



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 15 : ail*

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

€

- Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 13,-
Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat
Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad -- 1 6 9 11
- Poulpe grillé à la Persillade, Caviar d'aubergine et Roquette** 17,-
Grilled octopus with parsley and garlic, eggplant caviar and arugula
Gegrillter Oktopus mit Petersilie und Knoblauch, Auberginenkaviar und Rucola – 13 15
- Salade de la Cheffe (Foie Gras, Magret fumé et Gravelax de Saumon)** 19,-
Chef's Salad (Foie Gras, Smoked Duck Breast and Salmon Gravlax)
„Cheffin-Salat „(Foie Gras, geräucherte Entenbrust und Lachs-Gravlax) – 4 9 11
- L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 14,-
Der Eintrag des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)
The entry of the Menu of the Month (second page of the menu)
- Carpaccio de Boeuf, Pesto basilic, Tomates confites, Roquette et Parmesan** 16,-
Beef Carpaccio, Basil Pesto, Confit Tomatoes, Arugula and Parmesan
Rindercarpaccio, Basilikumpesto, konfierte Tomaten, Rucola und Parmesan – 6 7 9 11 15

*Ces entrées sont disponibles en « plat » avec un supplément de 5€
diese Vorspeisen sind im „Hauptspeise“ mit einen Aufpreis von 5€ erhältlich
those starters are available as “main course” with a supplement of 5€*

PLATS

- Choucroute aux 5 viandes** 20,-
Sauerkraut mit 5 Fleisch
Sauerkraut with 5 meats -- 1 8 11
- Baeckeoffe et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four)** 23,-
Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet
Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish - 8 11
- Noix de Saint Jacques grillées, Risotto aux Tomates, Chorizo & Piment d'Espelette** 25,-
Gegrillte Jakobsmuscheln, Tomatenrisotto, Chorizo und Espelette-Paprika
Grilled scallops, tomato risotto, chorizo & Espelette pepper -1 6 13 15
- Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 24,-
Das Gericht aus dem Menü des Monats (zweite Seite des Menüs)
The dish from the Menu of the Month (second page of the menu)
- Bibeleskaes, Munster, Duo de Jambon, Fromages blanc aux herbes, pommes grenailles** 19,-
Bibeleskaes, Munster, Schinken-Duo, Kräuterkäse, neue Kartoffeln
Bibeleskaes, Munster, Ham Duo, Herbed White Cheese, New Potatoes - 6 15
- Veggie Burger : Pain Bretzel, Galette Lentilles Champignons, Pesto, tomates confites, Tomme d'Alsace, Roquette et Grenailles** 21,-
Veggie-Burger: Brezelbrötchen, Linsen-Pilz-Patty, Pesto, sonnengetrocknete Tomaten, Tomme-Käse, Rucola und neue Kartoffeln
Veggie Burger: Pretzel bun, lentil and mushroom patty, pesto, sun-dried tomatoes, tomme cheese, arugula, and new potatoes - 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

Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat

Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad -- 1 6 9 11

--

Baeckeoffe

Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet
Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish -- 8 11

--

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

Munster und geräuchertes Munster und Biermarmelade von der Brasserie Welche

Munster and Smoked Munster, beer jam from the Brasserie Welche

ou / oder / or

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

Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche

Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries

FROMAGES

- Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture du moment** 8,-
Munster und geräuchertes Munster und marmelade
Munster and Smoked Munster, jam
- Déclinaison de 3 fromages d'Alsace** 11,-
Variation von 3 Käsesorten aus dem Elsass
Variation of 3 cheeses from Alsace

DESSERTS

- Tentation Acidulée : Sablé Citron Basilic, Gelée Framboise, Sorbet Framboise** 10,-
Spritzige Versuchung: Zitronen-Basilikum-Mürbeteiggebäck, Himbeergelee, Himbeersorbet
Tangy Temptation: Lemon Basil Shortbread, Raspberry Jelly, Raspberry Sorbet – 1 3 6
- Le Pêché : Biscuit Amandes, Compotée Pêche, Crème Verveine, Sorbet Pêche de Vignes** 10,-
Le Pêché : Mandelgebäck, Pfirsichkompott, Verbenencreme, Weinbergpfirsichsorbet
Le Pêché : Almond Biscuit, Peach Compote, Verbena Cream, Vineyard Peach Sorbet – 3 6 7 14
- Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)** 10,-
Das Dessert des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)
The Dessert of the Menu of the Month (second page of the menu)

GLA-GLACES ARTISANALES ----- (ARTISAN GLACES ALSA – COLMAR) -----

- Coupe 2 boules au choix** 6,- **Coupe 3 boules au choix** 8,-
Glaces (3 6) : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits),
Sorbets (1 3) : Citron, Framboise, Cerise Griotte, Fraise, Pêche de Vignes
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Berawecka (kandierte Früchte),
Sorbets: Zitrone, Himbeere, Sauerkirsche, Erdbeere, pfirsich
Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Coffee, Berawecka (candied fruit),
Sorbets: Lemon, Raspberry, Morello Cherry, Strawberry, peach
- Coupe 2 boules de sorbet arrosées** 8,- **Coupe 3 boules de sorbet arrosées** 10,-
Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetsche, Poire, Framboise, Citron...
- Café Liégeois** 10,- **Dame Blanche** 10,-
Glace café et vanille, café froid et chantilly *Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly*
- Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly** 11,-
Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche und Schlagsahne
Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries and whipped cream
- Coupe « Forêt Noire » : Glaces Griotte et Chocolat, griottes au Kirsch et chantilly** 11,-
Schwarzwälder Eis: Kirsche und Schokoladeneis, Morello-Kirsche und Schlagsahne
Black Forest Ice: Cherry and Chocolate ice cream, Morello cherries and whipped cream