



## Nos Entrées

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Buffet de Hors-d'œuvres (seul).....		11,00 €
(Suivi d'un plat principal) .....	6,80 €	
Salade Alsacienne.....	5,60 €	9,00 €
<i>(salade, cervelas, gruyère, tomate, œuf, cornichons)</i>		
Potage des Maraîchers.....	5,50 €	
Escargots à l'Alsacienne La 1/2 douzaine .....	7,00 €	
La douzaine .....	12,20 €	
Salade de Munster Chaud .....	5,50 €	9,50 €
Salade de Chèvre Chaud.....	5,50 €	9,50 €
Foie Gras de Canard au Gewurztraminer et Chutney de Fruits.....	10,00 €	15,80 €



## Nos Viandes Et Poissons

Pièce de Bœuf .....	13,50 €
Entrecôte de Bœuf - Beurre Maître-d'Hôtel.....	20,00 €
Escalope de Volaille à la Crème et aux Champignons .....	12,90 €
Cordon Bleu de Volaille au Munster et Jambon Forêt Noire.....	14,90 €
Filet de Poisson du Chef et sa sauce au Riesling .....	14,60 €
Filet de Sandre poêlé sur lit de Choucroute .....	18,80 €
Les Suggestions du Marché.....	voir l'ardoise



## Nos Spécialités

Bouchée à la Reine et ses Spätzlés Maison .....	15,20 €
Choucroute (5 viandes).....	16,00 €
Tête de Veau et sa sauce Gribiche.....	14,50 €
Pâté Chaud Vigneron, Crudités ou Pommes Sautées et salade verte .....	14,20 €
Bibalaskäs (Fromage Blanc Ail et Fines Herbes, Pommes Sautées, Jambon, Munster) ..	12,00 €
Burger du Terroir (Galette de pomme de terre, Steak haché de bœuf, Munster, Lard paysan, tomate, salade, oignons, Bibalaskäs, Cornichons).....	14,00 €
Tarte flambée .....	7,50 €
Tarte flambée gratinée.....	8,00 €
Tarte flambée au Munster.....	9,00 €
Tarte flambée au Chèvre .....	9,00 €
Tarte flambée Végétarienne.....	9,00 €



## **Nos Fromages**

Munster du Val d'Orbey - Maison Schuster .....	4,90 €
Assiette de Fromages de France .....	6,50 €



## **Nos Desserts**

Buffet de Desserts .....	7,80 €
Fondant au Chocolat et sa Glace Vanille .....	6,50 €

Coupe de Glaces ou Sorbets au choix - Glacier Erhard

la coupe 2 boules ..... 3,50 €

la coupe 3 boules ..... 4,60 €

(Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Pistache, Mirabelle, Noix de Coco, Menthe, Citron, Cassis, Fruit de la Passion, Rhum-Raisin, Quetsche d'Alsace)

Crème Brûlée à la Cassonade ..... 4,80 €

Kougelopf Glacé ..... 6,60 €

Sorbet au choix arrosé (Marc de Gewurtz. ou Mirabelle ou Framboise) ..... 6,50 €

Irish Coffee ..... 6,80 €

Café Alsacien (café, Marc de Gewurztraminer et Chantilly) ..... 6,80 €

Café Gourmand ..... 6,20 €

Salade de Fruits Frais..... 3,40 €

Vacherin Glacé à notre façon..... 5,00 €

Supplément chantilly..... 0,80 €



## **Pour les enfants**

### **Menu P'tit Loup**

**5,90 €**

(jusqu'à 6 ans)

Le filet de Poulet

Ou Knack

\*\*\*\*\*

Salade de Fruits Frais

Ou Coupe de Glaces

### **Menu Junior**

**9,80 €**

(jusqu'à 11 ans)

Escalope de Volaille à la

Crème et Champignons

Ou Pièce de Bœuf

\*\*\*\*\*

Salade de Fruits Frais

Ou Coupe de Glaces



## **Nos Menus**

### **Menu du Terroir**

**19,80 €**

Choucroute d'Alsace aux 5 viandes

\*\*\*\*\*

Assiette de Munster

Ou Vacherin Glacé à notre Façon

### **Menu Buffets à volonté**

**18,00 €**

**12,00 €** (enfants jusqu'à 11 ans)

Buffet de Hors-d'œuvres

\*\*\*\*\*

Buffet de Desserts

### **Menu du Chef**

**17,90 €** (Entrée + Plat ) ou (Plat + Dessert)

**21,90 €** (Entrée + Plat + Dessert)

Buffet de Hors-d'œuvres

Ou Potage du Jour

\*\*\*\*\*

Pièce de Boeuf

Ou Escalope de volaille à la Crème et aux Champignons

Ou Le Filet de Poisson du Chef et sa sauce au Riesling

\*\*\*\*\*

Assiette de Munster

Ou Buffet de Desserts

Ou Coupe de Glaces 2 boules

### **Menu Les Maraichers**

**24,90 €** (Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert)

**28,90 €** (Entrée + Plat + Dessert)

Buffet de Hors-d'œuvres

Ou ½ Douzaine d'Escargots à l'Alsacienne

Ou Foie Gras de Canard au Gewurztraminer

\*\*\*\*\*

Filet de Sandre poêlé sur Lit de Choucroute

Ou La Suggestion du Marché

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages ou de Munster

Ou Buffet de Desserts

Ou Sorbet Arrosé

Ou Crème Brûlée



## Les Apéritifs

Kir au vin blanc d'Alsace	12 cl	2,80 €
<i>Crème de Mirabelle, Cassis, Mûre, Pêche, Framboise ou Liqueur de Pain d'épices</i>		
Martini blanc ou rouge	4 cl	2,80 €
Campari	4 cl	2,90 €
Campari Orange ou Soda	18 cl	4,20 €
Malibu Ananas ou Orange	18 cl	4,20 €
Ricard – Pastis	2 cl	2,60 €
Suze	4 cl	2,80 €
Porto Rouge	6 cl	3,40 €
Whisky Grant's	4 cl	3,90 €
Whisky Isle of Jura 10 ans	4 cl	5,90 €
Whisky Ardbeg 10 ans	4 cl	9,10 €
Gin	4 cl	3,50 €
Vodka	4 cl	3,50 €



## Les Boissons

Sirap à l'eau	20 cl	1,50 €
Carola bleue - Eau de Source d'Alsace		
<i>Nature</i>	50 cl	2,30 €
	100 cl	3,90 €
Carola verte - Eau de Source d'Alsace		
<i>Finement pétillante</i>	50 cl	2,30 €
	100 cl	3,90 €
Perrier	33 cl	3,00 €
Limonade	25 cl	2,00 €
Schweppes	20 cl	2,60 €
Schweppes agrumes	20 cl	2,60 €
Jus de fruits	20 cl	2,60 €
<i>Ananas, Abricot ou Tomate</i>		
Jus d'Orange ou Pomme	25 cl	2,80 €
<i>Andros fraîchement pressé</i>		
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	33 cl	2,80 €
Orangina	25 cl	2,90 €
Nestea	20 cl	2,70 €
Supplément sirap		0,20 €



## Les Bières

Bière pression	25 cl	2,60 €
	50 cl	5,00 €
Kronenbourg Pure Malt *	25 cl	2,50 €
* moins de 1% Alc. Vol.		
Alpirsbacher blanche	50 cl	3,20 €
Amer bière	25 cl	3,40 €
Amer Mirabelle* - Bière	25 cl	3,40 €
Panaché	25 cl	2,60 €
Monaco	25 cl	2,80 €



## Les Pichets

	<u>Le verre 12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>100 cl</u>
Le Rosé	1,80 €	3,20 €	6,00 €	
Le Rouge	1,80 €	3,20 €	6,00 €	
Le Blanc d'Alsace Edelzwicker	2,00 €	3,50 €	6,80 €	14,00 €
Expresso ou Décaféiné		1,50 €		
Café crème		1,60 €		
Grand café		2,20 €		
Grand crème		2,30 €		
Café Viennois		3,00 €		
Thé nature (au choix)		2,00 €		
Thé lait ou citron		2,10 €		
Infusions		1,90 €		
Chocolat chaud		2,50 €		



## Les Digestifs

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Cognac VS	4,00 €	7,90 €
Armagnac 8 ans	3,50 €	6,00 €
Calvados	3,00 €	5,80 €
Grand Marnier	3,00 €	5,80 €
Cointreau	3,00 €	5,80 €
Rhum Don Papa	3,00 €	5,80 €
Bailey's		3,80 €
Get 27		3,40 €
Eaux de Vie d'Alsace - Réserve *	3,00 €	5,80 €
<i>Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Kirsch, Framboise Sauvage, Poire William et Vieille Prune</i>		
Crème de fruits *	2,50 €	4,80 €
<i>Mirabelle, Mûre, Cassis, Pêche, Pamplemousse, Pain d'Epices et Framboise</i>		

\* Musée des Eaux-de-Vie René De Miscault - Lapoutroie



## Les Suggestions

Apérol Spritz	12 cl	5,00 €
<i>(Apérol, Crémant d'Alsace, Eau gazeuse et orange)</i>		
Rosé Pamplemousse	12 cl	3,90 €
<i>(Corbière rosé et crème de pamplemousse Giffard)</i>		
Kir Royal au Crémant d'Alsace	12 cl	5,70 €
<i>(Crémant d'Alsace et crème de fruits au choix)</i>		



### Maison FROEHLICH Fernand & Fils - OSTHEIM

	<u>Verre 12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>bt. 75 cl</u>
Pinot Blanc	3,00 €	6,00 €	12,00 €	16,80 €
Riesling - Cuvée Particulière	3,40 €	7,00 €	14,00 €	19,60 €
Riesling - Grand Cru Osterberg				29,20 €
Pinot Gris	3,70 €	7,60 €	15,10 €	21,20 €
Pinot Noir - Cuvée Particulière	3,30 €	6,60 €	13,20 €	19,90 €
Gewurztraminer	3,90 €	7,80 €	15,60 €	21,80 €
Gewurztraminer - Vendanges Tardives	8,20 €	16,40 €	32,80 €	42,00 €
Muscat	3,10 €	6,40 €	12,80 €	18,20 €
Crémant d'Alsace	4,70 €			24,00 €

### Domaine Viticole de la Ville de Colmar

Pinot Noir « Signature » Fût de Chêne 2013				32,80 €
--	--	--	--	---------



Côtes du Rhône - Vieilles vignes - 2015 Domaine Saint-Privat	75 cl	12,20 €
Gigondas « Pierre Aiguille » - 2014 Domaine Paul Jaboulet Aîné	75 cl	34,20 €



Château Haut Rian - 2012 Premières Cotes de Bordeaux - Elevé en fût de chêne	75 cl	22,20 €
Château Pichon Le Roc - 2015 Bordeaux	75 cl	12,80 €
Château de Pitray - 2011 Côtes de Castillon - Côtes de Bordeaux (Proche de Saint-Emilion)	75 cl	22,80 €
Château Grand Corbin - Les Charmes de Grand Corbin - 2010 Saint-Emilion Grand Cru	75 cl	38,40 €
Château Olivier - Le Dauphin d'Olivier - 2012 Pessac-Léognan (Château Grand Cru classé)	75 cl	38,90 €



Château Arcades - 2011 Languedoc	75 cl	15,40 €
-------------------------------------	-------	---------

# Les Suggestions de Vins



## L'apéritif Maison

**Amer Mirabelle (De Miscault) - bière (25cl)**

**3,40 €**

**Kir à la Mûre et Vin Blanc d'Alsace (12cl)**

**2,80 €**

**Gewurztraminer Vendanges Tardives Froehlich (12 cl)**

**8,20 €**

## BLANC

**Chardonnay - BEAUJOLAIS VILLAGE - Domaine des Nugues - 2013 (75cl)**

**24,20 €**

Le verre (12cl) **4,40 €**

Le Pichet 25 cl **8,50 €**

Le Pichet 50 cl **16,50 €**

Robe jaune doré. Superbe expression aromatique d'un vrai Chardonnay éclatant et franc. Très beau blanc surfant intelligemment entre persistance et fraîcheur. A découvrir sur des poissons, volailles et fromages gras.

**Chardonnay - BOURGOGNE - Domaine Olivier Merlin - 2014 (75cl)**

**24,20 €**

Le verre (12cl) **4,40 €**

Le Pichet 25 cl **8,50 €**

Le Pichet 50 cl **16,50 €**

Au nez, le vin est très aromatique, avec des notes de fruits exotiques. La bouche est très fruitée et souple, avec des arômes de pêche blanche.

**GRAVES - Château Le Bonnat - 2013 (75cl)**

**24,20 €**

Le verre (12cl) **4,40 €**

Le Pichet 25 cl **8,50 €**

Le Pichet 50 cl **16,50 €**

Vin blanc sec (Sémillon et Sauvignon) à consommer à l'apéritif, avec les poissons et fruits de mer, les volailles et la cuisine exotique. Nez de fruits confits et notes d'abricot, associé à des arômes toastés. Vin rond et gras en bouche.

## ROSE

**DOMAINE DE LANGUEROCHE - Corbières Rosé 2015 (75cl)**

**16,50 €**

Le verre (12cl) **3,00 €**

Le Pichet 25 cl **5,90 €**

Le Pichet 50 cl **11,50 €**

Robe saumon, très lumineuse et légèrement soutenue. Arômes floraux évoluant sur des arômes de framboise. Son attaque gouleyante avec une belle longueur en bouche font un vin facile à boire. Ce vin accompagnera les salades composées, charcuteries, grillades, poissons...

## ROUGE

**DOMAINE DE LANGUEROCHE - Corbières Rouge Tradition 2014 (75cl)**

**16,50 €**

Le verre (12cl) **3,00 €**

Le Pichet 25 cl **5,90 €**

Le Pichet 50 cl **11,50 €**

Robe rubis aux nuances grenat très intense, arômes de fruits rouges, tanins présents et soyeux, belle longueur en bouche. Ce vin accompagnera charcuteries, viandes et plats épicés, gibiers en sauces, fromages, tartes aux fruits...

**CABARDES PRESTIGE - NI ANGE NI DEMON - Domaine de Parazols 2015 (75cl)**

**25,40 €**

Le verre (12cl) **4,40 €**

Le Pichet 25 cl **8,80 €**

Le Pichet 50 cl **17,20 €**

Ce Cabardès (Languedoc), est une pur merveille, très sur le fruit : griotte et prunes, avec quelques notes de vanille et de caramel. Il possède une jolie robe pourpre, brillante, très sombre. C'est un vin qui est rond en bouche, avec des tanins très enrobés. Longue vinification à très basse température. Cabardès rouge vieilli en fût de chêne. Se marie avec viandes rouges, canard rôti, brochettes d'agneau mariné aux herbes...

**BORDEAUX DE MAUCAILLOU - 2012 (75cl)**

**16,90 €**

Le verre (12cl) **3,00 €**

Le Pichet 25 cl **5,80 €**

Le Pichet 50 cl **11,60 €**

Vinifié par l'équipe du Château Maucaillou (Moulis) avec les mêmes soins que les vins du Domaine, ce vin est facile à boire avec ses notes de fruits. Bordeaux supérieur souple et rond mais soutenu par de jolis tanins peut s'accorder avec un grand nombre de plats.

**CHÂTEAU HAUT-RIAN - Premières Côtes de Bordeaux 2012 (75cl)**

**22,50 €**

Le verre (12cl) **3,90 €**

Le Pichet 25 cl **7,60 €**

Le Pichet 50 cl **15,10 €**