



R E S T O  
DES  
V I G N E S

*VOTRE MENU*

*Nos tarifs s'entendent taxes et service compris*

*Viande d'origine française uniquement*

**ALLERGENES** : 1 : Gluten 2 : Crustacés 3 : Oeufs 4 : Poissons 5 : Soja 6 : Lait 7 : Fruits à Coques  
8 : Céleri 9 : Moutarde 10 : Graines de Sésame 11 : Anhydrides sulfureux et sulfites  
12 : Lupin 13 : Mollusques 14 : Arachides

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50-
Expresso Décaféiné	2,50-
Double Espresso	3,90-
Café Long	2,90-
Café Long Décaféiné	2,90-
Café « Americano »	2,90-
Café au Lait / Crème	3,50-
Cappuccino	3,90-
<i>Mousse de lait ou crème chantilly</i>	
Chocolat Chaud	3,90-
Thé « Jardin d'Asie »	3,50
<i>Noir, Noir citron, Vert, Vert Menthe</i>	
Infusion « Jardin d'Asie »	3,50-
<i>Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Détox</i>	

## CLASSIQUES FRANÇAIS

4cl

Cognac VSOP	5,50-
Cognac XO	9,00-
Armagnac 6 ans	5,50-
Calvados	5,50-
Calvados XO	9,00-
Grand Marnier	4,50-
Cointreau	4,50-

## AUTRES CLASSIQUES

4cl

Rhum Agricole Martinique	9,00-
Rhum Sucré d'ailleurs	5,50-
<i>Diplomatico, Captain Morgan etc ...</i>	
Rhum Sucré Prestige	9,00-
<i>Don Papa, Zacapa etc ...</i>	
Bailey's	4,50-
Abricotine	4,50-

## LES « COFFEES » :-)

*Un spiritueux, du sucre de canne, du café, de la chantilly ... la recette du bonheur !*

Irish Coffee	8,50-	Gewurz' Coffee	8,50-
<i>Whisky</i>		<i>Eaux de Vie de Marc de Gewurztraminer</i>	
Jamaican Coffee	8,50-	Kirsch Coffee	8,50-
<i>Rhum</i>		<i>Eau de Vie de Cerise</i>	
Normandy Coffee	8,50-	Birn' Coffee	8,50-
<i>Calvados</i>		<i>Eau de Vie de Poire</i>	
Cogna'Coffee	8,50-	Mira Coffee	8,50-
<i>Cognac</i>		<i>Eau de Vie de Mirabelle</i>	

## DIGESTIFS « RENÉ DE MISCAULT »

*Spiritueux d'une grande renommée, fondateur du Musée des Eaux de Vie de Lapoutroie, cette Maison distille et élabore tous ses produits à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées. Nous sommes heureux d'être partenaire de cette famille de professionnels capables d'innover régulièrement, tout en conservant l'esprit authentique qui a fait son Histoire.*

### EAUX DE VIE BLANCHES

4 cl / 43% alc / 5,50-

Marc de Gewurztraminer

Kirsch  
Poire William  
Mirabelle  
Framboise  
Quetsche  
Alisier  
Sureau Noir  
Fraise  
Myrtille

### WHISKIES

4cl / 40% alc

Blend Selection  
5,50-  
Single Malt  
9,00-

### EAUX DE VIE AMBRÉES

(élevées en Barrique)  
4cl / 43% alc / 6,50-

Marc de Pinot Noir  
Vieille Poire  
Bonne Prune

### LIQUEURS PRESTIGE

(« Douce France », liqueurs Haut  
de Gamme, magnifiques ! )  
4cl / 35% alc / 5,50-

Citron  
Menthe  
Framboise  
Mirabelle  
Genepi  
Poire William  
Mandarine

### LIQUEURS CLASSIQUES

4cl / 18% alc / 4,50-

Violette  
Fleur de Sureau  
Triple Sec (40%)  
Géranium  
Bergamote  
Mirabelle-Vanille  
Amaretto (28%)

### LIQUEURS GOURMANDES

4cl / 18% alc / 4,50-

Chocolat – Vanille  
Caramel – Pointe de Sel  
Mirabelle

ENTRÉES / ENTRANTES / ANTIPASTI ----- €

**Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 13,-  
*Munster picante crujiente, trozos de jamón de la Selva Negra, vinagreta de comino y ensalada verde*  
*Munster piccante e croccante, pezzi di prosciutto della Foresta Nera, vinaigrette al cumino e insalata verde -- 1 6 9 11*

**Poulpe grillé à la Persillade, Caviar d'aubergine et Roquette** 17,-  
*Pulpo a la parrilla con perejil y ajo, caviar de berenjena y rúcula.*  
*Polpo grigliato con prezzemolo e aglio, caviale di melanzane e rucola - 13 15*

**Salade de la Cheffe ( Foie Gras, Magret fumé et Gravelax de Saumon )** 19,-  
*Ensalada del chef (foie gras, pechuga de pato ahumada y salmón gravlax)*  
*Insalata dello chef (foie gras, petto d'anatra affumicato e salmone gravlax) - 4 9 11*

**L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 14,-  
*La entrada Menú del mes (segunda página del menú)*  
*La voce del Menù del Mese (seconda pagina del menù)*

**Carpaccio de Boeuf, Pesto basilic, Tomates confites, Roquette et Parmesan** 16,-  
*Carpaccio de ternera, pesto de albahaca, tomates confitados, rúcula y parmesano.*  
*Carpaccio di manzo, pesto al basilico, pomodori confit, rucola e parmigiano - 6 7 9 11 15*

**Ces entrées sont disponibles en « plat » avec un supplément de 5€**

*Estos entrantes están disponibles en formato "plato principal" (+5€)*

*Questi antipasti sono disponibili nel formato "piatto principale" (+5€)*

PLATS / PLATOS / PIATTI -----

**Choucroute aux 5 viandes** 20,-  
*Chucrut con 5 carnes*  
*Crauti con 5 carni -- 1 8 11*

**Baeckeoffe et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)** 23,-  
*Baeckeoffe y ensalada verde (verduras y 3 tipos de carne, marinadas en vino blanco y horneadas)*  
*Baeckeoffe e insalata verde (verdure e 3 tipi di carne, marinate nel vino bianco e cotte al forno) -- 8 11*

**Noix de Saint Jacques grillées, Risotto aux Tomates, Chorizo & Piment d'Espelette** 25,-  
*Vieiras a la plancha, risotto de tomate, chorizo y pimiento de Espelette*  
*Capasante grigliate, risotto al pomodoro, chorizo e peperoncino di Espelette -1 6 13 15*

**Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 24,-  
*Il piatto del Menù del Mese (seconda pagina del menù)*  
*El plato del Menu del Mes (segunda pagina del manu)*

**Bibeleskaes, Munster, Duo de Jambon, Fromages blanc aux herbes, pommes grenailles** 19,-  
*Bibeleskaes, Munster, dúo de jamón, queso blanco con hierbas, patatas nuevas*  
*Bibeleskaes, Munster, Duo di Prosciutti, Formaggio Bianco alle Erbe, Patate Novelle - 6 15*

**Veggie Burger : Pain Bretzel, Galette Lentilles Champignons, Pesto, tomates confites, Tomme d'Alsace, Roquette et Grenailles** 21,-  
*Hamburguesa vegetariana: pan de pretzel, hamburguesa de lentejas y champiñones, pesto, tomates secos, queso tomme alsaciano, rúcula y patatas nuevas.*  
*Veggie Burger: panino al pretzel, tortino di lenticchie e funghi, pesto, pomodori secchi, formaggio tomme alsaziano, rucola e patate novelle - 1 6 7 10 15*



----- **LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 34 €** -----

**Croustillants de Munster chaud, chips de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte**

*Munster picante crujiente, trozos de jamón de la Selva Negra, vinagreta de comino y ensalada verde*

*Munster piccante e croccante, pezzi di prosciutto della Foresta Nera, vinaigrette al cumino e insalata verde -- 1 6 9 11*

--

**Baeckeoffe (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)**

*Baeckeoffe (verduras y 3 tipos de carne, marinadas en vino blanco y horneadas)*

*Baeckeoffe (verdure e 3 tipi di carne, marinate nel vino bianco e cotte al forno) -- 8 11*

--

**Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture du moment**

*Dúo de Munster rural y Munster ahumado en casa, mermelada de cerveza de la cervecería Welche*

*Duo di Munster della fattoria e Munster affumicato in casa, marmellata di birra del birrificio Welche*

ou / o

**Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch**

*Dame d'Alsace: Helado de vainilla, guindas y Berawecka, guindas con Kirsch y nata montada*

*Dame d'Alsace: Gelato alla vaniglia, marasca e Berawecka, marasche al Kirsch e panna montata*

♥ Nos menus ne se modifient pas...mais ils se savourent pleinement ♥

## FROMAGES / QUESOS / FORMAGGI -----

<b>Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture du moment</b>	8,-
<i>Dúo de Munster rural y Munster ahumado en casa, mermelada</i>	
<i>Duo di Munster della fattoria e Munster affumicato in casa, marmellata</i>	
<b>Déclinaison de 3 fromages d'Alsace</b>	11,-
<i>Variación de 3 quesos de Alsacia</i>	
<i>Variazione di 3 formaggi d'Alsazia</i>	

## DESSERTS / POSTRE / DESSERT -----

<b>Tentation Acidulée : Sablé Citron Basilic, Gelée Framboise, Sorbet Framboise</b>	10,-
<i>Tentación Ácida: Galletas de mantequilla con limón y albahaca, gelatina de frambuesa, sorbete de frambuesa</i>	
<i>Tentazione acidula: biscotti di pasta frolla al limone e basilico, gelatina di lamponi, sorbetto al lampone – 1 3 6</i>	
<b>Le Pêché : Biscuit Amandes, Compotée Pêche, Crème Verveine, Sorbet Pêche de Vignes</b>	10,-
<i>Le Pêché : Galleta de almendras, compota de melocotón, crema de verbena, sorbete de melocotón de viñedo</i>	
<i>Le Pêché : Biscotto alle mandorle, composta di pesche, crema alla verbena, sorbetto di pesche di vigneto – 3 6 7 14</i>	
<b>Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)</b>	10,-
<i>Postre del Menú Mensual (segunda página del menú)</i>	
<i>Dessert dal Menù del Meno (seconda pagina del menù)</i>	

## GLACES / HELADOS / GELATI ----- (ARTISAN GLACES ALSA – COLMAR) -----

<b>Coupe 2 boules au choix</b>	6,-	<b>Coupe 3 boules au choix</b>	8,-
<i>Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Berawecka (frutta candita),</i>			
<i>Sorbetti: Limone, Lampone, Marasca, Fragola, Pesche</i>			
<i>Helado: vainilla, chocolate, café, berawecka (fruta confitada),</i>			
<i>Sorbetes: Limón, Frambuesa, Cereza, Fresa, Durazno</i>			
<b>Coupe 2 boules de sorbet arrosées</b>	8,-	<b>Coupe 3 boules de sorbet arrosées</b>	10,-
<i>Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetsche, Poire, Framboise, Citron...</i>			
<b>Café Liégeois</b>	10,-	<b>Dame Blanche</b>	10,-
<i>Helado de café y vainilla, café frío y nata montada</i>		<i>Helado de vainilla, coulis de chocolate y nata montada</i>	
<i>Gelato al caffè e vaniglia, caffè freddo e panna montata</i>		<i>Gelato alla vaniglia, coulis di cioccolato e panna montata</i>	
<b>Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly</b>			11,-
<i>Dame d'Alsace: Helado de vainilla, guindas y Berawecka, guindas con Kirsch y nata montada</i>			
<i>Dame d'Alsace: Gelato alla vaniglia, marasca e Berawecka, marasche al Kirsch e panna montata</i>			
<b>Coupe « Forêt Noire » : Glaces Griotte et Chocolat, griottes au Kirsch et chantilly</b>			11,-
<i>Coppa "Foresta Nera": gelato alle amarene e cioccolato, amarene al kirsch e panna montata</i>			
<i>Copa "Selva Negra": helado de guindas y chocolate, guindas con kirsch y nata montada</i>			