

## LE RESTO DES VIGNES

### APÉROS

		€
<b>Planchette de charcuteries d'Alsace</b> <i>Wurstwaren Platte / Plate of deli meats</i>	2 pers : 11,-	4 pers : 19,-
<b>Assiette de fromages d'Alsace</b> <i>Käse Platte / Cheese plate</i>	2 pers : 11,-	4 pers : 19,-
<b>Plateau gourmand avec charcuteries et fromages</b> <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>(kirsch, 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-

## ENTRÉES

€

<b>Toasts de Munster en 3 façons : nature, fumé, aux herbes, sur salade verte assaisonnée avec amour</b>	9,-
<i>Munster Toast auf 3 Arten: Natur, geräuchert, Kräuter / Munster Toast in 3 ways: nature, smoked, herbs</i>	
<b>Salade Vigneronne : saucisse de Strasbourg, Emmental, cornichons</b>	8,-
<i>Vigneronne-Salat: Wurst, Emmental, Gurken / Vigneronne salad: sausage, Emmental, pickles</i>	
<b>Tarte à l'oignon comme la fait Mamama Marie, avec des petits lardons grillés</b>	9,-
<i>Zwiebelkuchen mit gegrilltem Speck / Onion tart with grilled bacon</i>	
<b>Foie Gras cuit au Torchon, mariné au Gewurztraminer</b>	17,-
<i>Foie Gras mariniert mit Gewurztraminer / Foie Gras marinated with Gewurztraminer</i>	
<b>les entrées sont disponibles en format « plat » moyennant un supplément de 4€</b>	

## PLATS

<b>Choucroute aux 5 viandes : la vraie, la classique, la superbe :-D</b>	16,-
<i>Sauerkraut mit 5 Fleisch / Sauerkraut with 5 meats</i>	
<b>Fleischnackas (pâte à nouilles farcie aux deux viandes) et bouillon « Pot-Ô-Feu »</b>	18,-
<i>Fleischnackas = Nudeln gefüllt mit Fleisch und Pot-O-Feu-Bouillon / noodle stuffed with meat and Pot-O-Feu broth</i>	
<b>Filet de bœuf grillé en fines tranches, roquette et Tomme d'Alsace, vinaigrette balsamique</b>	23,-
<i>Rinderfilet vom Grill in dünnen Scheiben, Rucola und Tomme / Fillet of grilled beef in thin slices, arugula and Tomme</i>	
<b>Poisson du moment sur risotto au thym du jardin</b>	19,-
<i>Fisch des Augenblicks auf Risotto mit Thymian aus dem Garten / Fish of the moment on risotto with thyme from the garden</i>	

## FROMAGES

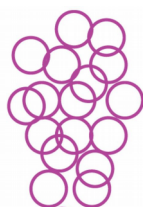
<b>Duo de Munster fermier et Munster fumé maison</b>	6,-
<i>Munster und geräuchertes Munster / Munster and Smoked Munster</i>	
<b>Déclinaison de fromages d'Alsace (4 minimum)</b>	8,-
<i>Käse Platte / Cheese plate</i>	

## DESSERTS

<b>Duo de Kouglopfes glacés : façon Forêt Noire et Marc de Gewurztraminer</b>	7,-
<i>Icy Kouglopf : Schwarzwald und Marc de Gewurztraminer / Ice Kouglopf : Black Forest and Marc de Gewurztraminer</i>	
<b>Crème brûlée à la Vanille Bourbon</b>	6,-
<i>Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée</i>	
<b>Le fameux très-fondant au chocolat et entremet glacé à la framboise</b>	9,-
<i>Schokolade Fondant und Himbeer-glasierter Nachtisch / Chocolate fondant and homemade raspberry ice</i>	
<b>Tiramisu aux fraises et thé vert matcha ; le thé vert pour la ligne et tiramisu pour le moral</b>	8,-
<i>Erdbeer-Tiramisu und Matcha-Grüntee / Strawberry tiramisu and matcha green tea</i>	

## GLA-GLACES ARTISANALES

<b>Coupe 2 boules au choix</b>	5,-	<b>Coupe 3 boules au choix</b>	7,-
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel / Sorbets : Citron, Citron vert, Fraise, Framboise, Poire, Passion, Ananas</i>			
<b>Coupe 2 boules de sorbet arrosées</b>	7,-	<b>Coupe 3 boules de sorbet arrosées</b>	9,-
<i>Arrosage Eaux de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetche, Poire, Framboise, Citron</i>			
<b>Dame Blanche</b>	8,-	<b>Dame Noire</b>	8,-
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>		<i>Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i>	
<b>Café Liégeois</b>	8,-	<b>Fraise Melba</b>	8,-
<i>Glace vanille et café, café froid, chantilly</i>		<i>Glace vanille et sorbet fraise, fraise fraîche, chantilly</i>	
<b>Coupe Exotique</b>	7,-	<b>Coupe Exotique façon Antho</b>	9,-
<i>Sorbets citron vert, ananas, fruit de la passion</i>		<i>La même mais avec du Rhum ... pour rigoler un peu</i>	



LE RESTO DES VIGNES

----- *SUGGESTIONS DU MOMENT* -----

	Entrée	Plat
<b>Crème d'asperges et éclats de jambon fumé</b> <i>Spargelcreme und geräucherter Schinken / Cream of asparagus and smoked ham</i>	7,-	
<b>Truite du val d'Orbey fumée maison et bibeleskaes à l'aneth du jardin</b> <i>Hausgemachte Rauchforelle und Bibeleskaes mit Dill / Homemade smoke trout and bibeleskaes with dill</i>	14,-	22,-
<b>Asperges aux deux jambons : cuit et fumé et deux sauces : vinaigrette et mayonnaise à la ciboulette (+ roestis légumes-pommes de terre en plat)</b> <i>Spargel mit zwei Schinken: gekocht und geräuchert und zwei Saucen: Vinaigrette und Mayonnaise mit Schnittlauch / Asparagus with two hams: cooked and smoked and two sauces: vinaigrette and mayonnaise with chives</i>	15,-	24,-

----- *LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 24 €* -----

**Salade de Toasts au Munster Fermier**

*Munster Toasts / Munster toasts*

--

**Choucroute aux 5 viandes**

*Sauerkraut mit 5 Fleisch / Sauerkraut with 5 meats*

--

**Duo de Kouglofs glacés : façon Forêt Noire et Marc de Gewurztraminer**

*Icy Kouglopf : Schwarzwald und Marc de Gewurztraminer / Ice Kouglopf : Black Forest and Marc de Gewurztraminer*

----- *LE MENU PETIT GOURMAND 10 € (-12 ANS)* -----

**Knack – Frites :-D**

*Wurst mit Pommes / Sausage 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
<b>Crémant Brut</b>	4,50-			20,50-
<i>Un crémant fruité mais désaltérant et élégant sur une base Chardonnay et Pinot Auxerrois</i>				
<b>Crémant 100% Riesling</b>				20,50-
<i>Une pure merveille de délicatesse, des bulles fines et une minéralité aux airs de grand Champagne !</i>				
<b>Crémant Rosé</b>				20,50-
<i>Un crémant rosé axé sur des fruits rouges frais, 100% pinot noir, ce qu'il faut de sucre tout en restant léger !</i>				
<b>Edelzwicker</b>	2,90-	5,70-	11,30-	(1L) 19,00-
<i>Un assemblage de cépages alsaciens, le vin des copains</i>				
<b>Riesling</b>	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
<i>Le cépage noble par excellence, minéral et plutôt sec, très élégant</i>				
<b>Riesling Vieilles Vignes</b>				22,00-
<i>Un Riesling vinifié bien vif et tendu, idéal sur un poisson, pour les amateurs de vin très sec !</i>				
<b>Riesling Froenenberg (lieu dit)</b>				23,00-
<i>Un terroir particulier et une belle exposition en font un vin très minéral mais extraordinairement aromatique</i>				
<b>Riesling Grand Cru Eichberg</b>				24,00-
<i>Un terroir d'exception pour un Riesling tout en douceur, légèrement pétrolé, parfaitement équilibré, plutôt sucré</i>				
<b>Riesling Vendanges Tardives</b>				29,00-
<i>Millésime 2007, sucré et une minéralité qui a évolué sur un aspect pétrolé, magnifique sur un foie gras</i>				
<b>Muscat</b>	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
<i>Le croquant du raisin à plein nez, une attaque franche en bouche et un final légèrement sec</i>				
<b>Pinot Gris</b>	4,50-	8,90-	17,70-	20,00-
<i>Le juste équilibre entre sec et rond, éflaves de pêches blanches</i>				
<b>Pinot Gris Hohrain (lieu dit)</b>				22,50-
<i>Un Pinot Gris plus gastronomique, assez sec mais toujours sur des arômes de fruits d'été et fleurs coupées</i>				
<b>Pinot Gris Grand Cru Eichberg</b>				24,00-
<i>On ne peut plus consensuel, vin sucré sur des arômes de fleurs et fruits d'été avec une belle longueur en bouche</i>				
<b>Pinot Gris Vendanges Tardives</b>				31,00-
<i>En sur-maturité, le Pinot Gris se veut moelleux sans être liquoreux, du sucre mais un vin qui reste équilibré</i>				
<b>Pinot Gris élevé en Barrique (fût de Chêne)</b>				24,00-
<i>Inspiré des beaux blancs de Bourgogne, cette technique apporte une rondeur et un gras bluffants</i>				
<b>Gewurztraminer</b>	4,50-	8,90-	17,70-	21,00-
<i>Rondeur et flatterie, des arômes de litchi et de rose typiques du cépage, expressif et sucré</i>				
<b>Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2011</b>				42,00-
<i>Surmaturité poussée à l'extrême, liquoreux à souhait mais un brun de fraîcheur en fin de bouche : 3* Guide Hachette</i>				
<b>Pinot Noir Rosé</b>	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
<i>De la fraîcheur et des fruits rouges légèrement acidulés, une fin de bouche toute en rondeur</i>				
<b>Pinot Noir Rouge</b>	4,50-	8,90-	17,70-	21,00-
<i>Dominante de fruits rouges, le tout servi bien frais, des tannins longs mais légers !</i>				
<b>Pinot Noir Eguisheim</b>				22,50-
<i>Issu de vignes plantées à 100% sur Eguisheim, plus concentré sur des fruits noirs, une puissance accrue ; servi chambré</i>				
<b>Pinot Noir élevé en Barrique (fût de Chêne)</b>				24,00-
<i>A l'aveugle, vous voyagez en Bourgogne, un grand vin rouge en Alsace, puissant et boisé</i>				

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

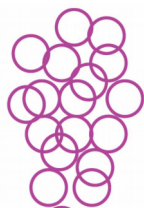
*ces vins sont des AOP sauf mention contraire*

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 !*

			<b>€ 75cl</b>	
<b>LOIRE</b>	blanc	<b>Sancerre Cuvée 4 Générations 2015</b>	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>				
<b>RHÔNE</b>	rouge	<b>Beaumes de Venise Les Cavares 2007</b>	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>				
<b>SUD OUEST</b>	rouge	<b>Cahors 100% Malbec 2012</b>	Domaine du Bout du Lieu	19,-
<i>Un Cahors de passionné, faibles rendements, puissance et élégance, un fruit mais du caractère, juste parfait</i>				
<b>BORDELAIS</b>	rouge	<b>Graves 2016</b>	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	<b>Haut Médoc 2013</b>	Domaine Saïkouk	28,-
<i>Que dire de Latifa qui dépoussière les codes du Bordeaux, c'est puissant mais épicé, traditionnel mais surprenant</i>				
	blanc	<b>Blaye Côtes de Bordeaux « M » 2014</b>	Château des Mâtards	26,-
<i>Sauvignon et Sémillon une année en fût de chêne, bien beurré, une sorte de Meursault bordelais</i>				
	rouge	<b>Saint Emilion Grand Cru 2014</b>	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>				
<b>CAMARGUE</b>	rouge	<b>Pinot Noir 2016 IGP Terre de Camargue</b>	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	<b>Viognier 2016 IGP Terre de Camargue</b>	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>				
<b>PAYS D'OC</b>	rouge	<b>Merlot 2016 IGP Pays d'Oc</b>	Domaine de Medeilhan	17,-
<i>100% Merlot élevé en cuve pour garder le fruit, très facile et plutôt léger</i>				
	blanc	<b>Chardonnay 2016 IGP Pays d'OC</b>	Domaine de Medeilhan	17,-
<i>100% Chardonnay avec son fruit caractéristique, une certaine fraîcheur et une jolie longueur en bouche</i>				
<b>LANGUEDOC</b>	rouge	<b>Minervois Petit Arthur 2016</b>	Château Cabezac	19,-
<i>Un Minervois puissant, passé en fût de chêne pour un côté boisé intéressant mais pas envahissant</i>				
	rouge	<b>Corbières Boutenac Cuvée Etienne 2015</b>	Domaine Esperou	23,-
<i>Le terroir de Boutenac et ses vignes plein sud apportent un vin chaud mais vinifié sur le fruit et élevé en cuve</i>				
<b>PROVENCE</b>	rosé	<b>Côtes de Provence Perle des Anges 2016</b>	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	<b>Coteaux d'Aix en Provence 2016</b>	Le Pérussier	16,-
<i>Le blanc de Provence dans la tradition, floral et sur les fruits d'été, une fraîcheur qui devient souplesse 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*

### 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*

