


La carte du déjeuner du dimanche 18 octobre

Menu 39 €

Gravlax de truite saumonée du Val d'Orbey
Salade de mâche, vinaigrette au jus de homard

Quasi de veau français rôti,

Jus à l'ail noir confit 

Mousseline de carottes  et butternutt du jardin,

Moelleux au chocolat Guayaquil,
Coulis de framboises


Menu 48 €

Foie gras de canard
et gelée de pommes du jardin

Filet de boeuf Herdshire, jus de viande aux morilles

Roesti de pomme de terre d'Alsace

poelée de légumes  d'Alsace et du jardin

Nougat glacé maison au miel de sapin 
de « l'Api de la Broque » à Fréland

Nos viandes sont d'origine France / Alsace / Irlande


 produit bio

Les suggestions


Entrée :

Terrine maison de porc (ferme Chaize à orbey), salade de mâche 14€

Suites :

Risotto Arborio, poelée de légumes  d'Alsace et du jardin 18€

Rognon de veau à la moutarde de Meaux, pâtes d'Alsace 19€

Entrecôte de boeuf (race Salers) grillée, jus à l'ail noir , pommes de terre d'Alsace 32€

Côte de boeuf (race Salers) grillée, jus à l'ail noir , pommes de terre d'Alsace 37€ par pers.

Fromages :

Munster affiné de la ferme Minoux 4,50€

Fromages de la vallée des fermes Minoux et Loing  12€

Menu enfant

Composé par la cuisine, jusqu'à 12 ans

Entrée/Plat/Dessert 17 € Plat/Dessert 11 €

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
<u>Welche Whisky Distillerie Miclo à Lapoutroie :</u>		
#2 « Cherry Cask » Single Malt, distillation de 2013	4 cl	13,00
(vieilli en fût de cerises à l'eau de vie)		
<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

Kaefferkopf “cuvée traditionnelle”	2016	J. B. ADAM	Ammerschwahr	18,00
 Riesling Côte de Rouffach	2016	Domaine MURE	Rouffach	21,00
 Vieilles vignes	2017	Jean SIPP	Ribeauvillé	17,00
 Riesling Grand Cru Schlossberg	2015	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	19,00
 Pinot Gris Cuvée Justin	2017	M. SCHOECH	Ammerschwahr	19,00
 Pinot Noir Pièce de chêne	2015	M. SCHOECH	Ammerschwahr	17,00
 Pinot Noir élevé en barrique	2017	Jean Sipp	Ribeauvillé	19,00
 Pinot Noir « V »	2016	Domaine MURE	Rouffach	24,00
 Pinot Noir fût de chêne (50cl)	2016	A. KLEE	Katzenthal	25,00


Loire (Blanc)

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

A.O.C bouteille 75 cl

prix en € ttc

L'Alsace

 Harmonie "R" 2012 / 2015 M. SCHOECH Ammerschwihr 58,00
(complantation sur le Rangen de Thann de pinot gris, riesling et gewurztraminer)

K à part (100% chardonnay) A. KLEE Katzenthal 32,00

SYLVANER A.O.C bouteille 75 cl

 Steinstuck 2017 Domaine Muré Rouffach 30,00

PINOT A.O.C bouteille 75 cl


 Pinot Auxerrois Vieilles vignes 2017 Domaine M.SCHOECH Ammerschwihr 23,00

 Pinot Auxerrois élevé en barriques 2017 Jean SIPP Ribeauvillé 26,00

 Pinot Blanc 2018 Famille FALLER Kaisersberg 28,00

RIESLING A.O.C bouteille 75 cl

 Mühlforst 2017 F. SCHWACH Hunawihr 32,00

 Vieilles vignes 2016 Jean SIPP Ribeauvillé 34,00

 Côte de Rouffach 2017 Domaine Muré Rouffach 35,00


RIESLING Grand Cru A.O.C bouteille 75 cl

 Schlossberg 2016 SCHMITT & CARRER Kientzheim 36,00




 Schlossberg 2018 Famille FALLER Kaisersberg 55,00

 Altenberg de Bergheim 2016 L. FREYBURGER Bergheim 46,00






 Fürstentum Vieilles Vignes 1997 P. BLANCK Kientzheim 75,00

 Kaefferkopf 2018 M. SCHOECH Ammerschwihr 40,00




MUSCAT D'ALSACE A.O.C bouteille 75 cl

 Muscat	2017	J. BOXLER	Niedermorschwihr	28,00
 Muscat	2017	F. SCHWACH	Hunawihir	24,00
 Muscat	2017	J. SIPP	Ribeauvillé	30,00



PINOT GRIS A.O.C bouteille 75 cl

 Patergarten	2016	P. BLANCK	Kientzheim	43,00
 Clos des Capucins	2018	Famille FALLER	Kaysersberg	45,00
 Vieilles vignes	2018	A. KLEE	Katzenenthal	34,00
 Trèfle gris	2018	A. KLEE	Katzenenthal	34,00
 Cuvée Justin	2017	M. SCHOECH	Ammerschwihir	34,00

PINOT GRIS Grand Cru A.O.C bouteille 75 cl

 Vorbourg, Clos Saint Landelin	2016	Domaine Muré	Rouffach	46,00
 Altenberg de Bergheim	2014	L. FREYBURGER	Bergheim	42,00
 Schlossberg	2017	M.SCHOECH	Ammerschwihir	35,00

CRÉMANT D'ALSACE A.O.C bouteille 75 cl

 Crémant Blanc de Noir		F. SCHWACH	Hunawihir	32,00
Crémant Brut (pinot gris)	2008	DOPFF IRION	Riquewihir	40,00
 Crémant Chardonnay		WUNSCH & MANN	Wettolsheim	26,00

PINOT NOIR A.O.C bouteille 75 cl

 Pièces de chêne	2017	M. SCHOECH	Ammerschwihir	30,00
 Rouge élevé en barriques	2016	Jean SIPP	Ribeauvillé	32,00
 Pinot Noir fût de chêne	2018	A. KLEE	Katzenenthal	36,00
 « V »	2017	Domaine MURE	Rouffach	52,00
 Rosé	2018	F. SCHWACH	Hunawihir	18,00
 Clos des Capucins	2018	Famille FALLER	Kaysersberg	44,00

A.O.C bouteille 75 cl



prix en € ttc

La Champagne

Brut Premier	Louis Roederer	96,00
Brut „la cuvée“	Laurent Perrier	88,00
Brut Classic	Deutz	95,00
Brut Réserve	Billecart - Salmon	95,00
Blanc de blancs	Drappier	75,00
1er Cru « Rilly la Montagne »	Bereche & Fils	95,00
Rosé Prestige	Duval Leroy	75,00
Rosé	Laurent Perrier	145,00

La Bourgogne

BLANC

Chablis Grand Cru « Blanchot »	2014	Domaine Vocoret	85,00
 Beaunes 1er Cru «Blanches Fleurs»	2017	Château de Meursault	72,00
 Haute Côte de Beaune	2018	Maison Charles Père & fille	44,00
Pernand Vergelesses	2017	Domaine Rollin	45,00
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes	2018	Domaine Meurgey Croses	49,00

ROUGE

 Fixin Petits Crais	2017	Château de Marsannay	64,00
 Marsannay les Echezots	2017	Château de Marsannay	59,00
 Pommard	2017	Maison Charles Père & fille	63,00
Savigny les Beunes	2015	Domaine Rollin	48,00
 Haute Côte de Beaune	2018	Maison Charles Père & fille	37,00
Chassagne Montrachet	2017	Domaine Bourrée	54,00

Q

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
 Anjou en Chenin	2019	Domaine Ogereau	29,00
Sancerre	2019	Domaine du Pré Sémelé	34,00
Montlouis sur Loire	2017	Domaine de la Taille aux loups	45,00

ROUGE

 Saumur Champigny les Tuffes	2018	Chateau du Hureau	25,00
 Saint Nicolas de Bourgueil	2018	Domaine Amirault	28,00
Anjou Villages Les Tailles	2017	Domaine Ogereau	29,00

Vallée du Rhône

ROUGE

 Vacqueyras « Garrigues »	2017	Domaine Montirius	36,00
Vacqueyras « cuvée classique »	2015	Domaine Couroulu	44,00
Vacqueyras « 1717 »	2016	Domaine Arnoux et Fils	82,00
 Vacqueyras	2018	Domaine Armand & Dartois	28,00
 Vin de Pays de Vaucluse	2019	Domaine Montirius	26,00
Côtes du Rhône « Vieux Clocher »	2016	Domaine Arnoux et Fils	22,00
 Côtes du Rhône	2016	Domaine Montirius	34,00
Lirac	2015	Château de la Genestière	34,00
Beaume de Venise	2018	Balma Venitia	24,00

A.O.C bouteille 75 cl

prix en € ttc

Le Bordelais

BLANC

GRAVES

Château Grand Bourdieu	2018	37,00
------------------------	------	-------

ROUGE

HAUT MEDOC

Château Sociando Mallet	2010	95,00
-------------------------	------	-------

Château Sociando Mallet	2011	80,00
-------------------------	------	-------

Château Sociando Mallet	2014	68,00
-------------------------	------	-------

POMEROL

Clos l'Eglise	2003	210,00
---------------	------	--------

MOULIS

Château Maucaillou	2015	N°2 de Maucaillou	39,00
--------------------	------	-------------------	-------

GRAVES

Château Tour Bicheau	2014	39,00
----------------------	------	-------

Château Le Bonnat	2016	30,00
-------------------	------	-------

SAINT ESTEPHE

Chateau de Pez	2012	Les Ormes de Pez	70,00
----------------	------	------------------	-------

Chateau de Pez	2014	Les Ormes de Pez	66,00
----------------	------	------------------	-------

A.O.C bouteille 75 cl



prix en € ttc

Languedoc-Roussillon


BLANC

 IGP Pays d'Oc	2019	Anne de Joyeuse	24,00
---	------	-----------------	-------

ROUGE

Côtes du Roussillon « les sorcières »	2016	Clos des Fées	42,00
Languedoc « la Clape »	2016	Domaine Hortala	30,00
Corbières	2014	Cuvée Gaston, Domaine Calvel	43,00
 Faugères	2016	Château des Peyregrandes	30,00
 Minervois	2017	Clos Saint Michel	30,00

ROSE

 IGP Pays d'Oc	2019	Anne de Joyeuse	24,00
Côtes du Roussillon villages « Flirt »	2018	Clos des vins d'amour	20,00

Sud-Ouest

BLANC

Côtes de Gascogne	2014	Domaine Villa Dria	28,00
-------------------	------	--------------------	-------

ROUGE

Cahors	2015	Vincens prestige	29,00
--------	------	------------------	-------