



L'assiette

À LA CARTE

ENTRÉES

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

PLATS

Bœuf carottes, garniture Grand-Mère, pommes de terre marcaire	22 €	Jambonneau laqué, crudités, pommes de terre marcaire	23 €
Polenta de noisettes, fricassée de champignons et morilles au vin jaune	20 €	Filet de lieu noir et râpée de céleri en croûte, pommes de terre marcaire	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 vigneron du village (12 cl)			4,50 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

12 cl

CRÉMANT D'ALSACE Henry Fuchs	8 €	VINS ROUGES	
		Alsace Pinot noir – Domaine Mader	2024 6 €
VINS BLANCS		Crozes-Hermitage – Domaine des Entrefaux	2023 7 €
Muscato d'Alsace – Domaine Specht	2024 6 €	Terrasses du Larzac – Clos Constantin	2023 8 €
Alsace Pinot gris / Schofweg – Cave de Ribeauvillé	2023 6 €		
Alsace Riesling / Expression – Domaine Agapé	2023 6 €	VINS DOUX	
Saumur – Clos de l'Écotard	2022 9 €	Muscato du Cap Corse (VDN) Leccia (6 cl)	8 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune – Manoir de Mercey	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	2020 45 €
Champagne / Les Orizeaux – Chartogne-Taillet	2020 125 €	Champagne / Les terres fines – Dhondt-Grellet	115 €
Champagne Extra-brut / Grains de Celles – P. Gerbais	69 €	Champagne / Extra-brut – Girard-Bonnet	80 €

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 – Métairies 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 épicé, 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 conjugués d'un jus de pomme et des sirops de cannelle et d'érable.

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 €	Verre de Crémant d'Alsace	12 cl	8 €
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'agrumes, 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 épicé et la longueur 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 €
Sélection de thés grands crus bio Les Jardins de Gaïa	sur demande	

DIGESTIFS

Sélection 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 Dudoignon	10 €	Chartreuse liqueur du 9° centenaire	13 €