉ ET RIZ PARFUMÉ
20€

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX ÉPINARDS ET PAPRIKA FUMÉ,
MOUSSELINE DE CÉLERI ET PETITS LÉGUMES, JUS RÉDUIT AUX GIROLLES
22€

FILET DE LIEU JAUNE, CRÈME LÉGÈRE, COCO-GINGEMBRE,
MOUSSELINE DE BUTTERNUT
25€

SALTIMBOCCA DE VEAU, JAMBON SERRANO ET PARMESAN, SON VRAI JUS,
LÉGUMES DU MOMENT ET KNEPFLES
26€

TOURNEDOS "VINTAGE BEEF", POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT
28€

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

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
25€

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

VOLAILLE
FRANCE

VEAU
HOLLANDE

BOEUF
ROYAUME UNI

VIANDE CHOUCROUTE
UNION EUROPEENNE





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

LES FROMAGES & DESSERTS

CRUMBLE D'AUTOMNE, POMMES POIRES ET CANNELLE,
SORBET POIRE

12€

PANNA COTTA AU THÉ VERT, COMPOTÉE DE MIRABELLES
ET TUILES AU SÉSAME

12€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

12€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU PRALIN,
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

(10 MINUTES DE CUISSON)

14€

KOUGELHOPF PERDU À LA PRALINE ROSE ET GLACE VANILLE

14€

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

(DE CHEZ "JUSDELAVIGNE" À ERNOLSHEIM-BRUCHE)

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

CHAMPAGNE

Le Brut
Castelnau

14€	78€	
-----	-----	--

CRÉMANTS D'ALSACE

Brut Blanc - Cuvée Nicole
Domaine Bott Frères

10€	34€	
-----	-----	--

Brut Rosé
Domaine Bott Frères

10€	34€	
-----	-----	--

VINS BLANCS

Riesling BIO, Alsace 
Domaine Philippe Heitz

7€	34€	
----	-----	--

Riesling LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace
Domaine Pierre et Frédéric Becht

	32€	20€
--	-----	-----

Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace
Domaine Boeckel

12€	48€	
-----	-----	--

Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace
Domaine Boeckel

12€	48€	
-----	-----	--

Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace
Cave du Roi Dagobert

8€	32€	
----	-----	--

Pinot Gris LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace
Domaine Pierre et Frédéric Becht

	34€	21€
--	-----	-----

Gewurztraminer BIO, Alsace 
Domaine Philippe Heitz

9€	42€	
----	-----	--

Mâcon Villages AOP, Bourgogne
Les Emalières

8€	36€	
----	-----	--

Pouilly-Fumé AOP, Loire
Domaine Joseph Mellot "Chant des Vignes"

9€	42€	
----	-----	--

Saint-Joseph AOP, Rhône
Cuvée Côte Diane

11€	45€	
-----	-----	--

VINS ROSÉS

Chemin des Pèlerins
Côtes de Saint Mont

7€	28€	
----	-----	--

M de Minuty AOP
Côtes de Provence

	38€	
--	-----	--



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€



V o u s a v e z a p p r é c i é
v o t r e r e p a s ?

P a r t a g e z v o t r e
e n c h a n t e m e n t !

