

CARTE DES BOISSONS

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. Orgeat, infusion épicée, jus de pomme

La roche des Fées : Perchée à 945m d'altitude dans notre majestueux massif du Taennchel, cette Roche monolithique est le point où convergent ondes et énergies telluriques. Potion élaborée avec un excellent thé noir bio des Jardins de Gaïa, du jus de pomme, et des sirops de canelle et d'érable.

COCKTAILS 12€

Tresco : Gin Pin-Up Wings La Grange, sirop de thym, crème de quetsch

Mandelberg : rhum brun épicé, sirop d'orgeat, amaretto blanc. Une recette suave qu'on apprécie à toute heure !

Urla : pineau des charentes blanc, liqueur de sureau, menthe

R.I. White Negroni : Vermouth blanc Kina Karo, Bitter, Gin Super Boussard

Negroni "le préféré de Cindy" : Vermouth Kina Karo, Bitter rouge, Gin Altitude

Paloma : Tequila Don Ramon, pamplemousse tonic Franklin, sirop d'agave

Cosmo de Julie : Vodka Hop'ka, L'original de Combier, Jus de cranberry, citron vert

Gin tonic : Gin altitude des Houches & Mallorcan tonic water

Eau de source **Carola** 3€ 50cl - 4,50€ 1L

Sirop à l'eau 2,50€ - 25cl **Diabolo** 3€ - 25cl

Lisbeth Soda 3,50€ - 33cl

Elsass Cola, Limonade Liness, Apfelschorle, T'Glacé

Jus de fruits Sautter 4,00€ - 25cl

Bière en bouteille 33cl : Sainte Cru IPA Don't panic (6.5%) 7€

Hirsch Helles 0,0% sans alcool 4,50€

Bière à la pression, brasserie Hirsch à Wurmlingen :

Gold blonde (5,2°) 25cl 3,50€ - 50cl - 6,50€

Bière de Noël Perle (7°) 25cl 4,30€ - 50cl - 8,00€

Picon bière 25cl 4,70€ - 50cl - 8,00€

Panaché 25cl 3,20€ - 50cl - 6,00€

Sainte Cru Manala ambrée (5%) 7€

Apéritifs : Pastis du Baou Garagäi 3€ - 2cl - Bushmills **Irish whiskey** 4€ - 4cl

L'Irish coffee de Jean 12€ - **Espresso Martini** 12€

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 - Latte 5,00€

Les thés et rooibos aromatisés bio Les Jardins de Gaïa, **les tisanes** bio des Chartreux à Voiron 3,50€ - 350ml

Sélection de **thés grands crus bio** Les Jardins de Gaïa sur demande

Sélection d'**eaux de vies et liqueurs** 3cl - carte des digestifs complète sur demande -

Distilleries Metté et Windholtz à Ribeauvillé 9€

Calvados 12 ans d'âge Adrien Camut 12€

Liqueur de menthe blanche Combier 6€

Génépi des Pères Chartreux 7€

Chartreuse jaune ou verte 9€

Cognac Napoléon Dudognon 10€

À LA CARTE

ENTRÉES

- Œufs comme une César 9€
- Marbré de saumon mariné et crevettes, crémeux d'avocat 12€
- Velouté de moules au curry 12€
- Foie gras de canard français, condiment de saison (1/2 portion) 15€
- Foie gras de canard français, condiment de saison 22€
- Assortiment de charcuteries artisanales (90g) 15€
- Tapenade aux olives Lucques du Minervois (100g) 9€

PLATS

- Blanquette de lieu jaune citron-gingembre 23€
- Suprême de volaille farçi aux champignons et lard fumé, jus au Porto 22€
- Jambonneau laqué, crudités 23€
- (Ces trois plats sont accompagnés de pommes de terre boulangères)
- Vol-au-Vent aux légumes d'hiver, gnocchis au sarrasin 20€

FROMAGE & DESSERTS

- Assiette de fromages affinés 8€
- Notre tarte Bourdaloue aux fruits de saison 9€
- Vacherin glacé vanille-fraise 11€
- Baba bouchon au kirsch, chantilly et coulis mangue-passion 11€
- La flammée aux pommes Tatin 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 OU 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€

CARTE DES VINS

Au verre (12cl):

Crémant d'Alsace Maurice Schoech / Crémant d'Alsace brut rosé Horcher 8€

Vins blancs :

Muscat d'Alsace 2024 Domaine Specht	6€
Alsace - pinot gris 2021 Sandstone Domaine Agapé	6€
Alsace - riesling Les Failles 2024 Domaine Kientzler	6€
Saumur 2022 Clos de l'Écotard	9€
Côtes du Jura Chardonnay 2023 Les Molates	8€

Vins rouges :

Alsace - pinot noir 2024- Domaine Mader	6€
Crozes-Hermitage 2023 Dom. des Entrefaux	7€
Terrasses du Larzac 2023 Clos Constantin	8 €

Vins doux :

Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg	8€
Muscat du Cap Corse (VDN) Leccia (6cl)	8€

En bouteille (75cl):

Notre carte des vins est également à votre disposition

Effervescents (75cl)

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 A. Mann 2020	45€
Crémant d'Alsace - Grande Cuvée - Cave de Ribeauvillé	33€	Champagne extra-brut - Girard-Bonnet	80€
Champagne les Orizeaux - Chartogne-Taillet 2020	125€	Champagne - les terres fines - Dhondt-Grellet	115€

Vins Blancs (75cl)

Alsace Pinot gris - roche granitique 2019 Kirrenbourg	41€	IGP du Gard 2022 Roc d'Anglade	88€
Alsace Lieu-dit Langenberg 2018 Marcel Deiss	49€	Mâcon-Fuissé 2022 Jessica Litaud	52€
Alsace lieu-dit Helfant pinot blanc 2023 JL Mader	30€	Monthélie Combe Danay 2023 Dujardin	57€

Vins Blancs Alsace Grand Cru (75cl)

Altenberg de Bergheim pinot gris 2015 Lorentz	46€	Mandelberg riesling 2022 Jean Siegler	48€
Osterberg riesling 2016 Sipp-Mack	55€	Steingrubler gewurztraminer 2020 Albert Mann	72€

Vins Rouges (75cl)

Alsace pinot noir Vogelgarten 2022 M. Schoech	50€	Bourgogne pinot noir 2023 JB Bouzereau	48€
Corse Figari 2020 Clos Canarelli	62€	Gigondas 2023 Domaine d'Ouréa	38€
Cornas Premices 2022 Domaine Durand	51€	Châteauneuf-du-Pape 2023 Chante Cigale	45€

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