

À LA CARTE DE LA STAMM...

☆☆ La formule du marché, le midi uniquement *

Entrée – Plat - dessert	28€
Entrée – Plat ou Plat - dessert	22€
<i>* Du lundi au vendredi</i>	

***** Semaine du 14 au 18 Avril *****

Tarte fine aux champignons

Émincé de porc au gingembre, wok de légumes

Cheesecake vanille-fraise, biscuit spéculoos

☆☆ Nos planches à partager toute la journée...

Assortiment de charcuteries artisanales (90g)	15€
Assortiment de fromages affinés (100g)	15€
Assortiment de fromages et charcuteries (120g)	19€
Tapenade aux olives Lucques vertes (100g)	9€
Olivade de Lucques à la tomate et au piment d'Espelette (100g)	9€

☆☆ Les fameuses tartes flambées alsaciennes à partir de 19h...

Tarte flambée nature	9€
Tarte flambée forestière	11€
Tarte flambée gratinée	11€
Tarte flambée Munster	12€
Tarte flambée Breizh (l'Andouille de Guéméné remplace les lardons !)	12€
Petite Tarte flambée aux pommes caramélisées (sucrée)	9€

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€

Schatzi : Chartreuse jaune, Gin Pin-Up Wings La Grange, Guignolet d'Anjou

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 Combiér, Jus de cranberry, citron vert

Gin tonic : Gin altitude des Houches & Mallorcan tonic water

Espresso Martini : Vodka Hop'Ka, liqueur de café, café

Eau de source **Carola** 3,00€ - 50cl - 4,50€ 1L

Sirop à l'eau 2,50€ - 25cl - **Diabolo** 3,00€ - 25cl

Lisbeth Soda 3,50€ - 33cl : Elsass Cola, Limonade Liness, Apfelschorle, T'Glacé

Jus de fruits 4,00€ - 25cl : Pomme, Raisin, Orange - Tomate

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

L'Irish coffee de Jean 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€

Génépi des Pères Chartreux

7€

Calvados 12 ans d'âge Adrien Camut

12€

Cognac Napoléon Dudognon

10€

Bière à la pression - brasserie Hirsch à Wurmlingen:

Gold blonde (5,2°)

25cl 3,50€ - 50cl - 6,50€

Hopfen Sau - Bière de Carnaval (5,2°)

25cl 3,80€ - 50cl - 7,40€

Picon bière

25cl 4,70€ - 50cl - 8,00€ (citron+0,10€)

Panaché

25cl 3,20€ - 50cl - 6,00€

Bière en bouteille 33cl :

Sainte Cru IPA Don't panic (6.5%)

7€

Sainte Cru Manala ambrée (5%)

7€

Sainte Cru White rabbit White IPA (5%)

7€

Hirsch Helles 0,0% sans alcool

4,50€

CARTE DES VINS AU VERRE (12cl):

Bulles de Granit - Crémant d'Alsace Extra-Brut Maurice Schoech 8€

Crémant d'Alsace brut rosé Horcher 8€

Vins blancs :

Muscat d'Alsace 2024 Domaine Specht 6€

Alsace - riesling Les Failles 2024 Domaine Kientzler 6€

Bourgogne chardonnay - Domaine Chardigny 2023 8€

VDF Sisyphe - Domaine de Mouscaillo 6€

Vins doux :

Muscat du Cap Corse (VDN) Leccia (6cl) 8€

Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg 8€

Vins rouges :

Alsace - pinot noir 2024 - Domaine Sipp-Mack 6€

Touraine Côt 2023 Laura David 8€

IGP Collines Rhodaniennes syrah Grande Bruyère 8€

Faugères Jalka 2023 Mas Lou 8€

CARTE DES VINS 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 nature solera - Dopff 67€

Crémant d'Alsace - Grande Cuvée - Cave de Ribeauvillé 33€

Champagne les Orizeaux - Chartogne-Taillet 2020 125€

Crémant d'Alsace brut - S de Schaller 27€

Crémant d'Alsace extra-brut A. Mann 2020 45€

Champagne extra-brut - Girard-Bonnet 80€

Champagne - les terres fines - Dhondt-Grellet 115€

Vins Blancs (75cl)

Alsace Pinot gris - Sonnenberg 2023 Domaine Schoech 30€

Alsace riesling Equinoxe 2023 Henry Fuchs 35€

Alsace Canon (assemblage) 2024 La Cambusière 35€

IGP du Gard 2022 Roc d'Anglade 88€

Sancerre 2022 Domaine du Nozay 62€

Monthélie Combe Danay 2023 Dujardin 57€

Vins Blancs Alsace Grand Cru (75cl)

Florimont pinot gris 2021 Albert Boxler 120€

Osterberg riesling 2016 Sipp-Mack 55€

Mandelberg riesling 2022 Jean Siegler 48€

Steingrubler gewurztraminer 2020 Albert Mann 72€

Vins Rouges (75cl)

Alsace pinot noir 2023 Eichgass Julien Klein 54€

Corse Figari 2020 Clos Canarelli 62€

Cornas Premices 2022 Domaine Durand 51€

Bourgogne pinot noir 2023 JB Bouzereau 48€

Languedoc Mala Coste 2022 La Dourbie 39€

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.