

APÉRITIFS

| | |
|--|-------|
| Apéritif maison 12cl | 8,50- |
| <i>crème de mirabelle, cerise griotte au kirsch et crémant</i> | |
| Apérol Spritz 18cl | 8,50- |
| <i>Apérol, crémant, eau gazeuse, glaçons</i> | |
| Kir vin Blanc 12cl | 4,80- |
| Kir Crémant 12cl | 6,90- |
| <i>(cassis, pêche, mirabelle, mûre, pain d'épices, sureau)</i> | |
| Panaché ou Monaco 25cl | 3,50- |
| Panaché ou Monaco 50cl | 6,50- |
| Amer / Picon / Cynar bière 25cl | 3,90- |
| Amer / Picon / Cynar bière 50cl | 7,50- |
| Ricard Pastis 4cl | 3,90- |
| Campari 4cl | 3,90- |
| Porto Rouge ou blanc 4cl | 3,90- |
| Whisky 4cl | 5,50- |
| Whisky Prestige 4cl | 9,00- |

BIÈRES PRESSION

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Brasserie « Licorne » – Saverne | 25cl | 50cl |
| Bière Blonde Licorne Elsass Bio | 3,60- | 6,90- |
| Bière Brune Légère Licorne Black | 3,90- | 7,50- |

BIÈRES BOUTEILLES

| | |
|---|-------|
| Voir Carte des Bières Bouteilles | 33cl |
| Bière Bouteille Licorne – Saverne | 6,00- |
| Bière Bouteille Sainte Cru – Colmar | 6,50- |
| Bière Bouteille Ellipsys – Innenheim | 6,90- |
| ... disponibles également à la boutique ! | |

BOISSONS CHAUDES

CAFE RECK 100% Arabica – Torréfié à Strasbourg

| | |
|----------------------------------|-------|
| Espresso | 2,50- |
| Décaféiné | 2,90- |
| Café rallongé | 2,90- |
| Café Américain | 2,90- |
| Double espresso | 3,90- |
| Cappuccino | 3,90- |
| Café au lait / crème | 3,50- |
| Thés et infusions Jardins d'Asie | 3,50- |
| Chocolat chaud | 3,90- |

SOFTS D'ALSACE

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Eau Lisbeth 50cl | 3,90- |
| Eau Lisbeth 1L | 6,90- |
| Limonade Liness 25cl | 3,90- |
| Elsass Cola / Elsass Cola Zéro 25cl | 3,90- |
| Pom' de Lisbeth 25cl | 3,90- |
| Thé Glacé Lisbeth 25cl | 3,90- |
| Miss Tonic « façon Schweppes » 25cl | 3,90- |
| Bière sans alcool Météor 25cl | 3,90- |

AUTRES SOFTS

| | |
|----------------------------|-------|
| Sirop à l'eau 50cl | 2,90- |
| Diabolo 25cl | 3,90- |
| Jus de Fruits Granini 25cl | 3,90- |
| Orangina 25cl | 3,90- |

DIGESTIFS

| | |
|---|-------|
| Eaux de Vie – Eguisheim 4cl | 5,50- |
| <i>(kirsch, poire, quetsche, mirabelle, marc)</i> | |
| Cognac 4cl | 5,50- |
| Cognac Prestige 4cl | 9,00- |
| Armagnac 4cl | 5,50- |
| Rhum 4cl | 5,50- |
| Rhum Prestige 4cl | 9,00- |
| Whisky 4 cl | 5,50- |
| Whisky Prestige 4cl | 9,00- |
| Calvados 4cl | 5,50- |
| Calvados Prestige 4cl | 9,00- |
| Irish Coffee (whisky) | 8,50- |
| Alsacian Coffee (marc de gewurz') | 8,50- |

Disponible à emporter à la boutique !

Verfügbar zum Mitnehmen / Available to take away

Bières Bouteilles Licorne,
Sainte Cru et Ellipsys
Café Reck Capsules et Grains
Eaux de Vie Stoffel (etc ...)



ENTRÉES

€

- Croustillants de Munster chaud, éclats de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte** 9,-
Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat
Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad
- Terrine de caille aux raisins secs, chutney pomme-gingembre** 11,-
Wachtelterriner mit Rosinen, Apfel-Ingwer-Chutney
Quail terrine with raisins, apple-ginger chutney
- Velouté aux Cèpes, croûtons briochés et noisettes torréfiées** 12,-
Steinpilzvelouté, Brioche-Croutons und geröstete Haselnüsse
Ceps velouté, brioche croutons and roasted hazelnuts
- Truite fumée maison, beurre citron-pavot et pain au seigle** 14,-
Hausgeräucherte Forelle, Zitronenmohnbutter und Roggenbrot
House smoked trout, lemon poppy seed butter and rye bread
- L'entrée du Menu du Mois** 10,-
Der Eintrag des Menüs des Monats
The entry of the Menu of the Month

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

PLATS

- Choucroute aux 5 viandes** 18,-
Sauerkraut mit 5 Fleisch
Sauerkraut with 5 meats
- Baeckeoffe et salade verte** 19,-
Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet
Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish
- Filet de Boeuf et sauce aux Girolles, pommes de terre sautées** 32,-
Rinderfilet und Pfifferlingsauce, Bratkartoffeln
Filet of Beef and Chanterelle Sauce, Sauteed Potatoes
- Pavé de truite saumonée, croûte aux baies roses, potimarron rôti et purée de patate douce** 24,-
Lachsforellensteak, rosa Beerenkruste, gerösteter Kürbis und Süßkartoffelpüree
Salmon trout steak, pink berry crust, roasted pumpkin and mashed sweet-potatoes
- Nouilles au sarrasin aux girolles, noisettes grillées et tomme d'Alsace fumée maison** 18,-
Buchweizennudeln mit Pfifferlingen, gegrillten Haselnüssen und hausgemachtem geräuchertem Elsässer Tomme
Buckwheat noodles with chanterelle mushrooms, grilled hazelnuts and homemade smoked Alsatian tomme cheese
- Le plat du Menu du Mois** 19,-
Das Gericht aus dem Menü des Monats
The dish from the Menu of the Month



----- **LE MENU « JETZT GEHT'S LOS » 28 €** -----

Croustillants de Munster chaud, chips de Jambon Forêt Noire, vinaigrette au Cumin et salade verte

Warmer Münster-Crisp, Schwarzwälder Schinken-Chips, Kreuzkümmel-Vinaigrette und Salat

Warm Munster crisp, Black Forest Ham crisps, Cumin vinaigrette and salad

--

Baeckeoffe

Typisch elsässisches Gericht mit drei Fleischsorten und Gemüse, in Weißwein mariniert und in einer Auflaufform zubereitet

Typical Alsatian dish with three meats and vegetables, marinated in white wine and cooked in a casserole dish

--

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, condiment carotte-cumin

Munster und geräuchertes Munster und Karotten-Kümmel-Gewürz

Munster and Smoked Munster carrot-cumin condiment

ou / oder / or

Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch

Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche

Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries

----- **LE MENU PETIT GOURMAND 14 € (-12 ANS)** -----

Filet de volaille, nouilles et sauce crème

Geflügelfilet, Nudeln und Sahnesauce

Poultry fillet, noodles and cream sauce

--

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 :-)

FROMAGES

Duo de Munster fermier et Munster fumé maison, condiment carotte-cumin 8,-
Munster und geräuchertes Munster und Karotten-Kümmel-Gewürz
Munster and Smoked Munster carrot-cumin condiment

Déclinaison de 4 fromages d'Alsace 11,-
Variation von 4 Käsesorten aus dem Elsass
Variation of 4 cheeses from Alsace

DESSERTS

Crème brûlée à la Vanille Bourbon 8,-
Vanille Crème Brûlée
Vanilla Crème Brûlée

Apfelstrudel : Strudel aux pommes, raisins secs et cannelle, glace vanille et chantilly 9,-
Apfelstrudel, Rosinen und Zimt, Vanilleeis und Schlagsahne
Apfelstrudel: Apple strudel, raisins and cinnamon, vanilla ice cream and whipped cream

Fondant au chocolat et glace caramel - pointe de sel 12,-
Schokoladenfondant und Karamelleis - Prise Salz
Chocolate fondant and caramel ice cream - pinch of salt

Poire pochée au vin chaud, sorbet « vin chaud » et crumble aux 4 épices 10,-
In Glühwein pochierte Birne, Glühweineis und 4-Gewürze-Crumble
Pear poached in mulled wine, "mulled wine" ice and 4-spice crumble

Le Dessert du Menu du Mois 10,-
Das Dessert des Menüs des Monats
The Dessert of the Menu of the Month

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

Coupe 2 boules au choix 6,- **Coupe 3 boules au choix** 8,-
Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Berawecka (fruits confits), Caramel salé
Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Griotte, Mangue, Vin chaud

Coupe 2 boules de sorbet arrosées 8,- **Coupe 3 boules de sorbet arrosées** 10,-
Arrosage : Eaux de Vie : Marc de Gewurztraminer, Kirsch, Quetche, Poire, Framboise, Citron...

Café Liégeois 10,- **Dame Blanche** 10,-
Glace café et vanille, café froid et chantilly *Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly*

Dame d'Alsace : Glaces Vanille, Griotte et Berawecka, griottes au Kirsch 10,-
Dame d'Alsace: Vanille, Kirsche und Berawecka Eis, Morello-Kirsche
Dame d'Alsace: Vanilla, cherry and Berawecka Icecream, Morello cherries

LE VIN DU DOMAINE ANTOINE STOFFEL – EGUISHEIM

| VIN D'ALSACE AOP (BIO DEPUIS 2020) | Verre 12cl | ¼ 25cl | ½ 50cl | Bte 75cl |
|---|------------|--------|--------|----------|
| Crémant Brut <i>Un crémant fruité mais désaltérant et élégant sur une base Chardonnay et Pinot Auxerrois</i> | 6,00- | | | 24,00- |
| Crémant 100% Riesling <i>Une pure merveille de délicatesse, des bulles fines et une minéralité aux airs de grand Champagne !</i> | | | | 24,00- |
| Crémant Rosé <i>Un crémant rosé axé sur des fruits rouges frais, 100% pinot noir, ce qu'il faut de sucre tout en restant léger !</i> | | | | 24,00- |
| Pinot Blanc Auxerrois <i>Un vin sec et floral, léger mais flatteur, parfait pour accompagner notre truite fumée !</i> | 4,90- | 9,70- | 19,30- | 23,00- |
| Riesling <i>Le cépage noble par excellence, minéral et sec, très élégant</i> | 4,90- | 9,70- | 19,30- | 23,00- |
| Riesling Froenenberg (lieu dit) <i>Un terroir particulier et une belle exposition en font un vin très minéral et extraordinairement aromatique</i> | | | | 27,00- |
| Riesling Grand Cru Eichberg <i>Un terroir d'exception pour un Riesling tout en douceur, pierre à fusil et maturité, parfaitement équilibré</i> | | | | 29,00- |
| Riesling Vendanges Tardives <i>Sucré et une minéralité qui a évolué sur un aspect pétrolé, particulier et à découvrir</i> | | | | 35,00- |
| Muscat <i>Le croquant du raisin à plein nez, une attaque franche en bouche et un final sec au goût de « reviens-y »</i> | 4,90- | 9,70- | 19,30- | 24,00- |
| Pinot Gris <i>Un Pinot Gris gastronomique, assez sec mais tout de même sur des arômes de fruits d'été et fleurs coupées</i> | 5,50- | 10,90- | 21,70- | 25,00- |
| Pinot Gris Hohrain (lieu dit) <i>Pinot gris ample et délicat, plus gras que le classique sans tomber dans la lourdeur</i> | | | | 27,00- |
| Pinot Gris Grand Cru Eichberg <i>On ne peut plus consensuel, vin sucré sur des arômes de fleurs et fruits d'été avec une belle longueur en bouche</i> | | | | 29,00- |
| Pinot Gris Vendanges Tardives <i>En sur-maturité, le Pinot Gris se veut moelleux sans être liquoreux, du sucre mais un vin qui reste équilibré</i> | | | | 36,00- |
| Pinot Gris élevé en Barrique (fût de Chêne) <i>Inspiré des beaux blancs de Bourgogne, cette technique apporte une rondeur et un gras bluffants</i> | | | | 29,00- |
| Gewurztraminer <i>Un Gewurz' pour tout le repas, sec mais exotique ; gastronomique à souhait ; litchi et rose habituels du cépage</i> | 5,50- | 10,90- | 21,70- | 26,00- |
| Gewurztraminer de Macération Schneckendorf <i>Gewurztraminer vinifié sec, légère macération qui lui apporte une couleur orange et des tannins atypiques, gastronomiques</i> | | | | 31,00- |
| Gewurztraminer Grand Cru Eichberg <i>Gewurztraminer très aromatique et plutôt sucré, des parcelles bien exposées lui donnent une maturité flatteuse naturellement</i> | 6,50- | 12,90- | 25,70- | 29,00- |
| Gewurztraminer Vendanges Tardives <i>Surmaturité très maîtrisée, liquoreux à souhait mais un brun de fraîcheur en fin de bouche ; foie gras, dessert ou apéro</i> | | | | 39,00- |
| Pinot Noir Rosé <i>De la fraîcheur et des fruits rouges légèrement acidulés, une fin de bouche toute en rondeur</i> | 4,90- | 9,70- | 19,30- | 23,00- |
| Pinot Noir Rouge <i>Dominante de fruits rouges, le tout servi bien frais, des tannins longs mais légers !</i> | 5,50- | 10,90- | 21,70- | 25,00- |
| Pinot Noir Eguisheim <i>Issu de vignes plantées à 100% sur Eguisheim, plus concentré sur des fruits noirs, une puissance accrue ; servi chambré</i> | | | | 27,00- |
| Pinot Noir élevé en Barrique (fût de Chêne) <i>A l'aveugle, vous voyagez en Bourgogne, un grand vin rouge en Alsace, puissant et boisé</i> | 6,50- | 12,90- | 25,70- | 29,00- |

LES BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLES

| | | | | | |
|---|------------------------|------|------|--------------------------------|-------|
| BLONDE | Melomania | 33cl | 4,5° | Brasserie Ellipsys – Innenheim | 6,90- |
| <i>Toute légère, arômes de miel, tout en douceur</i> | | | | | |
| BLONDE | Vivala | 33cl | 5,4° | Brasserie Sainte Cru – Colmar | 6,50- |
| <i>Bière équilibrée, typée alsacienne</i> | | | | | |
| BLONDE | Slash Blonde | 33cl | 7,5° | Brasserie Licorne – Saverne | 6,00- |
| <i>Une bière blonde puissante et assez amère</i> | | | | | |
| BLANCHE | Polar | 33cl | 4,7° | Brasserie Ellipsys – Innenheim | 6,90- |
| <i>Dans la tradition des Weizenbier allemandes, bière au blé légère et aromatique</i> | | | | | |
| BLANCHE | White Rabbit | 33cl | 5° | Brasserie Sainte Cru – Colmar | 6,50- |
| <i>Blanche IPA, chargée et très fruitée ; agrumes à gogo</i> | | | | | |
| ROUSSE | Orange Mécanique | 33cl | 7° | Brasserie Sainte Cru – Colmar | 6,50- |
| <i>Bière rousse corsée, amertume marquée, explosive</i> | | | | | |
| AMBRÉE | Black | 33cl | 6° | Brasserie Licorne – Saverne | 6,00- |
| <i>Une ambrée très foncée mais légère et aromatique</i> | | | | | |
| AMBRÉE | Ale's Bells | 33cl | 5,7° | Brasserie Ellipsys – Innenheim | 6,90- |
| <i>Une bière avec de la matière mais souple et peu amère</i> | | | | | |
| IPA | Slash IPA | 33cl | 5,9° | Brasserie Licorne – Saverne | 6,00- |
| <i>L'IPA dans les règles de l'art, légère et bien maîtrisée</i> | | | | | |
| IPA | Sex, Ale & Rock n Roll | 33cl | 8° | Brasserie Sainte Cru – Colmar | 6,50- |
| <i>Une double IPA très marquée, corsée, assez amère mais très fruitée</i> | | | | | |
| TÉQUILA ! | el Grande | 33cl | 5,9° | Brasserie Licorne – Saverne | 6,00- |
| <i>Imite un grand classique dont on taira le nom ! Mais celle-là est artisanale et alsacienne !</i> | | | | | |
| STOUT | O'Cocoa | 33cl | 6,7° | Brasserie Ellipsys – Innenheim | 6,90- |
| <i>Une stout à la fève de cacao, ronde et peu amère</i> | | | | | |

... ET UN PETIT TOUR DES VINS DE FRANCE ...

Découvrez le Côté Vin pour une sélection de bouteilles de 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 ! Choisissez votre bouteille et ajoutez 12€ de droit de bouchon pour un service au bar ou au restaurant à température idéale !

*Entdecken Sie die Côté Vin für eine Auswahl an Flaschen aus 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!
Wählen Sie Ihre Flasche und addieren Sie ein Korkgeld von 12 € für den Service an der Bar oder im Restaurant bei idealer Temperatur!*

*Discover the Côté Vin for a selection of bottles from all over 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 !
Choose your bottle and add a corkage fee of € 12 for service at the bar or restaurant at the ideal temperature!*



R E S T O
DES
V I G N E S

VOTRE MENU

*Nos tarifs s'entendent taxes et service compris
Viande bovine d'origine française uniquement*