



L'assiette

À LA CARTE

ENTRÉES

Œufs comme une César Saumon gravlax, crème de raifort	9 €	Foie gras de canard français, condiment de saison (1/2 portion)	15 €
Galantine de volaille aux amandes, houmous de maïs	12 €	Foie gras de canard français, condiment de saison	22 €
	12 €	Assortiment de charcuteries artisanales (90 g)	15 €

PLATS

Bœuf carottes, garniture Grand-Mère, pommes de terre marquise	22 €	Jambonneau laqué, crudités, pommes de terre marquise	23 €
Poënt de noisettes, fricassée de champignons et morilles au vin jaune	20 €	Filet de lieu noir et râpée de céleri en croûte, pommes de terre marquise	19 €

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	8 €	Biscuit aux marrons, crémeux au kirsch et meringue,	
Vacherin glacé vanille-fraise	11 €	coulis de clémentine Corse	9 €
Tarte Bourdaloue aux fruits de saison	9 €	Tarte flambée aux pommes caramélisées	9 €

MENU ENFANT

Une petite tarte flambée, une glace & une boisson au choix	12 €
--	------

FORMULE DÉJEUNER

(DU MARDI AU VENDREDI LE MIDI UNIQUEMENT)

Entrée + plat du marché <u>OU</u> plat du marché + dessert	22 €	Entrée + plat du marché + dessert	28 €
Le verre de vin en accord, sélectionné parmi les vignerons du village (12 cl)			4,50 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

12 cl

CRÉMANT D'ALSACE Henry Fuchs	8 €	VINS ROUGES	
VINS BLANCS		Alsace Pinot noir – Domaine Mader	2024 6 €
Muscat d'Alsace – Domaine Specht	2024	Crozes-Hermitage – Domaine des Entrefaux	2023 7 €
Alsace Pinot gris / Schofweg – Cave de Ribeauvillé	2023	Terrasses du Larzac – Clos Constantin	2023 8 €
Alsace Riesling / Expression – Domaine Agapé	2023	VINS DOUX	
Saumur – Clos de l'Écotard	2022	Muscat du Cap Corse (VDN) Leccia (6 cl)	8 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune – Manoir de Mercéy	8 €	Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg	8 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Vins AOP sauf mention contraire.

Il y a tant à découvrir autour du vin !



Le verre

CARTE DES VINS

EFFERVESCENTS

			75 cl
Crémant d'Alsace / Brut rosé – Domaine Horcher	25 €	Crémant d'Alsace / Brut – S de Schaller	27 €
Crémant d'Alsace / Brut nature Solera – Dopff	67 €	Crémant d'Alsace / Extra-brut – Henry Fuchs	35 €
Crémant d'Alsace / Grande Cuvée – Cave de Ribeauvillé	33 €	Crémant d'Alsace / Extra-brut – A. Mann	45 €
Champagne / Les Orizeaux – Chartogne-Taillet	2020	Champagne / Les terres fines – Dhondt-Grellet	115 €
Champagne Extra-brut / Grains de Celles – P. Gerbaise	125 €	Champagne / Extra-brut – Girard-Bonnet	80 €
	69 €		

BLANCS ALSACE

			75 cl		
Sylvaner / Vieilles vignes – Baumann-Zirgel	2023	19 €	Sylvaner / Vieilles vignes – Rietsch	2023	29 €
Pinot blanc / Vieilles vignes – Meyer-Fonné	2023	23 €	Gewurztraminer / R.Q.W.R. – Trapet	2018	31 €
Pinot gris / Schofweg – Cave de Ribeauvillé	2023	32 €	Pinot gris / Roche granitique – Kirrenbourg	2019	41 €
Pinot gris / Roche volcanique – Zind Humbrecht	2023	54 €	Terres blanches – Dom. Ziegler-Mauler	2023	26 €
Riesling / Réserve – Albert Boxler	2023	64 €	Riesling / Lieu-dit Bouxreben – Scheidecker	2023	23 €
Lieu-dit Langenberg – Marcel Deiss	2018	49 €	Les Vignes du Prêcheur – Weinbach	2023	38 €

BLANCS ALSACE GRAND CRU

			75 cl		
Mandelberg / Riesling – Jean Siegler	2022	38 €	Rosacker / Riesling – Domaine Mader	2022	55 €
Geisberg / Riesling – Domaine Kientzler	2021	72 €	Osterberg / Riesling – Cave de Ribeauvillé	2021	41 €
Kirchberg de Ribeauvillé / Riesling – Henry Fuchs	2021	62 €	Mandelberg / Riesling – Trimbach	2019	106 €
Mandelberg / Gewurztraminer – Specht	2020	30 €	Schlossberg / Riesling – Albert Mann	2019	102 €
Altenberg de Bergheim / Pinot gris – Lorentz	2015	46 €	Schoenenbourg / Riesling – Trapet	2016	90 €

BLANCS D'AILLEURS

			75 cl		
Cour-Cheverny François 1 ^{er} – Domaine des Huards		49 €	Saint-Bris / Corps de Garde – Dom. Goisot	2022	32 €
Mâcon-Fuissé – Jessica Litaud	2022	52 €	Monthélie Combe Danay – Dujardin	2023	57 €
Grüner Veltliner DAC Kamptal – Weingut Loimer	2022	34 €	IGP du Gard – Roc d'Anglade	2022	88 €

ROUGES

			75 cl		
Alsace Pinot noir / Vogelgarten – M. Schoech	2022	50 €	Alsace Pinot noir / S05 P164 – L. Barth	2023	43 €
Alsace Pinot noir / Vieilles vignes – Cave Ribeauvillé	2023	24 €	Alsace Pinot noir / Sonnenberg – JB Adam	2022	48 €
Corse Figari – Clos Canarelli	2020	62 €	Alsace Pinot noir / Oligocène – Bott-Geyl	2020	60 €
IGP Drôme / Villard noir – Lionel Brenier	2021	21 €	Pic-Saint-Loup – Métaillères du Clos Marie	2014	65 €
Terrasses du Larzac / Les Clapas – Pas de l'Escalette	2022	30 €	IGP Côtes Catalanes / Calcinaires – Gauby	2018	52 €
Gigondas – Domaine d'Ouréa	2023	38 €	Châteauneuf-du-Pape – Chante Cigale	2023	45 €
IGP Collines rhodaniennes / Syrah – Roche Paradis	2024	20 €	Montagne-Saint-Émilion – Franc Baudron	2018	29 €
Sancerre – François Crochet	2023	47 €	Saumur / Les Chapaudaises – Guiberteau	2020	72 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Vins AOP sauf mention contraire.

Il y a tant à découvrir autour du vin !

CARTE DES BOISSONS

SANS ALCOOL

Eau de source Carola	50 cl	3 €	Lisbeth Soda	33 cl	3,50 €
	1 l	4,50 €	Elsass Cola, Limonade Liness, Apfelschorle,		
Sirop à l'eau	25 cl	2,50 €	T'Glacé, Jus de fruits Sautter	25 cl	4 €
Diabolo	25 cl	3 €			

MOCKTAILS (sans alcool)

8 €

MARINETTE

Marinette, c'était la grand-mère presque centenaire de Caroline. Figure aimante et inspirante, elle ne pouvait pas être absente de ce lieu. Cherchez la bien, en photo sur nos murs, (prise dans le restaurant familial de Fessenheim à la fin des années 50)... mais aussi dans votre verre via ce mocktail pétillant, juteux, qui sent bon la rose et la framboise. Tout comme elle !

(<0,5° d'alcool présent, dû à l'utilisation de Ribo, vin désalcoolisé mousseux)

LE PETIT M

Notre version sans alcool du Mandelberg. Toujours aussi épice, il ne perd rien de sa gourmandise dans cette version qui garde tout de sa belle onctuosité.

LA ROCHE DES FÉES

Perchée à 945 m d'altitude dans notre majestueux massif du Taennchel, cette Roche monolithique, à l'ombre de la forêt, est le point où convergent ondes et énergies telluriques. Potion élaborée avec un excellent thé noir bio des Jardins de Gaïa, ce breuvage s'enveloppe des saveurs conjuguées d'un jus de pomme et des sirops de cannelle et d'éryable.

BIÈRES

BIÈRE À LA PRESSION, brasserie Hirsch à Wurmlingen

Gold blonde (5,2°)	25 cl	3,50 €	50 cl	6,50 €
Bière de Noël (5,2°)	25cl	4,30 €	50 cl	8 €
S'AMER bière	25 cl	4,70 €	50 cl	8 €
Panaché	25 cl	3,20 €	50 cl	6 €

BIÈRE EN BOUTEILLE

Hirsch Helles 0,0% sans alcool	33 cl	4,50 €
Sainte Cru IPA Don't panic (6,5%)		7 €
Sainte Cru Manala ambrée (5%)		7 €

ALCOOLS

Pastis Masilia	2 cl	3 €
Bushmills Irish whiskey	4 cl	4 €

COCKTAILS

12 €

TRESCO

Une création suite à une visite des jardins méditerranéens de l'Abbaye de Tresco, dans les îles... britanniques de Scilly ! Le gin Pin-Up Wings de la distillerie La Grange rappelle cet univers botanique : de l'agrume, du thym avec une touche de quetsche... Le résultat est luxuriant, puissant et lumineux, à l'image de cette journée passée à Tresco ! Se déguste en apéritif et à toute heure (9 cl - 28° alc.)

MANDELBERG

Et évidemment notre cocktail signature, clin d'œil à notre colline des amandiers, si proche. À l'amande viennent s'ajouter le corsé profond d'un rhum brun épice et la langueur de l'orgeat. Une recette suave et gourmande qu'on apprécie à toute heure ! (9 cl - 17° alc.)

CAFÉS, THÉS & TISANES

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ GUARANI DU BRÉSIL, torréfié par la maison Schreiber à Munster

Espresso	2,50 €
Double espresso	4,50 €
Café allongé	2,90 €
Cappuccino	5 €
Latte	5 €

THÉS

Thés et rooibos aromatisés bio	350 ml	3,50 €
Tisanes bio des Chartreux à Voiron		
Les Jardins de Gaïa	350 ml	3,50 €
Selection de thés grands crus bio Les Jardins de Gaïa	sur demande	

DIGESTIFS

Selection d'eaux de vies et liqueurs 3 cl. Carte des digestifs complète sur demande.

Distilleries Metté et Windholtz à Ribeauvillé	9 €	Génépi des Pères Chartreux	7 €
Calvados 12 ans d'âge Adrien Camut	12 €	Chartreuse jaune ou verte	9 €
Liqueur de menthe blanche Combier	6 €	Chartreuse jaune Cuvée des M.O.F	10 €
Cognac Napoléon Dudognon	10 €	Chartreuse liqueur du 9 ^e centenaire	13 €