



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

Foie Gras de canard mariné au Gewurztraminer, Chutney Rhubarbe et Brioche Maison 23,-
Foie Gras (Francia) marinato nel Gewurztraminer, chutney de ruibarbo y brioche casero
Foie Gras (Francia) marinado en Gewürztraminer, chutney di rabarbaro e brioche fatta in casa -11

Gravelax de Cabillaud, Beurre au poivre Timut, Pickles Fenouil, Agrumes 17,-
Gravlax de bacalao, mantequilla de pimienta Timut, encurtidos de hinojo, frutas cítricas
Gravlax di merluzzo, burro al pepe di Timut, sottaceti di finocchio, agrumi - 4 6 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)

Nems de légumes, Gingembre et Menthe, Sauce Mangue Passion 13,-
Rollitos de primavera de verduras con jengibre y menta, y salsa de mango y maracuyá
Involcini primavera vegetariani con zenzero e menta, salsa al mango e frutto della passione.- 9 10 11

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

Pavé de saumon, Griespflutta (galette de semoule) aux épinards, crème parmesan citron 23,-
Trancio di salmone, Griespflutta di spinaci (crêpe di semola), crema al limone e parmigiano
Filete de salmón, espinacas, Griespflutta (tortita de sémola), crema de limón y parmesano -1 3 4 6

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)

Ravioles de betterave au chèvre frais, Pesto ail des ours 19,-
Raviolis de remolacha con queso de cabra fresco y pesto de ajo silvestre.
Ravioli di barbabietola con formaggio di capra fresco e pesto di aglio selvatico - 1 3 6



----- **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 -----

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture du moment	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>	
Déclinaison de 3 fromages d'Alsace	11,-
<i>Variación de 3 quesos de Alsacia</i>	
<i>Variazione di 3 formaggi d'Alsazia</i>	

DESSERTS / POSTRE / DESSERT -----

Cheesecake au thym citronné, sorbet citron	10,-
<i>Tarta de queso con limón y tomillo, sorbete de limón</i>	
<i>Cheesecake al timo e limone, sorbetto al limone – 1 3 6</i>	
« La Profiterole » glace cookie et coulis chocolat	10,-
<i>“The Profiterole” Cookie Helado y salsa de chocolate</i>	
<i>“Il profiterole” Cookie Gelato con salsa al cioccolato – 1 3 6</i>	
« L'instant Tiramisu » biscuit café, mousse mascarpone Amaretto	10,-
<i>“L'instant Tiramisu”, Galleta de café, mousse de mascarpone y Amaretto</i>	
<i>“L'instant Tiramisu”, Biscotto al caffè, mousse al mascarpone e amaretto – 3 6 7</i>	
Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)	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) -----

Coupe 2 boules au choix	6,-	Coupe 3 boules au choix	8,-
<i>Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Berawecka (frutta candita), Cookie</i>			
<i>Sorbetti: Limone, Lampona, Marasca, Fragola</i>			
<i>Helado: vainilla, chocolate, café, berawecka (fruta confitada), cookie</i>			
<i>Sorbetes: Limón, Frambuesa, Cereza, Fresa</i>			
Coupe 2 boules de sorbet arrosées	8,-	Coupe 3 boules de sorbet arrosées	10,-
<i>Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetsche, Poire, Framboise, Citron...</i>			
Café Liégeois	10,-	Dame Blanche	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>	
Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly			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>			
Coupe « Forêt Noire » : Glaces Griotte et Chocolat, griottes au Kirsch et chantilly			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>			