les alisiers
Hôtel*** - Restaurant

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€

Noix de jambon fumée maison
Melon français

Suprême de poulet français label rouge
Risotto crémeux
Jus de viande à la sarriette du jardin

Kougelhopf glacé maison au kirch
et griottines semi confites de la distillerie Miclo

En suggestions les chefs proposent

Pour commencer :

Salade retour du jardin et truite saumonée d'Orbey 24,00€

Gaspacho de tomate bio, huile d'olive d'Italie 14,00€

En suite :

Cote de boeuf Hershire pour 2 personnes, jus à l'ail noir
Et pommes de terre d'Alsace 37,00€/personne

Pour finir :

Figue bio rôtie au mile de nos ruches 10,00€

Assiette de fromages de la vallée 10,00€

Pour le diner:

Samedi 10 Septembre

Menu à 42€

Velouté de maïs bio

Salade du jardin, mousse de persil
et chips de lard paysan fumé maison

Filet de truite saumonée du Val d'Orbey en croute d'herbes du jardin
Huile d'olive d'Italie et citron bio
Petits légumes du potager

Quasi de veau français, jus à l'échalote
Spaetzlés maison et mousseline de légumes

Kougelopf glacé au kirsch
Ou
Entremet au Yuzu et passion

Dimanche 11 Septembre

Menu à 45€

Déjeuner et diner

Chèvre frais de la ferme Riette, Crumble aux amandes et herbes fraiches,
salade de betterave crue à l'huile de noisette

Dos de truite du val d'Orbey rôti sur sa peau,
Huile d'Olive et agrumes bio

Filet de cannette française laquée au miel de montagne de nos ruches,
spaetzlés aux oeufs fermiers et aux herbes du potager

Entremet au Yuzu et passion

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)		
Cocktail de jus de fruit Bio	20 cl	5,00
Bière Pression artisanale	25 cl	3,40
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	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 cuvé Justin	2019	M.SCHOECH	Ammerschwihr	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

<u>En carafe de 37,5cl, nous vous proposons les vins du moment:</u>

Blanc:

🍀 Pinot Gris sec ou Pinot Gris doux, Alsace	2018	Domaine Klee Albert	17,00
Bordeaux	2021	Chateau Pierrail	18,00

Rouge:

Bordeaux Supérieur, Bordelais	2018	Chateau Pierrail	18,00
Beaume de Venise	2020	Balma Venitia	14,00

A.O.C bouteille 75 cl

prix en € ttc

L'Alsace

LES CURIOSITES

« 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
Gewurztraminer 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 Brut « Bulles de Granite »	M. SCHOECH	Ammerschwihr	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	Ammerschwihr	23,00

SYLVANER

🐞 Sylvaner	2019	Jean BECKER	Zellenberg	24,00
🐞 Sylvaner	2020	L. FREYBURGER	Bergheim	24,00

RIESLING

🍀 Mühlforst	2017	F. SCHWACH	Hunawihr	32,00
🐞 Riesling	2019	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	27,00
🐞 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
🐞 Schlossberg	2017	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	40,00
🐞 Eichberg	2018	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	40,00

PINOT

🐞 Pinot Auxerrois (barrique)	2018	Jean SIPP	Ribeauvillé	26,00
🐞 Pinot Blanc Veilles vignes	2019	Louis FREYBURGER	Bergheim	26,00

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
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 Patergarten	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	2020	Jean BECKER	Zellenberg	30,00
Rosé	2020	Jean BECKER	Zellenberg	27,00
Pinot Noir Clos	2020	Famille FALLER	Kaysersberg	45,00
Pinot Noir fut de chêne	2017	A. KLEE	Katzenthal	36,00

A.O.C bouteille 75 cl — prix en € ttc

La Champagne

Brut premier cru	Breche et Fils	95,00
Brut Rosé	Philipponat	88,00
Rosé Prestige	Duval Leroy	75,00
Brut Blanc de Noir	Gremillet	58,00

La Bourgogne

BLANC

🍀 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
Pouilly Fuissé Vieilles vignes	2019	Domaine Meurgey Croses	49,00

ROUGE

🍀 Marsannay les Echezots	2017	Château de Marsannay	59,00
🐞 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

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
Chinon	2019	Domaine Grosbois	46,00

Vallée du Rhône

BLANC

IGP Collines Rhodaniennes	2020	Les déplaise 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
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			
Château Pierrail	2021		28,00

ROUGE

BORDEAUX SUPERIEUR			
Château Maucaillou « B »	2016		24,00
Château Pierrail	2018		28,00
HAUT MEDOC			
Château Sociando Mallet	2014		68,00
POMEROL			
Clos l'Eglise	2003		210,00
GRAVES			
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	2018	Domaine La Rouviole	35,00
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