

La carte

Pour le déjeuner

Nous proposons un menu du marché à 39€ composé de trois suites, et les suggestions du moment autour de notre potager.

Le dimanche et jours fériés, le menu 4 suites est à 45€
(voir ci dessous)

Pour le diner

Nous vous présentons ci dessous les menus (42€) de la semaine.

Nos chefs sont à votre disposition en cas de demande de modification, d'allergie, d'intolérance ou de plats végétariens.

Pour le déjeuner
(exemple de carte, qui est modifiée chaque jour
selon les produits du marché)

Menu à 39€

Espuma de chèvre fermier (chèvrerie Riette à Fréland), miel bio (Api de la Broque à Fréland) noix de jambon fumé et jeunes pousses du jardin



Suprême de poulet d'Alsace, jus à l'échalote,
Légumes bio du jardin et polenta grillée au beurre



Brownie maison pistaches et noix

En suggestions les chefs proposent

Pour commencer :

Cassolette d'escargots (prés aux colimaçons Lapoutroie) beurre bio et livèche du jardin
12,00€

Duo de foie gras mi-cuit et poêlé, rhubarbe du jardin 27€

En suite :

Risotto arborio poêlé de légumes bio et du jardin 15,00€

Filet de canette grillé au miel bio et pâtes d'Alsace 24,00€

Les gourmandises :

Kougelopf glacé maison et cerises confites de la distillerie Miclo à Lapoutroie 9,00€

Assiette de fromages de la vallée 10,00€

Pour le diner:

Mercredi 22 Juin

Menu

Velouté du moment



Navets jaune et violet du jardin & Morilles sauvages Espuma au persil du jardin



Truite saumonée poché au riesling & safran bio



Suprême de volaille d'Alsace rôti à la moutarde et spaetzlés



Kougelopf façon pain perdu

Jeudi 23 Juin

Menu

Velouté du moment



Foie gras de canard poêlé et compotée de rhubarbe du jardin



Espuma de chèvre frais chèvrerie la combe,
Miel de montagne bio l'Api de la Broque Roquette du jardin



Mignon de porc français rôti jus à la crème de cumin pommes de terre d'Alsace



Moelleux au chocolat à la fleur de cacao et coulis de fruits rouges

Vendredi 24 Juin

Menu

Velouté du moment



Truite saumonée du val d' Orbey grillée à la fève de tonka
Et mousseline de légumes bio



Chou rave du jardin en salade à l'huile de noisettes et sésame noir



Quasi de veau français rôti jus de viande à la livèche du jardin
Polenta grillée au beurre



Crèmeux citron bio et fraise sorbet maison

Samedi 25 juin

Menu

Velouté du moment



Œuf de ferme et tombée épinards du jardin



Truite saumonée grillée sur sa peau en croûte d'herbe et huile d'olive au curry



Filet de cannette rôti réduction d'échalotes et livèche
Mousseline de légumes du jardin



Fruits rouges à la verveine du jardin & Espuma vanille biscuit croquant

Dimanche 26 juin
(servi au déjeuner et au diner)

Menu à 45€

Velouté du moment



Pressé de truite saumonée du val d' Orbey,
Mesclun et pesto à la roquette du jardin



Risotto carnarolli émulsion au lard paysan
Et mignon de porc fumé maison



Ballottine de volaille Alsace Jus clair aux morilles
Et pâtes d' Alsace



Tiramisu à l'eau de vie d'Alisier
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	33cl	4,20
(Thé glacé pêche, Cola, Limonade artisanale, Pomme pétillante)		
Cocktail de jus de fruit Bio	20 cl	5,00
Bière Pression	25 cl	3,40
Bière Bisaigue Bio Brasserie à Kayzersberg	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 4 cl 13,00
(vieilli en fût de cerises à l'eau de vie)

Cuvée des grands palais, éditions limitées 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 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
----------	------	---------------------------------	-------

Bordelais (Rouge)

Graves	2016	Château Maypé Lagrave	22,00
--------	------	-----------------------	-------

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
Viré Clessé vignes vignes	2017	Domaine Meurgey Croses	16,00

Rouge:

Bordeaux Supérieur, Bordelais	2017	Chateau Pierrail	14,00
Beaume de Venise	2020	Balma Venitia	14,00

A.O.C bouteille 75 cl

prix en € ttc

L'Alsace

 « Ambre »	2018	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	36,00
<i>(Assemblage 50% pinot gris, 50% auxerrois, vieillie en barrique)</i>				
 « Harmonie R »	2019	M. SCHOECH	Ammerschwahr	58,00
<i>(complantation gewurztraminer, riesling et pinot gris sur le grand cru volcanique Rangen)</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 Rosé « Bulles de Granite »		M. SCHOECH	Ammerschwahr	36,00
 Crémant Brut		Domaine GINGLINGER	Eguisheim	28,00

GEWURZTRAMINER

Furstentum	2012	P. BLANCK	Kientzheim	60,00
 Kaefferkopf	2017	A. KLEE	Katzenthal	42,00
 Gewurztraminer	2020	F. SCHWACH	Hunawahr	30,00

MUSCAT D'ALSACE

 Muscat	2020	Jean BECKER	Zellenberg	30,00
 Muscat	2020	M. SCHOECH	Ammerschwahr	23,00
 Muscat réserve	2020	Jean SIPP	Ribeauvillé	30,00

PINOT

 Pinot Auxerrois (barrique)	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	26,00
 Pinot Blanc Vieilles vignes	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
 Riesling Vieilles Vignes	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	34,00
 Cuvée Théo	2020	Famille FALLER	Kaysersberg	46,00
 Hagenschlauf	2018	Jean BECKER	Zellenberg	30,00
 Riesling Sonnenberg	2018	M.SCHOECH	Ammerschwihr	30,00
Patergarten	2017	Paul BLANCK	Kientzheim	31,00

RIESLING Grand Cru

 Schlossberg	2019	Famille FALLER	Kaysersberg	55,00
 Altenberg de Bergheim	2016	L. FREYBURGER	Bergheim	46,00
 Kaefferkopf	2018	M. SCHOECH	Ammerschwihr	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
 Clos des Capucins	2019	Famille FALLER	Kaysersberg	45,00
 Clos des Capucins	2020	Famille FALLER	Kaysersberg	45,00
 Argiles	2017	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	32,00
 Vieilles vignes	2018	A. KLEE	Katzenthal	34,00
 Pinot Gris trèfle	2018	A. KLEE	Katzenthal	34,00
 Pinot Gris Sélection grain noble	2018	A. KLEE	Katzenthal	58,00
 Pinot Gris sec	2019	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	29,00
 Pinot Gris	2020	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	30,00
 Pinot Gris cuvé Justin	2018	M.SCHOECH	Ammerschwihr	34,00
 Pinot Gris	2019	Jean BECKER	Zellenberg	37,00
Pinot Gris Partergarten	2015	Paul BLANCK	Kientzheim	43,00

PINOT GRIS Grand Cru

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

PINOT NOIR

 Rouge	2018	L. FREYBURGER	Bergheim	30,00
 Rouge d'Ammerschwihr	2018	M.SCHOECH	Ammerschwihr	30,00
 Pinot Noir cuvé Arthur	2019	M.SCHOECH	Ammerschwihr	38,00
 Pinot Noir fût de chêne	2018	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	38,00
 Pinot Noir Barrique	2017	Jean SIPP	Ribeauvillé	32,00
 Osmose	2017	Jean Sipp	Ribeauvillé	40,00
 Pinot Noir	2020	Jean BECKER	Zellenberg	30,00
 Rosé	2020	Jean BECKER	Zellenberg	27,00
 Pinot Noir Clos	2020	Famille FALLER	Kaysersberg	45,00

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 Meurget Croses	49,00
 Pouilly Fuissé	2019	Chateau de Lavernette	65,00
Viré Clessé vignes vignes	2017	Domaine Meurget 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

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
Pouilly Fumé	2021	Michel Redde et fils	41,00
 Chinon	2020	Domaine de la Noblaie	38,00
 Saumur	2020	Chateau de Villeneuve	36,00

ROUGE

 Anjou Côte de la Houssaye	2020	Domaine Ogereau	29,00
 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
 Côtes du Rhône	2020	Domaine Dionysos	36,00

ROUGE

Vacqueyras « 1717 »	2016	Domaine Arnoux et Fils	82,00
 Côtes du Rhône (non boisé)	2016	Domaine Montirius	26,00
Rasteau	2019	Domaine Armand	36,00
 Rasteau	2020	Domaine de la Combe au Mas	38,00
 Cairanne	2020	Domaine de la Combe au Mas	38,00

A.O.C bouteille 75 cl

prix en € ttc

Le Bordelais

BLANC

GRAVES

Château Grand Bourdieu	2020	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	2016	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	2018	Domaine La Rouviole	35,00
 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	55,00
 « Origines »	2020	Domaine Christophe Marin	42,00

Sud-Ouest

BLANC

 Côtes de Gascogne	2020	Domaine Saint Aubin	30,00
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