

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€

Chou rave du jardin en salade, filet de truite saumonée grillée, huile d'olive d'Italie au curry Bengal



Quasi de veau français, sauce aux morilles Légumes bios du jardin et portant bio grillée au beurre



Crémeux citron bio et fraise sorbet maison

En suggestions les chefs proposent

<u>Pour commencer:</u>

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, truite saumon d'Orbey grillée, sauce au riesling et safran d'Alsace bio 20,00€

Filet mignon de porc français, pomme de terre d'Alsace et sauce à la livèche du jardin 24.00€

Les gourmandises :

Moelleux au chocolat fleur de Cao 10,00€

Fraises fraiches d'Alsace et sorbet exotique maison 10,00€

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 cao et coulis de fruits rouge

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



Crémeux 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 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	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 Bourg	ogne rouge Rully 1er cru.	
* #4 distillation 2012, Single Malt tourbé, fût issu de Bo	ourgogne 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

Notre sélection de demi bouteilles

Vin du moment (blanc ou rouge)

6,50

Alsace

Crémant Brut		Domaine GINGLI	NGER Eguisheim	16,00		
Riesling vieilles vignes	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	17,00		
Riesling	2018	Domaine GINGLI	NGER Eguisheim	15,00		
Riesling grand cru Eichberg	2017	Domaine GINGLI	NGER 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 & CAR	RER Kientzheim	19,00		
Pinot Noir fût de chêne (50cl)	2016	A. KLEE	Katzenthal	25,00		
Pinot Noir Rouge d'Alsace	2018	M. SCHOECH	Ammerschwih	17,00		
Loire (Blanc) Sancerre Bordelais (Rouge)	2018	Rimbault, Domain	e du Pré Semelé	18,00		
Graves	2016	Château Ma	aypé Lagrave	22,00		
En carafe de 37,5cl, nous vous proposons les vins du moment: Blanc:						
Pinot Gris sec ou Pinot Gris dou	ıx, Alsa	ce 2018 Domaine K	lee Albert	17,00		
Saint Veran, Bourgogne		2020 Domaine L	a Croix Senaillet	20,00		
Viré Clessé vignes vignes		2017 Domaine M	leurgey Croses	16,00		
Rouge:						
Bordeaux Supérieur, Bordelais Beaume de Venise		2017 Chateau Pie 2020 Balma Veni		14,00 14,00		
Deaume ut veinst		2020 Baillia Velli	ua	14,00		

L'Alsace

« Ambre » 2018 Domaine GINGLINGER Eguisheim 36,00

(Assemblage 50% pinot gris, 50% auxerrois, vieillie en barrique)

« Harmonie R » 2019 M. SCHOECH Ammerschwihr 58,00

(complantation gewurztraminer, riesling et pinot gris sur le grand cru volcanique Rangen)

« Grand Cru Kaefferkopf » 2018 M. SCHOECH Ammerschwihr 35,00

« Contemplation » (complantation gewurztraminer 70%, riesling 25%, pinot gris 5%)

LES VENDANGES TARDIVES

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

CRÉMANT D'ALSACE

Crémant Blanc de Noir	F. SCHWACH	Hunawihr	32,00
Crémant Rosé « Bulles de Granite »	M. SCHOECH	Ammerschw	rihr 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	Hunawihr	30,00

MUSCAT D'ALSACE

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

PINOT

Pinot Auxerrois (barrique) Pinot Blanc Veilles vignes Pinot Blanc	2018 2019 2020	Jean SIPP Louis FREYBURGER Famille FALLER	Ribeauvillé Bergheim Kaysersberg.	26,00 26,00 26,00
SYLVANER				
Sylvaner Sylvaner	2019 2020	Jean BECKER L. FREYBURGER	Zellenberg Bergheim	24,00 24,00
RIESLING				
Mühlforst Riesling Riesling Vieilles Vignes Cuvée Théo Hagenschlauf Riesling Sonnenberg Patergarten	2017 2019 2018 2020 2018 2018 2017	F. SCHWACH Domaine GINGLINGER Jean SIPP Famille FALLER Jean BECKER M.SCHOECH Paul BLANCK	Hunawihr Eguisheim Ribeauvillé Kaysersberg Zellenberg Ammerschwi Kientzheim	32,00 27,00 34,00 46,00 30,00 hr 30,00 31,00
RIESLING Grand Cru				
Schlossberg Altenberg de Bergheim Kaefferkopf Schlossberg Eichberg	2019 2016 2018 2017 2018	Famille FALLER L. FREYBURGER M. SCHOECH SCHMITT & CARRER Domaine GINGLINGER	Kaysersberg Bergheim Ammerschwi Kientzheim Eguisheim	55,00 46,00 hr 40,00 40,00 40,00

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	Ammerschwil	hr 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	Ammerschwil	hr 35,00
PINOT NOIR				
Rouge	2018	L. FREYBURGER	Bergheim	30,00
Rouge d'Ammerschwihr	2018	M.SCHOECH	Ammerschwil	hr 30,00
Pinot Noir cuvé Arthur	2019	M.SCHOECH	Ammerschwil	hr. 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

A.O.C bouteille 75 cl prix en € ttc

Jean BECKER

2020 Famille FALLER

2020

Zellenberg

Kaysersberg

27,00

45,00

Rosé

Pinot Noir Clos

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 Véran « 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

A.O.C bouteille 75 cl

Le Jura

Côtes du Jura Vin Jaune	2011	La Roche fendue	48,00
Loire et Tou	ıra	ine	
BLANC			
Muscadet Sèvre et Maine	2012	Château Thébaud	30,00
Pouilly Fumé	2021	Michel Redde et fils	41,00
Chinon 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 Levai	nt 2020	Domaine de La Butte, JP Blot	45,00
Chinon	2019	Domaine Grosbois	46,00
Vallée du R	hô	ne	
V COLL COLOR E			
BLANC			
BLANC IGP Collines Rhodaniennes	2020	Les déplaise de Tartaras	45,00
		Les déplaise de Tartaras Domaine de la Combe au Mas	45,00 36,00
IGP Collines Rhodaniennes	2020	•	•
IGP Collines Rhodaniennes IGP Vaucluse	2020 2020	Domaine de la Combe au Mas	36,00
IGP Collines Rhodaniennes IGP Vaucluse	2020 2020	Domaine de la Combe au Mas	36,00
IGP Collines Rhodaniennes IGP Vaucluse Côtes du Rhône	2020 2020	Domaine de la Combe au Mas	36,00
	2020 2020 2020	Domaine de la Combe au Mas Domaine Dionysos	36,00 36,00
IGP Collines Rhodaniennes IGP Vaucluse Côtes du Rhône ROUGE Vacqueyras « 1717 » Côtes du Rhône (non boisé) Rasteau	2020 2020 2020 2020	Domaine de la Combe au Mas Domaine Dionysos Domaine Arnoux et Fils	36,00 36,00 82,00
IGP Collines Rhodaniennes IGP Vaucluse Côtes du Rhône ROUGE Vacqueyras « 1717 » Côtes du Rhône (non boisé)	2020 2020 2020 2016 2016	Domaine de la Combe au Mas Domaine Dionysos Domaine Arnoux et Fils Domaine Montirius	36,00 36,00 82,00 26,00

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			
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 noi	r)		
🎉 « Causseil de Mouillère » 2019		Domaine Christophe Marin	55,00

42.00

« Origines » 2020 Domaine Christophe Marin

Sud-Ouest

BLANC

Côtes de Gascogne	2020	Domaine Saint Aubin	30,00
Côtes de Gascogne		Domaine Villa Dria	28,00
Gaillac	2018	Domaine V Peyres	38,00
ROUGE			
Gaillac	2016	Domaine V Peyres	40,00
Côtes de Duras		Les Hauts de Riquets	38,00