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

COCKTAILS 12€

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

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 Broussard

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

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

Mittel mule : Vodka Hop'ka, Ginger beer/ale, citron

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 Garagaï 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€		
Hop Connection - Brasserie du Grillen (5°)	*25cl*	4,10€ -	*50cl* - 8,00€		
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€

✧ ✧ 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 (pot de100g)	9€
Tapenade aux olives Lucques noires (pot de 100g)	9€
Olivade de Lucques à la tomate et au piment d'Espelette (pot de 100g)	9€

✧ ✧ Les fameuses tartes flambées alsaciennes à partir de 19 heures…

Tarte flambée nature	9€
Tarte flambée forestière	11€
Tarte flambée gratinée	11€
Tarte flambée Munster	12€
Tarte flambée de printemps (asperges d'Alsace et ail des ours)	12€
Petite Tarte flambée aux pommes caramélisées (sucrée)	9€

CARTE DES VINS AU VERRE (12cl):

Crémant d'Alsace Extra-Brut - Henry Fuchs 8€
Crémant d'Alsace brut rosé - Horcher 8€

Vins blancs :

Muscat d'Alsace 2024 Domaine Specht 6€
Alsace - riesling Linsenberg 2024 Domaine Schoenheitz 6€
Pinot gris Turckheim 2024 Domaine Zind-Humbrecht 7€
Beaujolais villages Chardonnay 2024 Dupré-Goujon 7€
DOC Soave "Mito" 2024 Monte Tondo 6€

Vins rouges :

Alsace - pinot noir 2023 Albermohn - Einhart 6€
Touraine Côt 2023 Laura David 8€
Saint-Chinian Cayenne 2022 La Bosque 6€
Côtes du Rhône 2022 L'annexe du Devay 7€

Suggestion du moment (nous consulter) 7€/ verre

Vins doux :

Muscat du Cap Corse (VDN) Leccia (6cl) 8€
Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg 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 - Grande Cuvée - Cave de Ribeauvillé 33€
Champagne les Orizeaux - Chartogne-Taillet 2020 125€
Crémant d'Alsace brut - S de Schaller 27€
Crémant d'Alsace - brut nature solera - Dopff 67€
Champagne extra-brut - Girard-Bonnet 80€

Vins Blancs(75cl)

Alsace Sylvaner Roche granitique 2022 Kirrenbourg 36€
Alsace riesling Equinoxe 2023 Henry Fuchs 35€
Alsace Canon (assemblage) 2024 La Cambusière 35€
Cairanne Tradition 2024 A. Berthet-Rayne 35€
Sancerre 2022 Domaine du Nozay 62€
Mâcon-Cruzille Genevrières 2023 Guillot Broux 48€

Vins Blancs Alsace Grand Cru (75cl)

Altenberg de Bergheim pinot gris 2015 Lorentz 46€
Eichberg riesling 2023 Emile Beyer 66€
Mandelberg riesling 2022 Jean Siegler 48€
Steingrubler gewurztraminer 2020 Albert Mann 72€

Vins Rouges (75cl)

Alsace pinot noir "Coeur de Dragon" 2020 Hurst 64€
Vacqueyras Les vignes du parc 2023 Domaine d'Ouréa 36€
Terrasses du Larzac 'Euziera' 2023 Clos Constantin 35€
Cahors Lac aux Cochons 2020 Combel La Serre 55€
Bourgogne pinot noir 2023 JB Bouzereau 48€
Châteauneuf-du-Pape 2023 Chante Cigale 48€
Crozes-Hermitage Equinoxe 2023 Equis 33€
Chinon 2023 Teyras de Grandval 33€

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