

# CARTE RESTAURANT

SERVICE DE 12H00 À 14H00

& DE 19H00 À 21H00

CARTE SNACKING DE 14H00 À 19H00

## DÉGUSTATIONS APÉRITIVES

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS, VOTRE DÉGUSTATION DE VINS D'EXCEPTION  
OU SIMPLEMENT PAR GOURMANDISE

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES	17.00 €	
CHARCUTERIES ET MUNSTER FUME MAISON	17.00 €	
TOASTS DE FOIE GRAS	17.00 €	☰

## LES ENTRÉES

SALADE VIGNERONNE	14.00 €	☰
Salade composée de Saucisse de viande, emmenthal, cornichons ...		
L'ŒUF POCHÉ	16.00 €	☰
Purée de pomme de terre, sauce Pinot noir et truffe râpé		
SAUMON GRAVLAX	16.00 €	☰
Crèmes d'avocat et pomme de terre		
FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURZTRAMINER	22.50 €	☰
Chutney de fruits et brioche au sésame noir		
LE POT AU FEU ASSAISONNE COMME UN TARTARE	19.50 €	☰
Condiment raifort		
LES ESCARGOTS TRADITIONNELS		
LA DEMI-DOUZAINE	12.00 €	☰
LA DOUZAINE	24.00 €	☰

## PLATS CHAUDS

<b>RISOTTO DE LEGUMES ET CREVETTES,</b> Copeaux de Parmesan Grana Padano	27.00 €	🏠
<b>PAVÉ DE SAUMON RÔTI,</b> Etuвée de poireaux à la crème de Coco	23.00 €	🏠
<b>DAURADE CUITE ENTIERE,</b> Julienne de légumes, oliviade	28.00 €	🏠
<b>BURGER ALSACIEN AU RIBEAUPIERRE,</b> Pain Bretzel, steak maison, jambon d'Alsace, bibalakase, frites et salade	19.00 €	🏠
<b>LA BOUCHÉE À LA REINE DES VIOLETTES,</b> Et ses Spaetzlés	18.00 €	🏠
<b>FILET DE BŒUF FACON ROSSINI,</b> Gratin de pommes de terre à l'Alsacienne	32.00 €	🏠
<b>LA TRADITIONNELLE CHOUCROUTE ALSACIENNE</b>	26.00 €	🏠

## FROMAGES

<b>LE CHARIOT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS</b>	10.50 €
---	---------

## DESSERTS

<b>LA FORÊT-NOIRE AUX GRIOTTINES</b> Glace au Kirsch	10.50 €	🏠
<b>LE PARIS-THIERENBACH</b> Pâtisserie fourrée Praliné et glace à la Violette	10.50 €	🏠
<b>LE BABA AU RHUM</b> Sorbet au kiwi	10.50 €	
<b>ENTREMET AU CHOCOLAT FACON KOUGLOF</b> Biscuit sablé et Chantilly Mentholée	10.50 €	🏠

NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'UNION EUROPÉENNE.

PLATS VÉGÉTARIENS SUR DEMANDE

  
« Fait Maison »

NOS PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS  
SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

# MENU

MENU 3 PLATS : 39.00€ (ENTRÉE - POISSONS OU VIANDE - DESSERT)

MENU 4 PLATS : 49.00€ (ENTRÉE - POISSONS - VIANDE - DESSERT)

## ENTRÉE

### SALADE VIGNERONNE,

Salade composée de Saucisse de viande, emmenthal, cornichons...

OU

### SAUMON GRAVLAX,

Crèmes d'avocat et de pomme de terre

OU

### LA SUGGESTION DU GARDE-MANGER

## PLAT

### PAVÉ DE SAUMON RÔTI,

Etuvée de poireaux à la crème de Coco

OU

### LE POISSON SELON LA CRIÉE

OU

### LA BOUCHÉE À LA REINE DES VIOLETTES,

Et ses Spaetzlés

OU

### LA SÉLECTION DU BOUCHER

## DESSERT

### LA FORÊT-NOIRE AUX GRIOTTINES,

Glace au Kirsh

OU

### ENTREMET AU CHOCOLAT FACON KOUGLOF,

Biscuit sablé et Chantilly Mentholée

OU

### LA GOURMANDISE DU PÂTISSIER



# CARTE SAMEDI SOIR

MENU (HORS BOISSONS) : 69.00 € par personne  
MENU + BOISSONS ALL INCLUSIVE : 105.00 € par personne

FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURTZTRAMMINER  
ET BRIOCHE AU SÉSAME NOIR 22.50 €

OU

SAUMON GRAVLAX,  
CRÈMES D'AVOCAT ET DE POMME DE TERRE 16.00 €

★★★★

PAVÉ DE SAUMON RÔTI,  
SUR SON LIT DE CHOUX AUX ALGUES FRAICHES, BEURRE BLANC 23.00 €

OU

RISOTTO DE LÉGUMES,  
COPEAUX DE PARMESAN GRANA PADANO 18.00 €

★★★★

TRANCHE DE FILET DE BŒUF CUIT ENTIER,  
GRATIN DE POMME DE TERRE A L'ALSACIENNE 29.00 €

OU

LA CHOUCROUTE TRADITIONELLE 26.00 €

★★★★

FORÊT-NOIRE AUX GRIOTTINES,  
GLACE AU KIRSCH 10.50 €

OU

ENTREMET CHOCOLAT FACON KOUGLOF,  
BISCUIT SABLÉ ET CHANTILLY MENTHOLÉE 10.50 €

# CARTE BOISSONS ALL INCLUSIVE

EN COMPLÉMENT DU MENU VIP ALL INCLUSIVE  
BOISSONS À VOLONTÉ PENDANT LE DÎNER

## APÉRITIF

CRÉMANT D'ALSACE BRUT (CAVE DU VIEIL ARMAND, WUENHEIM) 6,50 €	CRÉMANT D'ALSACE À LA LIQUEUR DE VIOLETTE 8,00 €
RICARD / PASTIS 4,00 €	MARTINI BLANC / ROUGE / CAMPARI 4,00 €
PORTO 4,00 €	PLANTEUR 11,00 €
BIÈRE (PICON / AMER / CYNAR) 25cl 4,00€ / 50cl 8,00 €	MOJITO 11,00 €
COCKTAIL SANS ALCOOL 7,00 €	APÉROL SPRITZ 9,00 €
	COCKTAIL ST GERMAIN 11,00 €

## EAUX & SOFTS

LISBETH PLATE 50cl 3,50 € / 1L 7,00 €	LISBETH LÉGÈRE 50cl 3,50 € / 1L 7,00 €
PERRIER 3,50 €	JUS DE FRUITS & SODAS 3,90 €

## VIN BLANC / ROSÉ AU VERRE

12 cl 7,00 €

GEWURZTRAMINER CAVE DU VIEIL ARMAND, WUENHEIM	PINOT NOIR D'ALSACE, TERRES CHAUDES BIO EDMOND SCHUELLER, HUSSEREN-LES-CH.
MUSCAT D'ALSACE LÉON BAUR, ÉGISHEIM	BORDEAUX CLARANDELLE INSPIRÉ DE HAUT-BRION
PINOT GRIS TRADITION MATERNE HAEGELIN, ORSCHMHR	CAMAS SYRAH ANNE DE JOYEUSE LANGUEDOC
RIESLING JEAN LUC FREUDENREICH, ÉGISHEIM	COTEAUX BOURGUIGNON CHARLES ET FILLE
CAMAS VIOGNIER ANNE DE JOYEUSE, LANGUEDOC	SAUMUR CHAMPIGNY LOIRE DOMAINE DE LA PERRUCHE
COTEAUX BOURGUIGNON CHARLES ET FILLE À NANTOUX	CÔTES DU RHONE FAMILLE PERRIN, ORANGE

## BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT CHAUD 3,90 €
THÉ & INFUSIONS AU CHOIX 3,00 €
CAFÉ 3,20 € / EXPRESSO 2,90 € / DÉCAFÉINÉ 3,10 €

# MENU SAMEDI VIP

FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURTZTRAMINER  
ET BRIOCHE AU SESAME NOIR

OU

SAUMON GRAVLAX,  
CRÈMES D'AVOCAT ET DE POMME DE TERRE

★★★★

PAVÉ DE SAUMON RÔTI,  
SUR SON LIT DE CHOUX AUX ALGUES FRAICHES, BEURRE BLANC

OU

RISOTTO DE LÉGUMES,  
COPEAUX DE PARMESAN GRANA PADANO

★★★★

TRANCHE DE FILET DE BŒUF CUIT ENTIER,  
GRATIN DE POMME DE TERRE A L'ALSACIENNE

OU

LA CHOUCROUTE TRADITIONELLE

★★★★

LA FORÊT-NOIRE AUX GRIOTTINES,  
GLACE AU KIRSCH

OU

ENTREMET CHOCOLAT FACON KOUGLOF,  
BISCUIT SABLÉ ET CHANTILLY MENTHOLÉE