

## La carte du déjeuner

### En entrée:

Feuilleté d'asperges d'Alsace, sauce Argenteuil 18€

Foie gras de canard mi-cuit, compotée de fruits secs 22€

Espuma de chèvre frais (Ferme Riette à Fréland) et miel de Montagne bio ( Api de la broque à Fréland) mesclun de notre jardin 12€

### En suite:

Dos de truite saumonée (pisciculture Guidat), sauce riesling et safran d'Alsace et riz complet 22€

Mignon de porc français, mousseline de légumes bio, sauce crémeuse à la livèche du jardin 24€

Entrecôte de boeuf charolaise française, grillée et pommes de terre d'Alsace 27€  
Avec sauce aux morilles 32€

### Pour finir : 10€

Fraises fraîches, coulis de fruits rouge et tuile aux amandes

Fraicheur d'ananas et sorbet mangue maison

Nougat glacé au miel de montagne bio

Les fromages de la vallée :

Petite assiette 8€

Grande assiette 12€

### Formule enfant

Composé par la cuisine, jusqu'à 12 ans

Entrée/Plat/Dessert 20 €

Plat/Dessert 12 €

Nos viandes sont d'origine Alsace / France

Cette carte est disponible uniquement au déjeuner.  
Pour le dîner, les jours de fête, jours fériés et le dimanche,  
les chefs vous proposent un menu en 5 services.

# La carte du soir

## Mercredi 25 mai

Salade du jardin, gésiers de volaille au vinaigre balsamique



Œuf de ferme et tombée épinards bio du jardin



Entrecôte de bœuf charolaise grillée, jus à l'ail noir  
Et pâtes d'Alsace à la ciboulette



Kougelopf glacé maison et cerises semi-confites

## Jeudi 26 mai

Foie gras de canard poêlé  
Dans un mousseux d'asperges d'Alsace



Risotto Arborio et dos de truite saumonée du Val d'Orbey  
Emulsion au safran d'Alsace



Filet de canette au miel de nos ruches, gingembre,  
Et navets boule d'or du jardin



Fraise fraîches et soupes de fruits rouges

## Vendredi 27 mai

Mesclun de pousses du jardin, viandes fumée maison



Espuma de chèvre frais chèvrerie la Combe,

Miel bio de l'Api de la Broque

Et roquette du jardin



Truite saumonée rôti en croûte d'herbe du jardin

Huile d'olives au curry et citron bio



Mignon porc français jus à la crème de cumin

Pâtes d'Alsace



Moelleux au chocolat Fleur de Cao

## Samedi 28 mai

Foie gras de canard poêlé & Rhubarbe d'Alsace rôti



Vol au vent d'asperge d'Alsace sauce Argenteuil,

Rapé de truffe Melanosporum et roquette du jardin bio



Suprême de poulet jaune Alsace Label Rouge, jus à l'ail noir,

Spaetzlés aux œufs fermiers et tombée d'épinards du jardin



Fraise d'Alsace, crémeux mascarpone vanille,

Coulis de fruits rouge romarin

Tuiles aux amande

# Fête des mères

## Menu à 55€

Gaspacho de tomate bio et huile d'olive



Salade de viandes fumées maison,

Mousseux de raifort et persil plat



Asperges blanches d'Alsace Sauce Argenteuil

et morilles en feuilleté



Dos de truite saumonée grillé Mousseline de carottes

et huile de curry



Quasi de veau français rôti, jus clair à la livèche et

spatzlés aux herbes du jardin



Tiramisu des alisiers, crème anglaise à la pistache

# Carte des Vins



Vins issus de l'agriculture biologique AB ou en biodynamie



Vins Haute Valeur Environnemental ou en reconversion (AB ou HVE)

## Les apéritifs et vins au verre

prix en € ttc

Jus de fruits artisanal local	25cl	4,80
Sodas alsaciens (Thé glacé pêche, Cola, Limonade artisanale, Pomme pétillante)	33cl	4,20
Cocktail de jus de fruit Bio	20 cl	5,00
Bière Pression	25 cl	3,40
Bière Bisaïgue Bio Brasserie à Kaysersberg	25 cl	5,00
Amer	25 cl	3,90
Martini, Suze, Pastis, Campari	4 cl	3,20
Cocktail du moment au crémant	12 cl	6,00
Campari Orange	25 cl	4,20
Américano maison	8 cl	4,80
Spritz	20 cl	6,00

### Welche Whisky Distillerie Miclo à Lapoutroie :

#2 « Cherry Cask » Single Malt, distillation de 2013 ( vieilli en fût de cerises à l'eau de vie )	4 cl	13,00
<u>Cuvée des grands palais, éditions limitées</u>	4 cl	15,00

\* #3 distillation de 2014, Single Malt, fût issu de Bourgogne rouge Rully 1er cru.

\* #4 distillation 2012, Single Malt tourbé, fût issu de Bourgogne blanc Saint Véran.

### Vins au verre

#### Blanc

Crémant d'Alsace	12 cl	4,80
Muscat	12 cl	5,00
Riesling	12 cl	4,20
Pinot Gris	12 cl	4,50
Gewurztraminer	12 cl	5,50
Vendange Tardive	12 cl	8,00

#### Rouge

Alsace Pinot Noir	12 cl	4,80
Vin du moment (blanc ou rouge)	12 cl	6,50

## Notre sélection de demi bouteilles

A.O.C bouteille 37,5 cl

prix en € ttc

### Alsace

 Crémant Brut		Domaine GINGLINGER	Eguisheim	16,00
 Riesling vieilles vignes	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	17,00
 Riesling	2018	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	15,00
 Riesling grand cru Eichberg	2017	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	26,00
 Pinot gris	2020	Famille FALLER	Kaysersberg	23,00
 Pinot gris Justin	2019	Domaine SCHOECH	Ammerschwihr	19,00
 Pinot Noir élevé en barrique	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	19,00
 Pinot Noir fût de chêne	2018	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	19,00
 Pinot Noir fût de chêne (50cl)	2016	A. KLEE	Katzenthal	25,00
 Pinot Noir Rouge d'Alsace	2018	M. SCHOECH	Ammerschwihr	17,00

### Loire (Blanc)

Sancerre	2018	Rimbault, Domaine du Pré Semelé		18,00
----------	------	---------------------------------	--	-------

En carafe de 37,5cl, nous vous proposons les vins du moment:

#### Blanc:

 Pinot Gris sec ou Pinot Gris doux, Alsace 2018		Domaine Klee Albert		17,00
 Saint Veran, Bourgogne	2020	Domaine La Croix Senaillet		20,00
Anjou, Loire	2019	Chateau de Fesles		16,00

#### Rouge:

Bordeaux Supérieur, Bordelais	2017	Chateau Pierrail		14,00
 Saint Nicolas de Bourgueil, Loire	2018	Domaine Amirault		16,00

A.O.C bouteille 75 cl

prix en € ttc

# L'Alsace

 « K à part » Chardonnay	2019	A. KLEE	Katzenthal	32,00
 « Harmonie R »	2019	M. SCHOECH	Ammerschwahr	58,00
<i>(complantation gewurztraminer, riesling et pinot gris sur le grand cru volcanique Rangens)</i>				
 Grand Cru Kaefferkopf	2018	M. SCHOECH	Ammerschwahr	35,00
<i>« Contemplation » (complantation gewurztraminer 70%, riesling 25%, pinot gris 5%)</i>				

## LES VENDANGES TARDIVES

 Riesling	2015	Louis FREYBURGER	Bergheim	45,00
 Gewurztraminer Kaefferkopf	2016	A. KLEE	Katzenthal	70,00
 Gewurztraminer	2016	F. SCHWACH	Hunawahr	66,00

## CRÉMANT D'ALSACE

 Crémant Blanc de Noir		F. SCHWACH	Hunawahr	32,00
Crémant Brut (pinot gris)	2008	DOPFF IRION	Riquewahr	40,00
 Crémant Chardonnay		WUNSCH & MANN	Wettolsheim	26,00
 Crémant Brut		Domaine GINGLINGER	Eguisheim	28,00

## GEWURZTRAMINER Grand Cru

Furstentum	2012	P. BLANCK	Kientzheim	60,00
 Kaefferkopf	2017	A. KLEE	Katzenthal	42,00

## MUSCAT D'ALSACE

 Muscat	2018	F. SCHWACH	Hunawahr	24,00
 Muscat	2019	A. KLEE	Katzenthal	27,00
 Muscat	2020	Jean BECKER	Zellenberg	30,00

## PINOT

 Pinot Auxerrois (barrique)	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	26,00
 Pinot Blanc	2019	Louis FREYBURGER	Bergheim	26,00
 Pinot Blanc	2020	Famille FALLER	Kaysersberg.	26,00

## SYLVANER

 Sylvaner	2019	Jean BECKER	Zellenberg	24,00
--	------	-------------	------------	-------

 Sylvaner	2020	L. FREYBURGER	Bergheim	24,00
--	------	---------------	----------	-------

## RIESLING

 Mühlforst	2017	F. SCHWACH	Hunawihir	32,00
 Riesling	2019	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	27,00
Patergarten	2017	Paul BLANCK	Kientzheim	31,00
 Cuvée Théo	2020	Famille FALLER	Kaysersberg	46,00
 Hagenschlauf	2018	Jean BECKER	Zellenberg	30,00

## RIESLING Grand Cru

 Schlossberg	2019	Famille FALLER	Kaysersberg	55,00
 Altenberg de Bergheim	2016	L. FREYBURGER	Bergheim	46,00
 Kaefferkopf	2018	M. SCHOECH	Ammerschwihir	40,00
 Schlossberg	2017	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	40,00
 Eichberg	2018	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	40,00

## PINOT GRIS

 Clos des Capucins	2018	Famille FALLER	Kaysersberg	45,00
 Cuvée Ste Catherine	2019	Famille FALLER	Kaysersberg	55,00
 Argiles	2017	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	32,00
 Schofweg	2016	L. FREYBURGER	Bergheim	33,00
 Vieilles vignes	2018	A. KLEE	Katzenthal	34,00
 Pinot Gris sec	2019	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	29,00
 Pinot Gris Clos	2020	Famille Faller	Kaysersberg	43,00
 Pinot Gris	2019	Jean BECKER	Zellenberg	37,00

## PINOT GRIS Grand Cru

 Altenberg de Bergheim	2014	L. FREYBURGER	Bergheim	42,00
 Schlossberg	2017	M.SCHOECH	Ammerschwihir	35,00

## PINOT NOIR

 Pinot Noir fût de chêne	2019	A. KLEE	Katzenthal	36,00
 Rouge	2018	L. FREYBURGER	Bergheim	30,00
 Rouge d'Ammerschwihir	2018	M.SCHOECH	Ammerschwihir	30,00
 Pinot Noir fût de chêne	2018	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	38,00
 Pinot Noir Barrique	2017	Jean SIPP	Ribeauvillé	32,00
 Osiose	2017	Jean Sipp	Ribeauvillé	40,00
 Pinot Noir	2020	Jean BECKER	Zellenberg	30,00

 Rosé	2020	Jean BECKER	Zellenberg	27,00
--	------	-------------	------------	-------

A.O.C bouteille 75 cl prix en € ttc

## La Champagne

Brut Premier	Louis Roederer	96,00
Brut Réserve	Billecart - Salmon	95,00
Rosé Prestige	Duval Leroy	75,00
Brut Blanc de Noir	Gremillet	58,00

## La Bourgogne

### BLANC

 Bourgogne	2018	Maison Charles Père & fille	35,00
 Coteaux Bourguignon	2018	Maison Charles Père & fille	36,00
 Haute Côte de Beaune	2020	Maison Charles Père & fille	44,00
 Mâcon	2018	Château de Messey	45,00
 Rully « La Chaume »	2019	Domaine Lefort	58,00
 Saint Veran, Bourgogne	2020	Domaine La Croix Senaillet	32,00
Saint Veran « cuvée prestige »	2018	Domaine Lassarat	42,00
Pouilly Fuissé Vieilles vignes	2019	Domaine Meurgey Croses	49,00
 Pouilly Fuissé	2019	Chateau de Lavernette	65,00
Viré Clessé vignes vignes	2017	Domaine Meurgey Croses	32,00
Pernand Vergelesses	2018	Domaine Rollin	45,00

### ROSE

 Haute Côte de Beaune	2020	Maison Charles Père & fille	37,00
--	------	-----------------------------	-------

### ROUGE

 Marsannay les Echezots	2017	Château de Marsannay	59,00
 Pommard	2018	Maison Charles Père & fille	63,00
 Hautes Côtes de Nuits	2019	Domaine Emmanuel Giboulot	56,00
Chassagne Montrachet	2016	Domaine Bourrée	54,00

Pernand Vergelesses	2019	Domaine Rollin	45,00
---------------------	------	----------------	-------

A.O.C bouteille 75 cl prix en € ttc

## Le Jura

Côtes du Jura Vin Jaune	2011	La Roche fendue	48,00
-------------------------	------	-----------------	-------

## Loire et Touraine

### BLANC

Muscadet Sèvre et Maine	2012	Château Thébaud	30,00
Anjou Vieilles Vignes	2017	Château de Fesles	30,00
Montlouis-sur-Loire	2020	La Taille aux loups, JP Blot	45,00
Pouilly Fumé	2021	Michel Redde et fils	41,00
Sancerre	2020	Domaine Rimbault	34,00
 Chinon	2020	Domaine de la Noblaie	38,00
 Saumur	2020	Chateau de Villeneuve	36,00

### ROUGE

 Anjou Villages Les Tailles	2017	Domaine Ogereau	29,00
 Anjou Côte de la Houssaye	2020	Domaine Ogereau	29,00
 Saint Nicolas de Bourgueil	2018	Domaine Amirault	28,00
Sancerre, Cuvée Camille	2019	Domaine Rimbault	48,00
 Saumur Champigny	2020	Chateau de Hureau	30,00
 Bourgueil Les coteaux de Levant	2020	Domaine de La Butte, JP Blot	45,00
 Chinon	2019	Domaine Grosbois	46,00

## Vallée du Rhône

### BLANC

 IGP Collines Rhodaniennes	2020	Les déplaie de Tartaras	45,00
 IGP Vaucluse	2020	Domaine de la Combe au Mas	36,00

### ROUGE

Vacqueyras « 1717 »	2016	Domaine Arnoux et Fils	82,00
 Côtes du Rhône (non boisé)	2016	Domaine Montirius	26,00

Beaume de Venise	2020	Balma Venitia	24,00
Rasteau	2019	Domaine Armand	36,00

A.O.C bouteille 75 cl prix en € ttc

# Le Bordelais

## BLANC

GRAVES			
Château Grand Bourdieu	2019		39,00

BORDEAUX SUPERIEUR			
Château Pierrail	2017		28,00

## ROUGE

BORDEAUX SUPERIEUR			
Château Pierrail	2017		31,00
Château Maucaillou « B »	2016		24,00

HAUT MEDOC			
Château Sociando Mallet	2011		80,00
Château Sociando Mallet	2014		68,00

POMEROL			
Clos l'Eglise	2003		210,00

GRAVES			
Château Tour Bicheau	2014		39,00
Château Le Bonnat	2016		36,00
Château Maypé Lagrave	2015		38,00

PESSAC LEOGNAN			
Chateau La Tour Martillac	2018	Grand cru classé de graves	90,00

# Languedoc-Roussillon

## BLANC

 IGP Pays d'Oc	2019	Anne de Joyeuse	24,00
Côtes du Roussillon	2020	Château Planeres	36,00

## ROUGE

 Faugères	2019	Château Peyregrandes	30,00
Corbières Boutenac	2019	Domaine Calvel	37,00
 Minervois	2017	Clos saint Michel	30,00
 Terrasse du Larzac	2019	Causse Mos	32,00
Minervois	2017	Chateau de Paraza	30,00
 Corbières « Poète »	2017	Dom & Terre	42,00
 Corbières « Corps à corps »	2019	Dom & Terre	30,00
IGP Côtes Catalanes (grenache noir)			
 « Causseil de Mouillère »	2019	Domaine Christophe Marin	
 « Origines »	2020	Domaine Christophe Marin	

# Sud-Ouest

## BLANC

Côtes de Gascogne	2014	Domaine Villa Dria	28,00
 Gaillac	2018	Domaine V Peyres	38,00

## ROUGE

 Gaillac	2016	Domaine V Peyres	40,00
 Côtes de Duras	2016	Les Hauts de Riquets	38,00