



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>	6,50-
Américano 18cl <i>(campari, martini rouge, eau gazeuse)</i>	7,50-
Kir vin Blanc 12cl	3,80-
Kir Crémant 12cl	4,90-
Bière Pression d'Alsace 25cl	3,50-
Bière Pression d'Alsace 50cl	6,90-
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	3,90-
Cynar bière 25cl	3,90-
Ricard / Pastis 4cl	3,90-
Campari 4cl	3,90-
Porto Rouge 4cl	3,90-
Whisky 4cl	5,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Suze 4cl	3,90-

DIGESTIFS

Eaux de Vie d'Eguisheim 4cl <i>(kirsch, poire, quetsche, marc de gewurz...)</i>	5,50-
Cognac 4cl	5,50-
Cognac Prestige 4cl	9,00-
Rhum 4cl	5,50-
Rhum Prestige 4cl	9,00-
Whisky 4 cl	5,50-
Whisky Prestige 4cl	9,00-
Calvados 4cl	5,50-

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

Espresso <i>CAFE RECK - STRASBOURG</i>	2,20-
Décaféiné	2,50-
Café rallongé	2,50-
Café Américain	2,90-
Double espresso	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

€

Tarte au Munster et éclats de jambon fumé, salade à l'huile de noix	11,-
<i>Münsterkuchen und geräucherte Schinkenstücke, Walnussölsalat / Munster tart and smoked ham pieces, walnut oil salad</i>	
Escargots au beurre façon Maître d'Hôtel (6)	9,-
<i>Schnecken wie Maître d'Hotel / Snails like Maître d'Hotel</i>	
Gravelax de truite saumonée à la betterave, fromage blanc et citron vert	18,-
<i>Lachsforellenkiesel mit Rote Beete, Frischkäse und Limette / Salmon trout gravelax with beetroot, fromage blanc and lime</i>	
Foie Gras Français cuit au Torchon, mariné au Gewurztraminer, chutney de mirabelles	19,-
<i>Französisches Foie Gras mit Gewurztraminer mariniert / French Foie Gras marinated with Gewurztraminer</i>	

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

PLATS

Choucroute aux 5 viandes	17,-
<i>Sauerkraut mit 5 Fleisch / Sauerkraut with 5 meats</i>	
Suprême de Pintade, sauce au Riesling, Spaetzle et légumes de saison	17,-
<i>Perlhuhn Supreme, Rieslingsauce, Spätzle und Gemüse / Guinea fowl supreme, Riesling sauce, Spaetzle and vegetables</i>	
Filet de Boeuf grillé, frites soufflées et beurre façon Maître d'Hôtel à la Saugue du jardin	25,-
<i>Rinderfilet vom Grill mit Pommes und Salat / Fillet of grilled beef, french fries and salad</i>	
Filet de truite saumonée d'Orbey, purée de carotte et cumin, sauce aux agrumes	21,-
<i>Lachsforellenfilet, Karotten- und Kreuzkümmelpüree, Zitronensauce / Salmon trout fillet, carrot and cumin puree, citrus sauce</i>	

FROMAGES

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison	8,-
<i>Munster und geräuchertes Munster / Munster and Smoked Munster</i>	
Déclinaison de fromages d'Alsace (4 minimum)	11,-
<i>Käse Platte / Cheese plate</i>	

DESSERTS

Duo de Kouglopts glacés : façon Forêt Noire et Marc de Gewurztraminer	9,-
<i>Icy Kouglopf : Schwarzwald und Marc de Gewurztraminer / Ice Kouglopf : Black Forest and Marc de Gewurztraminer</i>	
Crème brûlée à la Vanille Bourbon	8,-
<i>Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée</i>	
Le Rocher de la Cheffe au chocolat et Praliné	12,-
<i>Der « Rocher de la Cheffe » mit Schokolade und Praline / The "Rocher de la Cheffe" with chocolate and praline</i>	
Ardoise gourmande selon l'humeur du moment !	12,-
<i>Gourmet-Schiefer nach der Stimmung des Augenblicks! / Gourmet slate according to the mood of the moment!</i>	

GLA-GLACES ARTISANALES ----- (ARTISAN GLACES ALSA – COLMAR) -----

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 plus drôle	9,-
<i>Sorbets citron vert, ananas, fruit de la passion</i>		<i>La même mais avec du Rhum ... pour rigoler un peu</i>	



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

	Entrée	Plat
Tomate-Mozzarella revisitée, burrata et basilic du jardin <i>Überarbeiteter Tomaten-Mozzarella, Burrata und Basilikum / Revisited tomato-mozzarella, burrata and basil</i>	14,-	19,-
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 everything is homemade!</i>	18,-	23,-
Croustillant chèvre et miel sur salade verte <i>Knuspriger Ziegenkäse und Honig auf grünem Salat / Crispy goat cheese and honey on green salad</i>	9,-	14,-
Ravioles végétales aux pois chiches, tomate confite et courgette sur une aubergine grillée <i>Gemüseravioli mit Kichererbsen, kandierten Tomaten und Zucchini auf einer gegrillten Aubergine / Vegetable ravioli with chickpeas, candied tomato and zucchini on a grilled eggplant</i>		18,-

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

Tarte au Munster et éclats de jambon fumé, salade à l'huile de noix

Münsterkuchen und geräucherte Schinkenstücke, Walnussölsalat / Munster tart and smoked ham pieces, walnut oil salad

--

Choucroute aux 5 viandes

Sauerkraut mit 5 Fleisch / Sauerkraut with 5 meats

--

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

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

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

Filet de volaille à la crème et Spaetzle

Hähnchenfilet mit Sahne und Spätzle / Chicken fillet with cream and Spaetzle

--

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-	19,00-
<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 Froenberg (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				25,00-
<i>Un terroir d'exception pour un Riesling tout en douceur, pierre à fusil, parfaitement équilibré, plutôt sucré</i>				
Riesling Vendanges Tardives				30,00-
<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)				23,00-
<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				25,00-
<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				32,00-
<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)				25,00-
<i>Inspiré des beaux blancs de Bourgogne, cette technique apporte une rondeur et un gras bluffants</i>				
Gewurztraminer	4,50-	8,90-	17,70-	22,00-
<i>Rondeur et flatterie, des arômes de litchi et de rose typiques du cépage, expressif et sucré</i>				
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2011				43,00-
<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				23,00-
<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-	25,00-
<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 vigneron 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 Arthur 2015	Domaine Patrick Raffaitin	31,-
	<i>Un 100% Sauvignon passé en barrique, c'est expressif et gras à la fois, chef d'oeuvre !</i>		
JURA	blanc La Vouivre Chardonnay-Savagnin 2017	Domaine des Carlines	31,-
	<i>Un vin du Jura ouillé, loin des vins jaunes. C'est sec et vif, un peu gras avec une belle typicité du terroir jurassien</i>		
	rouge Poulsard 2018	Domaine des Carlines	31,-
	<i>C'est vif comme du Gamay mais sans l'acidité typique, frais et gouleyant, le poulsard est un cépage trop méconnu !</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 Orbe Noir 100% Malbec 2009	Domaine du Bout du Lieu	23,-
	<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	21,-
	<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 Secrets de Cornille 2015	Mas de Rey	23,-
	<i>Un vin exceptionnel sur un assemblage Syrah et Marselan, passé en barrique ; une puissance veloutée et un final vanillé</i>		
	blanc Viognier 2018 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 Divine Rosé 2017	Dne de la Bastide Neuve	24,-
	<i>Un rosé atypique avec un séjour en fût de chêne qui le rend complexe mais pas boisé</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>		