

LES BOISSONS

Eaux minérales 50 cl LISBETH
Plate : 2.60 ; Verte : 2.60 ; Pétilante : 2.60
San Pellegrino 50 cl : 2.80
Perrier 33 cl : 2.90
Jus de fruits 25 cl : 2.90
Ice tea à la pêche : 3.50
Jus de tomate 25 cl : 3.00
Coca-Cola et Coca-Cola zero 33 cl : 2.80

Orangina 33 cl : 2.70
Schweppes 25 cl : 2.90
Sirop à l'eau : 2.10
Citron, Menthe, Grenadine, Fraise
Diabolo au sirop : 2.60
Citron, Menthe, Grenadine, Fraise
Limonade : 1.90

Apéritifs

KIR VIN BLANC D'ALSACE 4.50

*Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, gingembre, melon
Mandarine, rhubarbe, cerise, violette,*

VERRE DE MUSCAT D'ALSACE 6.00

VERRE DE GEWURZTRAMINER VT 8.50

VERRE DE CREMANT D'ALSACE 8.00

COUPE DE CHAMPAGNE BLANC 9.00
ROSE 9.00

KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 10.50

*Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, gingembre, melon
Mandarine, rhubarbe, cerise, violette.*

VERRE DE CREMANT ROYAL 8.50

*Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, gingembre, melon
Mandarine, rhubarbe, cerise, violette.*

A DECOUVRIR:

Champagne rosé à la crème de framboise-rose 9.50

LES VINS EN CARAFES

| <i>Blancs</i> | Verre (12.5 cl) | 1/4 (25cl) | 1/2 (50cl) |
|--|-----------------|------------|------------|
| Riesling <i>Cave Vinicole de Traenheim</i> | 3.40 | 5.60 | 11.40 |
| Pinot Blanc <i>Domaine JOSMEYER à Wintzenheim</i> | 3.80 | 7.60 | 15.20 |
| Pinot Gris <i>« Sacré Cœur » Cave vinicole de Traenheim</i> | 4.00 | 7.80 | 15.00 |
| <i>Rouges</i> | | | |
| Bordeaux <i>Jean DEGUAVES</i> | 3.50 | 6.80 | 13.00 |
| Côtes du Rhône <i>Domaine SAINT-PRIVAT « vieilles vignes »</i> | 3.40 | 6.80 | 13.20 |
| <i>Rosés</i> | | | |
| Pinot Noir « Vorlauf » <i>Domaine MOSBACH à Marlenheim</i> | 3.80 | 7.60 | 14.80 |
| Cabardès « tentation » <i>Sud-ouest</i> | 3.10 | 6.20 | 12.40 |

Les suggestions du moment

Blanc

Bila haut « Chapoutier »

3.60

7.20

14.40

Belle robe jaune pâle avec des reflets verts. L'attaque en bouche est franche et ample avec une elle acidité et des notes minérales.

Rouge

Cabardes tentation AOC

3.60

7.20

14.40

La robe est sombre. Vin qui développe des arômes de fleur de violette et de fruits noirs.

Prix nets exprimés en euro

LES ENTREES

ASSIETTE DU MARAÎCHER

assortiment de crudités

9.00

PRESSKOPFF VINAIGRETTE AUX CORNICHONS

crudités

10.50

SAUMON FUME NORVEGIEN

Toasts

15.00

SALADE DE POT AU FEU ET OEUF POCHE

crudités

11.00

MARBRE DE CAILLE AU FOIE GRAS ET PISTACHES

chutney de pommes

13.50

SALADE TIEDE DU PECHEUR ET POLENTA GRILLEE

vinaigrette aux herbes

15.00

SALADE AUX NOIX DE ST JACQUES ET GAMBAS GRILLEES

aux pignons de pin

17.50

SALADE DE CAILLE ROTIE ET COPEAUX DE FOIE GRAS

jus brun réduit

17.00

PÂTES

| | |
|---|-------|
| LASAGNE VEGETARIENNE aux légumes confits | 18.00 |
| TAGLIATELLE AU SAUMON ET GAMBAS GRILLEES Accompagnées d'un filet d'huile d'olive et herbes fraîches | 17.50 |

Menu petits poussins

A 15.00 €

Escalope viennoise
pommes allumettes

Ou

Suprême de volaille à la crème et champignons
Spätzle « maison »

Ou

Filet de sandre à la crème et petits légumes
Nouilles aux croûtons

Coupe de glace 2 boules au choix

Prix nets exprimés en euro

POISSONS

| | |
|---|-------|
| FILET DE SANDRE SAUCE MATELOTE Nouilles Alsacienne aux croûtons | 22.50 |
| CHOUCRUTE AUX TROIS POISSONS Filets de sandre, saumon, perche et pommes vapeur | 21.50 |
| CORDON BLEU DU PECHEUR en croûte d'amande sur fondue de poireaux et riz basmati | 20.50 |
| FILET DE SANDRE A LA CREME ET AUX PETITS LEGUMES Nouilles Alsacienne aux croûtons | 22.50 |

VIANDES

| | XL(250.grs) | XXL(350.grs) |
|---|--------------|--------------|
| BŒUF « ANGUS » GRILLE A LA FLEUR DE SEL | 22.50 | 27.50 |
| Sauces au choix : Béarnaise, Poivre vert, Pinot Noir, Roquefort | 23.50 | 28.50 |
| Pommes allumettes | | |
| BŒUF « ANGUS » GRILLE AUX MORILLES A LA CREME | 25.00 | 30.00 |
| Pommes allumettes | | |
| FILET DE BŒUF ROTI A LA FLEUR DE SEL (220 grs U.E) | | 27.50 |
| Sauces au choix : Béarnaise, Poivre vert, Pinot Noir, Roquefort | | 28.50 |
| Pommes allumettes | | |
| FILET DE BŒUF ROTI AUX MORILLES A LA CREME | | 29.50 |
| Pommes allumettes | | |
| TARTARE DE BŒUF 200 grs | | 18.50 |
| Pommes allumettes ou pommes sautées | | |
| TARTARE DE BŒUF 200 grs ALLER-RETOUR | | 18.50 |
| CORDON BLEU DE VEAU nature | | 20.50 |
| Pommes allumettes | | |
| CORDON BLEU DE VEAU A LA CREME ET CHAMPIGNONS | | 22.00 |
| MEDAILLON DE VEAU A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS | | 19.50 |
| Spaëtzle « maison » | | |
| BŒUF GROS SEL | | 18.50 |
| Crudités – Pommes de terre sautées – Crème de raifort | | |
| ROGNON DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE | | 22.00 |
| TETE DE VEAU VINAIGRETTE | | 18.00 |
| à l'œuf dur, câpres et pommes vapeur | | |

Garnitures supplémentaires : 1.50 €, merci de votre compréhension.

Prix nets exprimés en euro

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

**Friture de filets de perche, pommes allumettes
Sauce tartare et beurre d'orange**

21.50

FORMULE DUO
2 Plats au choix
A 26.00

**FORMULES « COQ BLANC »
(SERVIES MIDI ET SOIR)**

FORMULE TRIO
3 Plats au choix
A 33.50

ENTREES

**Salade aux queues de gambas grillées
Agrumes et fines herbes
Ou
Fine tartelette tiède de tomate mozzarella au pistou
Fine tranche de jambon Serrano
Ou
Verrine de saumon fumé et son tartare
Salade mêlée au balsamique blanc**

PLATS

**Contre filet rôti au four et son jus corsé au Pinot Noir
Pommes allumettes
Ou
Suprême de pintade doré à l'estragon
Pommes paillasson
Ou
Steak de thon aller-retour et légumes du soleil
Polenta grillée**

DESSERTS

**Vacherin glacé « Artisanal »
ou
Décalé aux noisettes et myrtilles
glace yaourt
Ou
Soupe de melon et sorbet citron
tuile craquante aux amandes**

Entrée formule à la carte : 10.50

Plat formule à la carte : 18.50

Dessert formule à la carte : 7.50

Garnitures supplémentaires : 1.50 €, merci de votre compréhension.

Prix nets exprimés en euro