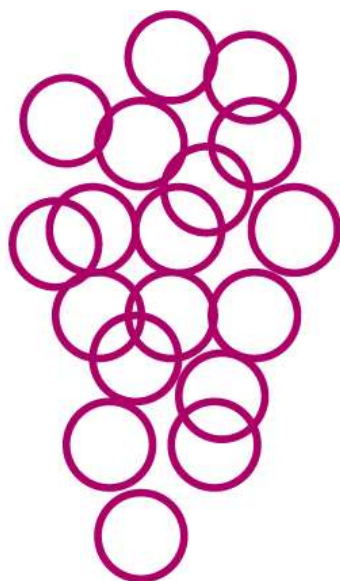




R E S T O DES V I G N E S

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 -----

€

Finger Croquant au Sarrasin, Mousse de Munster, Chips de Lard & Cumin

13,-

Bastón crujiente de trigo sarraceno y comino, mousse de queso Munster y chips de panceta

Finger croccante al grano saraceno e cumino, mousse di Munster e chips di lardo

Foie Gras au Magret de Canard Fumé et Chutney de Saison

23,-

Foie gras con magret de pato ahumado y chutney de temporada

Foie gras con magret d'anatra affumicato e chutney di stagione

Saumon fumé, Crème de Betterave au Poivre Sarawak, Crackers aux Graines

19,-

Salmón ahumado, crema de remolacha a la pimienta de Sarawak, crackers de semillas.

Salmone affumicato, crema di barbabietola al pepe di Sarawak, cracker ai semi

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)

Velouté de Patate Douce au Lait de Coco, Brioche Toasté et Chantilly Epicée

15,-

Crema aterciopelada de batata con leche de coco, brioche tostado y chantilly especiada

Vellutata di patata dolce al latte di cocco, brioche tostata e chantilly speziata

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 -----

Jarret de porc Braisé sur Choucroute, Grenailles sautées

21,-

Codillo de cerdo estofado sobre chucrut, patatas nuevas salteadas

Stinco di maiale brasato su crauti, patate novelle saltate

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

Fischschnaka de Saumon, Wok de Légumes et Bouillon Thaï

25,-

Fischschnaka de salmón, wok de verduras y caldo tailandés

Fischschnaka al salmone, wok di verdure e brodo thailandese

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)

Risotto aux Champignons, Tomme fumée et Noisettes grillées

19,-

Risotto de champiñones, queso Tomme ahumado y avellanas tostadas

Risotto ai funghi, toma affumicata e nocciole tostate



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

Finger Croquant au Sarrasin-Cumin, Mousse de Munster & Chips de Lard

Bastón crujiente de trigo sarraceno y comino, mousse de queso Munster y chips de panceta

Finger croccante al grano saraceno e cumino, mousse di Munster e chips di lardo

--

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)

--

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

FROMAGES / QUESOS / FORMAGGI -----

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, confiture du moment 8,-
Dúo de Munster rural y Munster ahumado en casa, mermelada
Duo di Munster della fattoria e Munster affumicato in casa, marmellata

Déclinaison de 3 fromages d'Alsace 11,-
Variación de 3 quesos de Alsacia
Variazione di 3 formaggi d'Alsazia

DESSERTS / POSTRE / DESSERT -----

Crème Brûlée Miel et Orange 10,-
Crème brûlée de miel y naranja
Crème brûlée al miele e all'arancia

Le Gourmandise

Biscuit aux Noix et Noisettes, compotée de pommes aux Raisins & Glace Cannelle 10,-
Biscocho de nueces y avellanas, compota de manzana con pasas y helado de canela.
Biscotto alle noci e nocciole, composta di mele con uvetta e gelato alla cannella

Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu) 10,-
Postre del Menú Mensual (segunda página del menú)
Dessert dal Menù del Meno (seconda pagina del menù)

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

Coupe 2 boules au choix 6,- **Coupe 3 boules au choix** 8,-
Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Berawecka (frutta candita), Cannella
Sorbetti: Limone, Lampone, Marasca, Pera
Helado: vainilla, chocolate, café, berawecka (fruta confitada), Canela
Sorbetes: Limón, Frambuesa, Cereza, Pera

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,-
Helado de café y vainilla, café frío y nata montada
Gelato al caffè e vaniglia, caffè freddo e panna montata
Helado de vainilla, coulis de chocolate y nata montada
Gelato alla vaniglia, coulis di cioccolato e panna montata

Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly 11,-
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

Coupe « Forêt Noire » : Glaces Griotte et Chocolat, griottes au Kirsch et chantilly 11,-
Coppa "Foresta Nera": gelato alle amarene e cioccolato, amarene al kirsch e panna montata
Copa "Selva Negra": helado de guindas y chocolate, guindas con kirsch y nata montada