



APÉRITIFS

Apéritif maison 12cl	8,50-
<i>crème de mirabelle, cerise griotte au kirsch et crémant</i>	
Apérol Spritz 18cl	8,50-
<i>Apérol, crémant, eau gazeuse, glaçons</i>	
Kir vin Blanc 12cl	4,80-
Kir Crémant 12cl	6,90-
<i>(cassis, pêche, mirabelle, mûre, pain d'épices, sureau)</i>	
Panaché ou Monaco 25cl	3,50-
Panaché ou Monaco 50cl	6,50-
Amer / Picon / Cynar bière 25cl	3,90-
Amer / Picon / Cynar bière 50cl	7,50-
Ricard Pastis 4cl	3,90-
Campari 4cl	3,90-
Porto Rouge ou blanc 4cl	3,90-
Whisky 4cl	5,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-

BIÈRES PRESSION

Brasserie « Licorne » – Saverne	25cl	50cl
Bière Blonde Licorne Elsass Bio	3,60-	6,90-
Bière Brune Légère Licorne Black	3,90-	7,50-

BIÈRES BOUTEILLES

Voir Carte des Bières Bouteilles	33cl
Bière Bouteille Licorne – Saverne	6,00-
Bière Bouteille Sainte Cru – Colmar	6,50-
Bière Bouteille Ellipsys – Innenheim	6,90-
... disponibles également à la boutique !	

BOISSONS CHAUDES

CAFE RECK 100% Arabica – Torréfié à Strasbourg

Espresso	2,50-
Décaféiné	2,90-
Café rallongé	2,90-
Café Américain	2,90-
Double espresso	3,90-
Cappuccino	3,90-
Café au lait / crème	3,50-
Thés et infusions Jardins d'Asie	3,50-
Chocolat chaud	3,90-

SOFTS D'ALSACE

Eau Lisbeth 50cl	3,90-
Eau Lisbeth 1L	6,90-
Limonade Liness Lisbeth 33cl	3,90-
Elsass Cola / Elsass Cola Zéro 33cl	3,90-
Pom' de Lisbeth 33cl	3,90-
Thé Glacé Lisbeth 33cl	3,90-
Miss Tonic « façon Schweppes » 33cl	3,90-
Orange « façon Orangina » 33cl	3,90-
Bière sans alcool Météor 25cl	3,90-

AUTRES SOFTS

Sirop à l'eau 50cl	2,90-
Diabolo 25cl	3,90-
Jus de Fruits Granini 25cl	3,90-

DIGESTIFS

Eaux de Vie – Eguisheim 4cl	5,50-
<i>(kirsch, poire, quetsche, mirabelle, marc)</i>	
Cognac 4cl	5,50-
Cognac Prestige 4cl	9,00-
Armagnac 4cl	5,50-
Rhum 4cl	5,50-
Rhum Prestige 4cl	9,00-
Whisky 4 cl	5,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Calvados 4cl	5,50-
Calvados Prestige 4cl	9,00-
Irish Coffee (whisky)	8,50-
Alsacian Coffee (marc de gewurz')	8,50-

Disponible à emporter à la boutique !

Verfügbar zum Mitnehmen / Available to take away

Bières Bouteilles Licorne,
et Sainte Cru Vins de France
Vins et
Eaux de Vie Stoffel (etc ...)



ENTRÉES

€

- Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 9,-
Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat
Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad
- Foie Gras (origine France) cuit au torchon, chutney du moment et pain grillé aux fruits confits** 19,-
Gänseleberpastete (Herkunft Frankreich) im Tuch gegart, saisonales Chutney und kandiertes Früchtebrot
Foie Gras (origin France) cooked in a cloth, seasonal chutney and candied fruit bread
- Salade de la Cheffe (truite fumée, foie gras, magret de canard fumé ; tout ça fait maison !)** 19,-
Chefsalat (geräucherte Forelle, Gänseleber, geräucherte Entenbrust; alles hausgemacht!)
Chef's salad (smoked trout, foie gras, smoked duck breast; all homemade!)
- Truite fumée maison, beurre au raifort et pain à la betterave fait maison** 16,-
Hausgemachte geräucherte Forelle, Meerrettichbutter und hausgemachtes Rote-Bete-Brot
Homemade smoked trout, horseradish butter and homemade beetroot bread
- L'entrée du Menu du Mois** 11,-
Der Eintrag des Menüs des Monats
The entry of the Menu of the Month

les entrées sont disponibles en format « plat » moyennant un supplément de 5€

PLATS

- Choucroute aux 5 viandes** 19,-
Sauerkraut mit 5 Fleisch
Sauerkraut with 5 meats
- Baeckeoffe et salade verte** 21,-
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
- Filet de Boeuf, gâteau de pommes de terre et sauce brune aux herbes du jardin** 32,-
Rinderfilet, Kartoffelkuchen und braune Sauce mit Gartenkräutern
Filet of beef, potato cake and brown sauce with garden herbs
- Pavé de truite saumonée, croûte au parmesan, spätzles aux épinards et sauce crème à l'ail** 26,-
Lachsforellensteak, Parmesankruste, Spinatspätzle und Knoblauch-Sahnesauce
Salmon trout steak, parmesan crust, spinach spätzles and garlic cream sauce
- Nouilles au sarrasin, légumes de saison, burrata crémeuse et pignons de pin torréfiés** 17,-
Buchweizennudeln, saisonales Gemüse, cremiger Burrata und geröstete Pinienkerne
Buckwheat noodles, seasonal vegetables, creamy burrata and roasted pine nuts
- Le plat du Menu du Mois** 19,-
Das Gericht aus dem Menü des Monats
The dish from the Menu of the Month



----- **LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 29 €** -----

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

--

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

--

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, condiment carotte-cumin

Munster und geräuchertes Munster und Karotten-Kümmel-Gewürz

Munster and Smoked Munster carrot-cumin condiment

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

----- **LE MENU PETIT GOURMAND 14 € (-12 ANS)** -----

Emincé de volaille, nouilles aux légumes et sauce crème

Geschnittenes Hähnchen, Nudeln mit Gemüse und Sahnesauce

Sliced chicken, noodles with vegetables and cream sauce

--

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 :-)

FROMAGES

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, condiment carotte-cumin 8,-
Munster und geräuchertes Munster und Karotten-Kümmel-Gewürz
Munster and Smoked Munster carrot-cumin condiment

Déclinaison de 3 fromages d'Alsace 11,-
Variation von 3 Käsesorten aus dem Elsass
Variation of 3 cheeses from Alsace

DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille Bourbon 8,-
Vanille Crème Brûlée
Vanilla Crème Brûlée

Duo de Kouglopf glacés : vanille et raisins secs au Marc de Gewurz ; chocolat et cerises au Kirsch 10,-
Geeistes Kuglopf-Duo: Vanille und Rosinen mit Marc de Gewürz; Schokolade und Kirschen mit Kirsch
Iced Kouglopf duo: vanilla and raisins with Marc de Gewurz; chocolate and cherries with Kirsch

Fondant au chocolat et sorbet aspérule 12,-
Schokoladenfondant und Waldmeistersorbet
Chocolate fondant and woodruff sorbet

Tarte du moment façon grand mère, chantilly et boule de glace surprise 10,-
Torte nach Omas Art, Schlagsahne und eine Kugel Überraschungseis
Tart of the moment grandma's way, whipped cream and a scoop of surprise ice cream

Le Dessert du Menu du Mois 11,-
Das Dessert des Menüs des Monats
The Dessert of the Menu of the Month

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)
Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Griotte, Mangue, Aspérule

Coupe 2 boules de sorbet arrosées 8,- **Coupe 3 boules de sorbet arrosées** 10,-
Arrosage = Eau de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetche, 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 10,-
Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche
Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries

LE VIN DU DOMAINE ANTOINE STOFFEL – EGUISHEIM

VIN D'ALSACE AOP (BIO DEPUIS 2020)	Verre 12cl	¼ 25cl	½ 50cl	Bte 75cl
Crémant Brut <i>Un crémant fruité mais désaltérant et élégant sur une base Chardonnay et Pinot Auxerrois</i>	6,00-			24,00-
Crémant 100% Riesling <i>Une pure merveille de délicatesse, des bulles fines et une minéralité aux airs de grand Champagne !</i>				24,00-
Crémant Rosé <i>Un crémant rosé axé sur des fruits rouges frais, 100% pinot noir, ce qu'il faut de sucre tout en restant léger !</i>				24,00-
Pinot Blanc Auxerrois <i>Un vin sec et floral, léger mais flatteur, parfait pour accompagner notre truite fumée !</i>	4,90-	9,70-	19,30-	23,00-
Riesling <i>Le cépage noble par excellence, minéral et sec, très élégant</i>	4,90-	9,70-	19,30-	23,00-
Riesling Froenenberg (lieu dit) <i>Un terroir particulier et une belle exposition en font un vin très minéral et extraordinairement aromatique</i>				27,00-
Riesling Grand Cru Eichberg <i>Un terroir d'exception pour un Riesling tout en douceur, pierre à fusil et maturité, parfaitement équilibré</i>				29,00-
Riesling Vendanges Tardives <i>Sucré et une minéralité qui a évolué sur un aspect pétrolé, particulier et à découvrir</i>				35,00-
Muscat <i>Le croquant du raisin à plein nez, une attaque franche en bouche et un final sec au goût de « reviens-y »</i>	4,90-	9,70-	19,30-	24,00-
Pinot Gris <i>Un Pinot Gris gastronomique, assez sec mais tout de même sur des arômes de fruits d'été et fleurs coupées</i>	5,50-	10,90-	21,70-	25,00-
Pinot Gris Hohrain (lieu dit) <i>Pinot gris ample et délicat, plus gras que le classique sans tomber dans la lourdeur</i>				27,00-
Pinot Gris Grand Cru Eichberg <i>On ne peut plus consensuel, vin sucré sur des arômes de fleurs et fruits d'été avec une belle longueur en bouche</i>				29,00-
Pinot Gris Vendanges Tardives <i>En sur-maturité, le Pinot Gris se veut moelleux sans être liquoreux, du sucre mais un vin qui reste équilibré</i>				36,00-
Pinot Gris élevé en Barrique (fût de Chêne) <i>Inspiré des beaux blancs de Bourgogne, cette technique apporte une rondeur et un gras bluffants</i>				29,00-
Gewurztraminer <i>Un Gewurz' pour tout le repas, sec mais exotique ; gastronomique à souhait ; litchi et rose habituels du cépage</i>	5,50-	10,90-	21,70-	26,00-
Gewurztraminer de Macération Schneckendorf <i>Gewurztraminer vinifié sec, légère macération qui lui apporte une couleur orange et des tannins atypiques, gastronomiques</i>				31,00-
Gewurztraminer Grand Cru Eichberg <i>Gewurztraminer très aromatique et plutôt sucré, des parcelles bien exposées lui donnent une maturité flatteuse naturellement</i>	6,50-	12,90-	25,70-	29,00-
Gewurztraminer Vendanges Tardives <i>Surmaturité très maîtrisée, liquoreux à souhait mais un brun de fraîcheur en fin de bouche ; foie gras, dessert ou apéro</i>				39,00-
Pinot Noir Rosé <i>De la fraîcheur et des fruits rouges légèrement acidulés, une fin de bouche toute en rondeur</i>	4,90-	9,70-	19,30-	23,00-
Pinot Noir Rouge <i>Dominante de fruits rouges, le tout servi bien frais, des tannins longs mais légers !</i>	5,50-	10,90-	21,70-	25,00-
Pinot Noir Eguisheim <i>Issu de vignes plantées à 100% sur Eguisheim, plus concentré sur des fruits noirs, une puissance accrue ; servi chambré</i>				27,00-
Pinot Noir élevé en Barrique (fût de Chêne) <i>A l'aveugle, vous voyagez en Bourgogne, un grand vin rouge en Alsace, puissant et boisé</i>	6,50-	12,90-	25,70-	29,00-

LES BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLES

BLONDE	Vivala	33cl	5,4°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>HAPPY LAGER : Bière équilibrée, typée alsacienne, désaltérante et légère</i>					
BLONDE	Slash Blonde	33cl	7,5°	Brasserie Licorne – Saverne	6,00-
<i>BLONDE DE CARACTERE : Une bière blonde puissante et assez amère</i>					
BLONDE	Harakiri	33cl	8°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>TRIPLE BELGE : au houblon japonais, belle rondeur maltée</i>					
BLANCHE	White Rabbit	33cl	5°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>WHITE IPA : chargée et très fuitée ; exotique et vive à gogo</i>					
APA	Tempête du Désert	33cl	5,5°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>AMERICAN PALE ALE : légère mais bien houblonnée, fruitée et amertume maîtrisée</i>					
ROUSSE	Orange Mécanique	33cl	7°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>BELGIAN HONEY ALE : au miel d'Alsace ; la carte de visite de cette brasserie surprenante et attachante</i>					
AMBRÉE	Manala	33cl	5°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>DUNKELWEIZEN : bière ambrée à base de blé, saveurs céréalières et côté banane-girofle typique du style</i>					
AMBRÉE	Black	33cl	6°	Brasserie Licorne – Saverne	6,00-
<i>BIERE NOIRE : ambrée très foncée mais légère et aromatique</i>					
IPA	Slash IPA	33cl	5,9°	Brasserie Licorne – Saverne	6,00-
<i>IPA : dans les règles de l'art, légère et bien maîtrisée</i>					
IPA	Don't Panic	33cl	6,5°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,50-
<i>IPA : houblons américains, fruitée, belle amertume et sec fin de bouche</i>					
IPA	Sex, Ale & Rock n Roll	33cl	8°	Brasserie Sainte Cru – Colmar	6,90-
<i>DOUBLE IPA : très marquée, corsée, sucre roux et saveurs résineuses tout en rondeur</i>					

... ET UN PETIT TOUR DES VINS DE FRANCE ...

Découvrez le Côté Vin pour une sélection de bouteilles de 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 ! Choisissez votre bouteille et ajoutez 12€ de droit de bouchon pour un service sur place : au bar ou au restaurant à température idéale !

*Entdecken Sie die Côté Vin für eine Auswahl an Flaschen aus 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!
Wählen Sie Ihre Flasche und addieren Sie ein Korkgeld von 12 € für den Service an der Bar oder im Restaurant bei idealer Temperatur!*

*Discover the Côté Vin for a selection of bottles from all over 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 !
Choose your bottle and add a corkage fee of € 12 for service at the bar or restaurant at the ideal temperature!*



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

VOTRE MENU

*Nos tarifs s'entendent taxes et service compris
Viande bovine d'origine française uniquement*