



LE RESTO DES VIGNES

APÉROS

		€
Planchette de charcuteries d'Alsace <i>Wurstwaren Platte / Plate of deli meats</i>	2 pers : 11,-	4 pers : 19,-
Assiette de fromages d'Alsace <i>Käse Platte / Cheese plate</i>	2 pers : 11,-	4 pers : 19,-
Plateau gourmand avec charcuteries et fromages <i>Gourmet-Platte mit Wurstwaren und Käse / Gourmet plate with deli meats and cheese</i>	2 pers : 18,-	4 pers : 29,-

APÉRITIFS

Apéritif maison 12cl <i>(crémant, fleur de sureau, sirop de violette)</i>	5,50-
Américano 18cl <i>(campari, martini, eau gazeuse)</i>	7,50-
Kir vin Blanc 12cl	3,50-
Kir Crémant 12cl	4,90-
Bière Pression d'Alsace 25cl	3,20-
Bière Pression d'Alsace 50cl	6,20-
Panaché 25cl	2,90-
Panaché 50cl	5,50-
Bière sans alcool 25cl	2,90-
Bière Brune Kwak 25cl	4,50-
Bière Blanche Hoegaarden 25 cl	3,50-
Amer/Picon bière 25cl	3,80-
Cynar bière 25cl	3,80-
Ricard / Pastis 4cl	3,80-
Campari 4cl	3,80-
Porto Rouge 4cl	3,80-
Whisky 4cl	4,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Suze 4cl	3,80-

DIGESTIFS

Eaux de Vie d'Eguisheim 4cl <i>(kirsch, poire, quetsche, marc de gewurz...)</i>	4,90-
Cognac 4cl	4,50-
Cognac Prestige 4cl	9,00-
Rhum 4cl	4,50-
Rhum Prestige 4cl	9,00-
Whisky	4,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Calvados 4cl	4,50-

SOFTS

Eau Lisbeth 50cl	2,90-
Eau Lisbeth 1l	4,80-
Sirop à l'eau 25cl	1,90-
Limonade Liness 33cl	2,90-
Diabolo 25cl	2,50-
Elsass Cola 25cl	3,50-
Thé Glacé Lisbeth 25cl	3,50-
Jus de Fruits 25cl	2,90-
Schweppes 25cl	3,50-
Pom' de Lisbeth 25cl	3,50-
Orangina 25cl	3,50-

BOISSONS CHAUDES

Expresso Reck d'Alsace	2,20-
Décaféiné	2,50-
Café rallongé	2,50-
Café Américain	2,90-
Double expresso	3,90-
Cappuccino	2,90-
Café au lait / crème	2,90-
Chocolat chaud	3,20-
Thés et infusions Jardins d'Asie	2,90-
Irish Coffee <i>(whisky, café, chantilly)</i>	7,50-
Alsacian Coffee <i>(marc de gewurztraminer, café, chantilly)</i>	7,50-

ENTRÉES

Velouté de Potiron et éclats de jambon fumé	8,-
<i>Kürbiscremesuppe mit geräuchertem Schinken / Pumpkin soup with smoked ham</i>	
Escargots au beurre façon Maître d'Hôtel	8,-
<i>Schnecken wie Maître d'Hotel / Snails like Maître d'Hotel</i>	
Tarte à l'oignon comme la fait Mamama Marie, avec des petits lardons grillés	9,-
<i>Zwiebelkuchen mit gegrilltem Speck / Onion tart with grilled bacon</i>	
Foie Gras cuit au Torchon, mariné au Gewurztraminer	17,-
<i>Foie Gras mariniert mit Gewurztraminer / Foie Gras marinated with Gewurztraminer</i>	

ces entrées sont disponibles en format « plat » moyennant un supplément de 5€

PLATS

Choucroute aux 5 viandes : la vraie, la classique, la superbe :-D	16,-
<i>Sauerkraut mit 5 Fleisch / Sauerkraut with 5 meats</i>	
Fleischnackas (pâte à nouilles farcie et roulée en forme d'escargot) et bouillon « Pot-Ô-Feu »	18,-
<i>Fleischnackas = Nudeln gefüllt mit Fleisch und Pot-O-Feu-Bouillon / noodle stuffed with meat and Pot-O-Feu broth</i>	
Filet de bœuf grillé au beurre Maître d'Hôtel, frites et salade	23,-
<i>Rinderfilet vom Grill mit Pommes und Salat / Fillet of grilled beef, french fries and salad</i>	
Burger des Vignes ; pain bretzel, steak haché boucher, compotée d'oignons, jambon fumé, tomme	18,-
<i>Hausgemachte burger- und elsässerbegleitung / homemade burger and Alsatian side dishes</i>	
Filet de truite saumonée d'Orbey sur risotto aux champignons frais de la cueillette	19,-
<i>Orbey-Lachsforellenfilet auf frischem Pilzrisotto / Orbey salmon trout fillet on fresh mushroom risotto</i>	

FROMAGES

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison	6,-
<i>Munster und geräuchertes Munster / Munster and Smoked Munster</i>	
Déclinaison de fromages d'Alsace (4 minimum)	8,-
<i>Käse Platte / Cheese plate</i>	

DESSERTS

Duo de Kouglopts glacés : façon Forêt Noire et Marc de Gewurztraminer	8,-
<i>Icy Kouglopf : Schwarzwald und Marc de Gewurztraminer / Ice Kouglopf : Black Forest and Marc de Gewurztraminer</i>	
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	7,-
<i>Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée</i>	
Le fameux très-fondant au chocolat, sorbet poire et tuile croustillante Carambar	9,-
<i>Schokolade Fondant, Birnensorbet und Fliese Carambar / Chocolate fondant, pear sorbet and crispy tile Carambar</i>	
Sablé breton, coulis au caramel beurre salé et sorbet mandarine	8,-
<i>Keks, gesalzene Butterkaramellcoulis und Mandarinensorbet / Biscuit, salted butter caramel coulis and mandarin sorbet</i>	

GLA-GLACES ARTISANALES

Coupe 2 boules au choix	5,-	Coupe 3 boules au choix	7,-
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel / Sorbets : Citron, Citron vert, Fraise, Framboise, Poire, Passion, Ananas</i>			
Coupe 2 boules de sorbet arrosées	7,-	Coupe 3 boules de sorbet arrosées	9,-
<i>Arrosage Eaux de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetche, Poire, Framboise, Citron</i>			
Dame Blanche	8,-	Dame Noire	8,-
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>		<i>Glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i>	
Café Liégeois	8,-	Dame Bretonne	8,-
<i>Glace vanille et café, café froid, chantilly</i>		<i>Glace vanille et caramel, caramel maison, chantilly</i>	
Coupe Exotique	7,-	Coupe Exotique façon Antho	9,-
<i>Sorbets citron vert, ananas, fruit de la passion</i>		<i>La même mais avec du Rhum ... pour rigoler un peu</i>	



LE RESTO DES VIGNES

----- SUGGESTIONS DU MOMENT -----

	Entrée	Plat
Fricassée de champignons du moment et escalope de foie gras poêlé <i>Frikassee von Pilze und gebraten Gänseleber / Fricassee of mushrooms and seared foie gras</i>	17,-	22,-
Croustillant au fromage de chèvre et miel sur une salade bien assaisonnée <i>Knuspriger Ziegenkäse und Honig auf einem gut gewürzten Salat / Crispy goat cheese and honey on a well seasoned salad</i>	12,-	17,-
Salade de la cheffe : foie gras, truite fumée, magret fumé ... et tout ça maison ! <i>Salat mit Foie Gras, geräucherte Forelle, geräucherte Entenbrust ... und alles hausgemacht / Salad with foie gras, smoked trout, smoked duck breast ... and evything is homemade!</i>	18,-	23,-
Truite saumonée fumée, petit agréments et beurre aux câpres <i>Geräucherter Lachs Forelle und Caper Butter / Smoked salmon trout and capers butter</i>	15,-	20,-

----- LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 26 € -----

Tarte à l'oignon comme la fait Mamama Marie, avec des petits lardons grillés
Zwiebelkuchen mit gegrilltem Speck / Onion tart with grilled bacon

--

Choucroute aux 5 viandes

Sauerkraut mit 5 Fleisch / Sauerkraut with 5 meats

--

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison

Munster und geräuchertes Munster / Munster and Smoked Munster

OU / ODER / OR

Duo de Kougloups glacés : façon Forêt Noire et Marc de Gewurztraminer

Icy Kougloupf : Schwarzwald und Marc de Gewurztraminer / Ice Kougloupf : Black Forest and Marc de Gewurztraminer

----- LE MENU PETIT GOURMAND 10 € (-12 ANS) -----

Knack et Frites ou Truite saumonée sur risotto au parmesan

Wurst mit Pommes oder Forelle mit Parmesanrisotto / Sausage and fries or trout with parmesan risotto

--

Coupe 2 boules de glace artisanale

2 Kugeln Eiscreme / 2 icecream scoops

Pas de changement dans les menus pour éviter toute attente et tout quiproquo ! Merci de votre compréhension :-)

LE VIN DU DOMAINE ANTOINE STOFFEL – EGUISHEIM

VIN D'ALSACE AOP

	Verre 12cl	¼ 25cl	½ 50cl	Bte 75cl
Crémant Brut	4,50-			20,50-
<i>Un crémant fruité mais désaltérant et élégant sur une base Chardonnay et Pinot Auxerrois</i>				
Crémant 100% Riesling				20,50-
<i>Une pure merveille de délicatesse, des bulles fines et une minéralité aux airs de grand Champagne !</i>				
Crémant Rosé				20,50-
<i>Un crémant rosé axé sur des fruits rouges frais, 100% pinot noir, ce qu'il faut de sucre tout en restant léger !</i>				
Edelzwicker	2,90-	5,70-	11,30-	(1L) 19,00-
<i>Un assemblage de cépages alsaciens, le vin des copains</i>				
Pinot Blanc Auxerrois	3,70-	7,30-	14,50-	18,50-
<i>Un crémant fruité mais désaltérant et élégant sur une base Chardonnay et Pinot Auxerrois</i>				
Riesling	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
<i>Le cépage noble par excellence, minéral et plutôt sec, très élégant</i>				
Riesling Vieilles Vignes				22,00-
<i>Un Riesling vinifié bien vif et tendu, idéal sur un poisson, pour les amateurs de vin très sec !</i>				
Riesling Froenenberg (lieu dit)				23,00-
<i>Un terroir particulier et une belle exposition en font un vin très minéral mais extraordinairement aromatique</i>				
Riesling Grand Cru Eichberg				24,00-
<i>Un terroir d'exception pour un Riesling tout en douceur, pierre à fusil, parfaitement équilibré, plutôt sucré</i>				
Riesling Vendanges Tardives				29,00-
<i>Millésime 2007, sucré et une minéralité qui a évolué sur un aspect pétrolé, magnifique sur un foie gras</i>				
Muscat	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
<i>Le croquant du raisin à plein nez, une attaque franche en bouche et un final légèrement sec</i>				
Pinot Gris	4,50-	8,90-	17,70-	20,00-
<i>Le juste équilibre entre sec et rond, éflaves de pêches blanches</i>				
Pinot Gris Hohrain (lieu dit)				22,50-
<i>Un Pinot Gris plus gastronomique, assez sec mais toujours sur des arômes de fruits d'été et fleurs coupées</i>				
Pinot Gris Grand Cru Eichberg				24,00-
<i>On ne peut plus consensuel, vin sucré sur des arômes de fleurs et fruits d'été avec une belle longueur en bouche</i>				
Pinot Gris Vendanges Tardives				31,00-
<i>En sur-maturité, le Pinot Gris se veut moelleux sans être liquoreux, du sucre mais un vin qui reste équilibré</i>				
Pinot Gris élevé en Barrique (fût de Chêne)				24,00-
<i>Inspiré des beaux blancs de Bourgogne, cette technique apporte une rondeur et un gras bluffants</i>				
Gewurztraminer	4,50-	8,90-	17,70-	21,00-
<i>Rondeur et flatterie, des arômes de litchi et de rose typiques du cépage, expressif et sucré</i>				
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2011				42,00-
<i>Surmaturité poussée à l'extrême, liquoreux à souhait mais un brun de fraîcheur en fin de bouche : 3* Guide Hachette</i>				
Pinot Noir Rosé	3,90-	7,70-	15,30-	19,00-
<i>De la fraîcheur et des fruits rouges légèrement acidulés, une fin de bouche toute en rondeur</i>				
Pinot Noir Rouge	4,50-	8,90-	17,70-	21,00-
<i>Dominante de fruits rouges, le tout servi bien frais, des tannins longs mais légers !</i>				
Pinot Noir Eguisheim				22,50-
<i>Issu de vignes plantées à 100% sur Eguisheim, plus concentré sur des fruits noirs, une puissance accrue ; servi chambré</i>				
Pinot Noir élevé en Barrique (fût de Chêne)	4,90-	9,70-	19,30-	24,00-
<i>A l'aveugle, vous voyagez en Bourgogne, un grand vin rouge en Alsace, puissant et boisé</i>				

... ET UN PETIT TOUR DE FRANCE ...

ces vins sont des AOP sauf mention contraire

Voici une petite sélection de nos partenaires vigneronniers à travers toute la France. Des domaines familiaux et indépendants dénichés au gré de nos ballades viticoles et de beaucoup, beaucoup, beaucoup ... de dégustations ! ... :-D Plus des amis que des fournisseurs, nous sommes les seuls en Alsace à proposer ces produits, n'hésitez pas à jeter un œil à notre Côté Vin pour choisir autre chose ou ramener quelques bouteilles à la maison !

Eine kleine Auswahl unserer Weinbaupartner in ganz Frankreich. Familien- und Unabhängigkeitsgüter, die unseren Weinballaden ausgeliefert wurden, und viele, viele, viele ... Verkostungen! :-D Mehr Freunde als Lieferanten, wir sind die einzigen im Elsass, die diese Produkte anbieten. Zögern Sie nicht, einen Blick auf unsere Côté Vin zu werfen, um etwas anderes auszuwählen oder ein paar Flaschen nach Hause zu bringen!

Here is a small selection of our winegrowing partners throughout France. Family and independent found through our wine ballads and many, many, many ... tastings! :-D More friends than suppliers, we are the only ones in Alsace to offer these products, do not hesitate to take a look at our Côté Vin to choose something else or bring a few bottles home !

				€ 75cl
LOIRE	blanc	Sancerre Cuvée 4 Générations 2015	Domaine Patrick Raffaitin	29,-
		<i>Un 100% Sauvignon dans la tradition des Sancerre mais ultra expressif avec un fort penchant sur le fruit exotique</i>		
RHÔNE	rouge	Beaumes de Venise Les Cavares 2007	Domaine de Coyeux	25,-
		<i>La puissance de la Vallée du Rhône adoucie par une dizaine d'année de maturité, c'est soyeux, magnifique</i>		
SUD OUEST	rouge	Cahors 100% Malbec 2012	Domaine du Bout du Lieu	19,-
		<i>Un Cahors de passionné, faibles rendements, puissance et élégance, un fruit mais du caractère, juste parfait</i>		
BORDELAIS	rouge	Graves 2016	Châteaux de Sauvage	19,-
		<i>Un Graves dans la tradition, c'est tannique mais plutôt digeste, un boisé fondu malgré son jeune âge</i>		
	rouge	Haut Médoc 2013	Domaine Saïkouk	28,-
		<i>Que dire de Latifa qui dépoussière les codes du Bordeaux, c'est puissant mais épicé, traditionnel mais surprenant</i>		
	blanc	Blaye Côtes de Bordeaux « M » 2014	Château des Mâtards	26,-
		<i>Sauvignon et Sémillon une année en fût de chêne, bien beurré, une sorte de Meursault bordelais</i>		
	rouge	Saint Emilion Grand Cru 2014	Ch Bérard la Chapelle	33,-
		<i>Franck est la huitième génération sur le domaine, St Em' dans la dentelle haute couture, Merlot et Cabernet Franc</i>		
CAMARGUE	rouge	Pinot Noir 2016 IGP Terre de Camargue	Mas de Rey	19,-
		<i>Laissez vous surprendre par un Pinot Noir sur un terroir sableux, un côté salin bizarre et du soleil de camargue !</i>		
	blanc	Viognier 2017 IGP Terre de Camargue	Mas de Rey	19,-
		<i>Récolté en surmaturité comme un Vendanges Tardives d'ici, toujours ce sel qui vient équilibrer le sucre, très sympa</i>		
PAYS D'OC	rouge	Merlot 2016 IGP Pays d'Oc	Domaine de Medeilhan	17,-
		<i>100% Merlot élevé en cuve pour garder le fruit, très facile et plutôt léger</i>		
	blanc	Chardonnay 2016 IGP Pays d'OC	Domaine de Medeilhan	17,-
		<i>100% Chardonnay avec son fruit caractéristique, une certaine fraîcheur et une jolie longueur en bouche</i>		
LANGUEDOC	rouge	Minervois Petit Arthur 2016	Château Cabezac	19,-
		<i>Un Minervois puissant, passé en fût de chêne pour un côté boisé intéressant mais pas envahissant</i>		
	rouge	Corbières Boutenac Cuvée Etienne 2015	Domaine Esperou	23,-
		<i>Le terroir de Boutenac et ses vignes plein sud apportent un vin chaud mais vinifié sur le fruit et élevé en cuve</i>		
PROVENCE	rosé	Côtes de Provence Perle des Anges 2016	Dne de la Bastide Neuve	16,-
		<i>Le rosé comme on l'aime, frais, léger et fruité sans abuser en sucre, le rendant gastronomique à souhait</i>		
	blanc	Coteaux d'Aix en Provence 2016	Le Pérussier	16,-
		<i>Le blanc de Provence dans la tradition, floral et sur les fruits d'été, une fraîcheur qui devient souple avec l'âge</i>		



LE RESTO DES VIGNES

NOS PRINCIPAUX FOURNISSEURS DU COIN

VIN BLANC D'ALSACE

Domaine Antoine Stoffel – Rue de Colmar à Eguisheim

FROMAGES D'ALSACE

Maison Fischer-Husson, affineurs à Beblenheim

POISSON D'ALSACE

François Guidat, pisciculteur à Orbey

CHARCUTERIES D'ALSACE

Jauss à Sundhoffen et parfois d'autres

GLACES ET SORBETS

Glaces Alsa – Rue de Thann à Colmar

CAFÉ TORRÉFIÉ EN ALSACE

Cafés Reck à Strasbourg

BIÈRES À LA PRESSION

Brasseries Licorne à Saverne

EAU MINÉRALE / ELSASS COLA / THÉ GLACÉ

Sources Lisbeth à Soultzmatt

