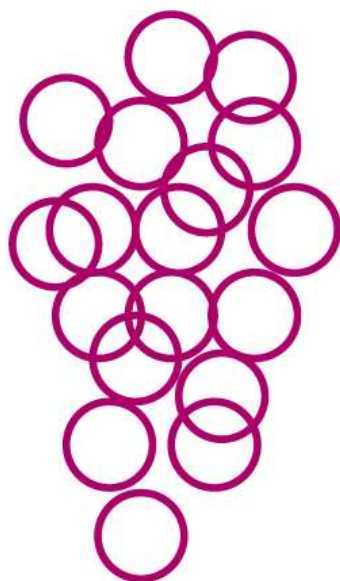




RESTO DES VIGNES

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 Expresso	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

Finger Croquant au Sarrasin, Mousse de Munster, Chips de Lard & Cumin <i>Knusprige Buchweizen-Kümmel-Stange, Munster-Mousse & Speck-Chips</i> <i>Buckwheat and Cumin Crisp Finger, Munster Mousse & Bacon Chips –</i>	13,-
Foie Gras au Magret de Canard Fumé et Chutney de Saison <i>Foie Gras mit geräucherter Entenbrust und saisonalem Chutney</i> <i>Foie Gras with Smoked Duck Breast and Seasonal Chutney –</i>	23,-
Saumon fumé, Crème de Betterave au Poivre Sarawak, Crackers aux Graines <i>Geräucherter Lachs, Rote-Bete-Creme mit Sarawak-Pfeffer, Saatencracker</i> <i>Smoked salmon, Sarawak pepper beetroot cream, seed crackers –</i>	19,-
L'entrée du Menu du Mois (deuxième page du menu) <i>Der Eintrag des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)</i> <i>The entry of the Menu of the Month (second page of the menu)</i>	14,-
Velouté de Patate Douce au Lait de Coco, Brioche Toasté et Chantilly Epicée <i>Süßkartoffel-Velouté mit Kokosmilch, gerösteter Brioche und gewürzter Chantilly-Creme</i> <i>Sweet Potato Velouté with Coconut Milk, Toasted Brioche, and Spiced Whipped Cream –</i>	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

Jarret de Porc Braisé sur Choucroute, Grenailles sautées <i>Geschmorte Schweinshaxe auf Sauerkraut, gebratene Drillinge</i> <i>Braised Pork Knuckle on Sauerkraut, Sautéed Baby Potatoes –</i>	21,-
Baeckeffe et salade verte (légumes et 3 sortes de viandes, mariné au vin blanc et cuit au four) <i>Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet</i> <i>Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish –</i>	23,-
Fischschnaka de Saumon, Wok de Légumes et Bouillon Thai <i>Lachs-Fischschnaka, Gemüse-Wok und Thai-Bouillon</i> <i>Salmon Fischschnaka, Vegetable Wok, and Thai Broth –</i>	25,-
Le plat du Menu du Mois (deuxième page du menu) <i>Das Gericht aus dem Menü des Monats (zweite Seite des Menüs)</i> <i>The dish from the Menu of the Month (second page of the menu)</i>	24,-
Risotto aux Champignons, Tomme fumée et Noisettes grillées <i>Pilzrisotto mit geräuchertem Tomme-Käse und gerösteten Haselnüssen</i> <i>Mushroom Risotto with Smoked Tomme and Toasted Hazelnuts –</i>	19,-



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

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

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,-
<i>Munster und geräuchertes Munster und marmelade</i> <i>Munster and Smoked Munster, jam</i>	
Déclinaison de 3 fromages d'Alsace	11,-
<i>Variation von 3 Käsesorten aus dem Elsass</i> <i>Variation of 3 cheeses from Alsace</i>	

DESSERTS

Crème Brûlée Miel et Orange	10,-
<i>Crème Brûlée mit Honig und Orange</i> <i>Honey and Orange Crème Brûlée –</i>	
Le Gourmandise	
Biscuit aux Noix et Noisettes, compotée de pommes aux Raisins & Glace Cannelle	10,-
<i>Le Gourmandise -Walnuss-Haselnuss-Biskuit, Apfelpotpott mit Rosinen & Zimteis</i> <i>Le Gourmandise -Walnut and hazelnut biscuit, apple and raisin compote, and cinnamon ice cream –</i>	
Le Dessert du Menu du Mois (deuxième page du menu)	10,-
<i>Das Dessert des Menüs des Monats (zweite Seite des Menüs)</i> <i>The Dessert of the Menu of the Month (second page of the menu)</i>	

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

Coupe 2 boules au choix	6,-	Coupe 3 boules au choix	8,-
<i>Glaces (3 6) : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits), Cannelle</i> <i>Sorbets (1 3) : Citron, Framboise, Cerise Griotte, Poire</i> <i>Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Berawecka (kandierte Früchte), Zimt</i> <i>Sorbets: Zitrone, Himbeere, Sauerkirsche, Birne</i> <i>Ice Creams: Vanilla, Chocolate, Coffee, Berawecka (candied fruit), Cinnamon</i> <i>Sorbets: Lemon, Raspberry, Morello Cherry, Pear</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>Glace café et vanille, café froid et chantilly</i>		<i>Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly</i>	
Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch et chantilly			11,-
<i>Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche und Schlagsahne</i> <i>Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries and whipped cream</i>			
Coupe « Forêt Noire » : Glaces Griotte et Chocolat, griottes au Kirsch et chantilly			11,-
<i>Schwarzwälder Eis: Kirsche und Schokoladeneis, Morello-Kirsche und Schlagsahne</i> <i>Black Forest Ice: Cherry and Chocolate ice cream, Morello cherries and whipped cream</i>			