



LE RESTO DES VIGNES

APÉROS

		€
Planchette de charcuteries d'Alsace <i>Wurstwaren Platte / Plate of deli meats</i>	2 pers : 11,-	4 pers : 19,-
Assiette de fromages d'Alsace <i>Käse Platte / Cheese plate</i>	2 pers : 11,-	4 pers : 19,-
Plateau gourmand avec charcuteries et fromages <i>Gourmet-Platte mit Wurstwaren und Käse / Gourmet plate with deli meats and cheese</i>	2 pers : 18,-	4 pers : 29,-

APÉRITIFS

Apéritif maison 12cl <i>(crémant, fleur de sureau, sirop de violette)</i>	5,50-
Américano 18cl <i>(campari, martini, eau gazeuse)</i>	7,50
Kir vin Blanc 12cl	3,50-
Kir Crémant 12cl	4,90-
Bière Pression d'Alsace 25cl	3,20-
Bière Pression d'Alsace 50cl	6,20-
Panaché 25cl	2,90-
Panaché 50cl	5,50-
Bière sans alcool 25cl	2,90-
Bière Kwak 25cl	4,50-
Bière pression du moment 25cl	3,50-
Amer/Picon bière 25cl	3,80-
Cynar bière 25cl	3,80-
Ricard / Pastis 4cl	3,80-
Campari 4cl	3,80-
Porto Rouge 4cl	3,80-
Whisky 4cl	4,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Suze 4cl	3,80-

DIGESTIFS

Eaux de Vie d'Eguisheim 4cl <i>(mirabelle, poire, quetsche, marc de gewurz...)</i>	4,90-
Cognac 4cl	4,50-
Cognac Prestige 4cl	9,00-
Rhum 4cl	4,50-
Rhum Prestige 4cl	9,00-
Whisky	4,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Calvados 4cl	4,50-

SOFTS

Eau Lisbeth 50cl	2,90-
Eau Lisbeth 1l	4,80-
Sirop à l'eau 25cl	1,90-
Limonade Liness 33cl	2,90-
Diabolo 25cl	2,50-
Elsass Cola 25cl	3,50-
Thé Glacé Lisbeth 25cl	3,50-
Jus de Fruits 25cl	2,90-
Schweppes 25cl	3,50-
Pom' de Lisbeth 25cl	3,50-
Orangina 25cl	3,50-

BOISSONS CHAUDES

Expresso Reck d'Alsace	2,20-
Décaféiné	2,50-
Café rallongé	2,50-
Café Américain	2,90-
Double expresso	3,90-
Capuccino	2,90-
Café au lait / crème	2,90-
Chocolat chaud	3,20-
Thés et infusions	2,90-
Irish Coffee <i>(whisky, café, chantilly)</i>	7,50-
Alsacian Coffee <i>(marc de gewurztraminer, café, chantilly)</i>	7,50-



LE RESTO DES VIGNES

ENTRÉES

Velouté de potiron, éclats de noisettes et chantilly muscadée	8,-
<i>Kürbissuppe, Haselnuss und Schlagsahne mit Muskatnuss / Pumpkin soup, hazelnut and muscaded cream</i>	
Tarte à l'oignon et chips de jambon fumé	9,-
<i>Zwiebelkuchen mit geräuchertem Schinken / Onion tart with crispy smoked ham</i>	
Fricassée de pleurotes et escargots, flambée au Jägermeister	12,-
<i>Austernpilzen und Schnecken bei Jägermeister flambiert / Oyster mushrooms and snails, flambéed at Jägermeister</i>	
Truite d'Alsace fumée, coulis de mangue et autres saveurs exotiques	15,-
<i>Geräucherte Forelle, Mango-Coulis und exotische Aromen / Smoked trout, mango coulis and exotic flavors</i>	
Foie gras de canard, gelée comme un vin chaud et copeaux de Berawecka	17,-
<i>Gänseleber, Glühweingelee und Chips von Berawecka / Foie gras, jelly as hot wine and chips of Berawecka</i>	

les entrées sont disponibles en format « plat » moyennant un supplément de 4€

PLATS

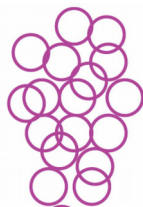
Civet de Cerf, chou rouge à la pomme verte et spaetzle	17,-
<i>Hirschgulasch, Rotkohl mit grünem Apfel und Spätzle / Stag stew, red cabbage with green apple and spaetzle</i>	
Baeckehoffa maison (porc, agneau, bœuf) préparé avec Amour	19,-
<i>Baeckehoffa / Gemüse, Schein, Lamm, Rind / (vegetables, porc, lamb and beef)</i>	
Cordon bleu à la Tomme d'Alsace et Jambon Fumé	21,-
<i>Cordon Bleu / mit Tomme und geräuchertem Schinken / with Tomme and smoked Ham</i>	
Filet de Boeuf au Foie Gras à la façon du Chef	28,-
<i>Rinderfilet mit Foie Gras im Stil des Chefs / Fillet of Beef with Foie Gras in Chef's style</i>	
Filet d'Omble Chevalier, sur choucroute et deux autres choux, sauce Riesling	21,-
<i>Fischfilet auf Sauerkraut und Rieslingsauce / Fillet of fish on sauerkraut and Riesling sauce</i>	

FROMAGES

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de carotte jaune-cumin	6,-
<i>Munster und geräuchertes Munster, Karotten-Kreuzkümmel-Jam / Munster and Smoked Munster, Carrot-Cumin Jam</i>	
Déclinaison de fromages d'Alsace (5 minimum)	8,-
<i>Käse Platte / Cheese plate</i>	

DESSERTS

Kouglopf glacé maison à la liqueur de pain d'épices et raisins secs	6,-
<i>Eis Kouglopf mit Lebkuchenliqör / Ice Kouglopf with gingerbread liqueur</i>	
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	6,-
<i>Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée</i>	
Le fameux très-fondant au chocolat et parfait glacé à la goyave	9,-
<i>Schokolade Fondant und Guaveeis / Chocolate fondant and guava Ice</i>	
Entremet au litchi et aspic d'agrumes	8,-
<i>Litschi entremet und Aspic von Zitrusfrüchten / Litchi entremet and citrus aspic</i>	
Coupe 3 boules de glace artisanale	6,-
<i>3 Kugeln Eiscreme / 3 icecream scoops</i>	
arrosée +3€	
<i>alcool +3€</i>	



LE RESTO DES VIGNES

----- **LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 29 €** -----

Tarte à l'oignon et chips de jambon fumé

Zwiebelkuchen mit geräuchertem Schinken / Onion tart with crispy smoked ham

Baeckeoffa maison (porc, agneau, bœuf) préparé avec Amour

Baeckehoffa / Gemüse, Schein, Lamm, Rind) / (vegetables, porc, lamb and beef)

Munster fumé maison, confiture de carotte jaune-cumin

Geräuchertes Munster, Karotten-Kreuzkümmel-Jam / Smoked Munster, Carrot-Cumin Jam

Kouglopf glacé maison à la liqueur de pain d'épices et raisins secs

Eis Kouglopf mit Lebkuchenliquör / Ice Kouglopf with gingerbread liqueur

----- **LE MENU « GOURMANDISES » 44 €** -----

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE UNIQUEMENT

Truite d'Alsace fumée, coulis de mangue et autres saveurs exotiques

Geräucherte Forelle, Mango-Coulis und exotische Aromen / Smoked trout, mango coulis and exotic flavors

Fricassée de pleurotes et escargots, flambée au Jägermeister

Austernpilzen und Schnecken bei Jägermeister flambiert / Oyster mushrooms and snails, flambéed at Jägermeister

Filet de Boeuf au Foie Gras à la façon du Chef

Rinderfilet mit Foie Gras im Stil des Chefs / Fillet of Beef with Foie Gras in Chef's style

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture de carotte- jaune cumin

Munster und geräuchertes Munster, Karotten-Kreuzkümmel-Jam / Munster and Smoked Munster, Carrot-Cumin Jam

Entremet au litchi et aspic d'agrumes

Litschi entremet und Aspic von Zitrusfrüchten / Litchi entremet and citrus aspic

----- **LE MENU PETIT GOURMAND 12 € (-12 ANS)** -----

Duo de jambons – Frites

Schinken mit Pommes / Ham and fries

Coupe 2 boules de glace artisanale

2 Kugeln Eiscreme / 2 icecream scoops

Pas de changement dans les menus pour éviter toute attente et tout quiproquo ! Merci de votre compréhension :-)

LE VIN DU DOMAINE ANTOINE STOFFEL – EGUISHEIM
VIN D'ALSACE AOP

	Verre 12cl	¼ 25cl	½ 50cl	Bte 75cl
Crémant Brut <i>Un crémant fruité mais désaltérant et élégant sur une base Chardonnay et Pinot Auxerrois</i>	4,50-			20,50-
Crémant 100% Riesling <i>Une pure merveille de délicatesse, des bulles fines et une minéralité aux airs de grand Champagne !</i>				20,50-
Crémant Rosé <i>Un crémant rosé axé sur des fruits rouges frais, ce qu'il faut de sucre tout en restant léger !</i>				20,50-
Edelzwicker <i>Un assemblage de cépages alsaciens, le vin des copains</i>	2,90-	5,70-	11,30-	(1L) 19,00-
Riesling <i>Le cépage noble par excellence, minéral et plutôt sec, très élégant</i>	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
Riesling Vieilles Vignes <i>Un Riesling vinifié bien vif et tendu, idéal sur un poisson, pour les amateurs de vin très sec !</i>				22,00-
Riesling Grand Cru Eichberg <i>Un terroir d'exception pour un Riesling tout en douceur, légèrement pétrolé, parfaitement équilibré, plutôt sucré</i>				24,00-
Riesling Vendanges Tardives <i>Millésime 2007, sucré et une minéralité qui a évolué sur un aspect pétrolé, magnifique sur un foie gras</i>				29,00-
Muscat <i>Le croquant du raisin à plein nez, une attaque franche en bouche et un final légèrement sec</i>	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
Pinot Gris <i>Le juste équilibre entre sec et rond, éflaves de pêches blanches, gastronomique mais accessible</i>	4,50-	8,90-	17,70-	20,00-
Pinot Gris Grand Cru Eichberg <i>On ne peut plus consensuel, vin sucré sur des arômes de fleurs et fruits d'été avec une belle longueur en bouche</i>				24,00-
Pinot Gris élevé en Barrique (fût de Chêne) <i>Inspiré des beaux blancs de Bourgogne, cette technique apporte une rondeur et un gras bluffants</i>				24,00-
Gewurztraminer <i>Rondeur et flatterie, des arômes de litchi et de rose typiques du cépage, expressif et sucré</i>	4,50-	8,90-	17,70-	21,00-
Pinot Noir Rosé <i>De la fraîcheur et des fruits rouges légèrement acidulés, une fin de bouche toute en rondeur</i>	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
Pinot Noir Rouge <i>Dominante de fruits rouges, le tout servi bien frais, des tannins longs mais légers !</i>	4,50-	8,90-	17,70-	21,00-
Pinot Noir élevé en Barrique (fût de Chêne) <i>A l'aveugle, vous voyagez en Bourgogne, un grand vin rouge en Alsace, puissant et boisé</i>				24,00-

... ET UN PETIT TOUR DE FRANCE ...

ces vins sont des AOP sauf mention contraire

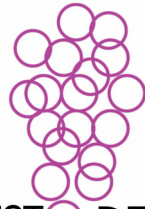
Voici une petite sélection de nos partenaires vigneronns à travers toute la France. Des domaines familiaux et indépendants dénichés au gré de nos ballades viticoles et de beaucoup, beaucoup, beaucoup ... de dégustations ! ... :-D Plus des amis que des fournisseurs, nous sommes les seuls en Alsace à proposer ces produits, n'hésitez pas à jeter un œil à notre Côté Vin pour choisir autre chose ou ramener quelques bouteilles à la maison !

Eine kleine Auswahl unserer Weinbaupartner in ganz Frankreich. Familien- und Unabhängigkeitsgüter, die unseren Weinballaden ausgeliefert wurden, und viele, viele, viele ... Verkostungen! :-D Mehr Freunde als Lieferanten, wir sind die einzigen im Elsass, die diese Produkte anbieten. Zögern Sie nicht, einen Blick auf unsere Côté Vin zu werfen, um etwas anderes auszuwählen oder ein paar Flaschen nach Hause zu bringen!

Here is a small selection of our winegrowing partners throughout France. Family and independent found through our wine ballads and many, many, many ... tastings! :-D More friends than suppliers, we are the only ones in Alsace to offer these products, do not hesitate to take a look at our Côté Vin to choose something else or bring a few bottles home !

€ 75cl

LOIRE	blanc	Sancerre Cuvée 4 Générations 2015	Domaine Patrick Raffaitin	29,-
<i>Un 100% Sauvignon dans la tradition des Sancerre mais ultra expressif avec un fort penchant sur le fruit exotique</i>				
RHÔNE	rouge	Beaumes de Venise Les Cavares 2007	Domaine de Coyeux	25,-
<i>La puissance de la Vallée du Rhône adoucie par une dizaine d'année de maturité, c'est soyeux, magnifique</i>				
SUD OUEST	rouge	Cahors 100% Malbec 2012	Domaine du Bout du Lieu	19,-
<i>Un Cahors de passionné, faibles rendements, puissance et élégance, un fruit mais du caractère, juste parfait</i>				
BORDELAIS	rouge	Graves 2016	Châteaux de Sauvage	19,-
<i>Un Graves dans la tradition, c'est tannique mais plutôt digeste, un boisé fondu malgré son jeune âge</i>				
	rouge	Haut Médoc 2013	Domaine Saïkouk	28,-
<i>Que dire de Latifa qui dépoussière les codes du Bordeaux, c'est puissant mais épicé, traditionnel mais surprenant</i>				
	blanc	Blaye Côtes de Bordeaux « M » 2014	Château des Mâtards	26,-
<i>Sauvignon et Sémillon une année en fût de chêne, bien beurré, une sorte de Meursault bordelais</i>				
	rouge	Saint Emilion Grand Cru 2012	Ch Béard la Chapelle	33,-
<i>Franck est la huitième génération sur le domaine, St Em' dans la dentelle haute couture, Merlot et Cabernet Franc</i>				
CAMARGUE	rouge	Pinot Noir 2016 IGP Terre de Camargue	Mas de Rey	19,-
<i>Laissez vous surprendre par un Pinot Noir sur un terroir sableux, un côté salin bizarre et du soleil de camargue !</i>				
	blanc	Viognier 2016 IGP Terre de Camargue	Mas de Rey	19,-
<i>Récolté en surmaturité comme un Vendanges Tardives d'ici, toujours ce sel qui vient équilibrer le sucre, très sympa</i>				
PAYS D'OC	rouge	Merlot 2016 IGP Pays d'Oc	Domaine de Medeilhan	17,-
<i>100% Merlot élevé en cuve pour garder le fruit, très facile et plutôt léger</i>				
	blanc	Chardonnay 2016 IGP Pays d'OC	Domaine de Medeilhan	17,-
<i>100% Chardonnay avec son fruit caractéristique, une certaine fraîcheur et une jolie longueur en bouche</i>				
LANGUEDOC	rouge	Minervois Petit Arthur 2016	Château Cabezac	19,-
<i>Un Minervois puissant, passé en fût de chêne pour un côté boisé intéressant mais pas envahissant</i>				
	rouge	Corbières Boutenac Cuvée Etienne 2014	Domaine Esperou	26,-
<i>Le terroir de Boutenac et ses vignes plein sud apportent un vin chaud mais vinifié sur le fruit et élevé en cuve</i>				
PROVENCE	rosé	Côtes de Provence Perle des Anges 2016	Dne de la Bastide Neuve	16,-
<i>Le rosé comme on l'aime, frais, léger et fruité sans abuser en sucre, le rendant gastronomique à souhait</i>				
	blanc	Coteaux d'Aix en Provence 2016	Le Pérussier	16,-
<i>Le blanc de Provence dans la tradition, floral et sur les fruits d'été, une fraîcheur qui devient souple avec l'âge</i>				



LE RESTO DES VIGNES

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS DU COIN

VIN BLANC D'ALSACE

Domaine Antoine Stoffel – Rue de Colmar à Eguisheim

FROMAGES D'ALSACE

Maison Fischer-Husson, affineurs à Beblenheim

POISSON D'ALSACE

François Guidat, pisciculteur à Orbey

BOEUF D'ALSACE

Abattoirs du Pays de Sarrebourg

CHARCUTERIES D'ALSACE

Jauss à Sundhoffen et parfois d'autres

GLACES ET SORBETS

Glaces Alsa – Rue de Thann à Colmar

CAFÉ TORRÉFIÉ EN ALSACE

Cafés Reck à Strasbourg

BIÈRES À LA PRESSION

Brasseries Licorne à Saverne

EAU MINÉRALE / ELSASS COLA / THÉ GLACÉ

Sources Lisbeth à Soultzmatt

