



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

- 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
- Foie Gras de canard mariné au Gewurztraminer, Chutney Rhubarbe et Brioche Maison** 23,-
Foie Gras (Frankreich) meriniert in Gewurztraminer, Rhabarber chutney, Hausgemachte Brioche
Foie Gras (France) marinated in Gewurztraminer, Rhubarb chutney, Homemade Brioche - 11
- Gravelax de Cabillaud, Beurre au poivre Timut, Pickles Fenouil, Agrumes** 17,-
Kabeljau-Gravelax, Timut-Pfefferbutter, Fenchelpickles und Zitrusfrüchte
Cod gravelax, Timut pepper butter, fennel pickles, citrus fruits - 4 6 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)
- Nems de légumes, Gingembre et Menthe, Sauce Mangue Passion** 13,-
Gemüse-Frühlingsrollen mit Ingwer und Minze, Mango und Passionsfruchtsauce
Vegetable spring rolls with ginger and mint, mango and passion fruit sauce - 9 10 11

*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
- Pavé de saumon, Griespflutta (galette de semoule) aux épinards, crème parmesan citron** 23,-
Lachssteak, Spinat-Griespflutta (Griesspfannkuchen), Zitronen-Parmesan creme
Salmon Steak, Spinach Griespflutta (semolina pancake), Lemon-Parmesan cream -1 3 4 6
- 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)
- Ravioles de betterave au chèvre frais, Pesto ail des ours** 19,-
Rote-Bete-Ravioli mit frischem Ziegenkäse und Bärlauchpesto
Beetroot ravioli with fresh goat cheese, wild garlic pesto - 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

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

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

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

- Cheesecake au thym citronné, sorbet citron** 10,-
Zitronen-Thymian Käsekuchen, Zitronensorbet
Lemon thyme cheesecake, Lemon sorbet- 1 3 6
- « La Profiterole » glace cookie et coulis chocolat** 10,-
"Das Profiterole" Cookie Eiscreme und Schokoladensauce
"The Profiterole" Cookie ice cream and chocolate sauce - 1 3 6
- « L'instant Tiramisu » biscuit café, mousse mascarpone Amaretto** 10,-
"L'instant Tiramisu" Kaffeegebäck, Amaretto-Mascarpone-Mousse,
"L'instant Tiramisu" coffee biscuit, Amaretto mascarpone mousse - 3 6 7
- 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 : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits), Cookie
Sorbets : Citron, Framboise, Cerise Griotte, Fraise
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Berawecka (kandierte Früchte), Cookie
Sorbets: Zitrone, Himbeere, Sauerkirsche, Erdbeere
Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Coffee, Berawecka (candied fruit), Cookie
Sorbets: Lemon, Raspberry, Morello Cherry, Strawberry
- 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