bar à vins

Ouvert en continu à partir de midi

mocktails et sans alcool

MOCKTAILS sans alcool 8€

✤ **LE PETIT M** : Notre version sans alcool du Mandelberg.
Orgeat, infusion épicée, jus de pomme

✤ **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)

✤ **ROCHE DES FÉES** : Perchée à 945m 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 canelle et d'érable.

Eau de source Carola / bleu - verte - rouge au choix 50cl - 3,00€
1 litre - 4,50€

Carola rouge rondelle ou **Carola bleu** 33cl - 4,00€
Sirop à l'eau 25cl : grenadine, menthe, citron, pêche - 2,50€
Diabolo 25cl : grenadine, menthe, citron, pêche - 3,00€
Lisbeth Soda 33cl : Elsass Cola, Elsass Cola zéro, Limonade Liness, Apfelschorle, T'Glacé - 3,50€
Jus de fruits 25cl : Pomme, Raisin, Orange - Tomate - 4,00€
Bière sans alcool 33cl Hirsch Helles 0,0% - 4,50€

bar à vins

Ouvert en continu à partir de midi

vins au verre - 12cl

Bulles :

Crémant d'Alsace Brut 2024 - Agapé 8€

Crémant d'Alsace rosé - Domaine Horcher 8€

Vins blancs :

Muscat d'Alsace 2024 Domaine Specht - 7€

Alsace pinot gris Schofweg 2024 Cave de Ribeauvillé - 6€

Alsace Proème 2025 Rhapsodia - 6€

Alsace riesling Fruehmess 2024 Charles Frey - 6€

Riesling Grand Cru - 12€

Petit-Chablis 2024 Domaine Moreau-Naudet - 7€

VDF "A coeur ouvert" 2024 Rochaimé - 6€

Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg 2024 Scheidecker - 8€ (moelleux)

Muscat du Cap Corse (Vin Doux Naturel) Domaine Leccia 5cl -9€

Vin rosé :

Alsace pinot noir rosé 2025 Sohler 6€

Vins rouges :

Alsace - pinot noir vieilles vignes 2023 Céline Metz - 7€

Menetou-Salon 2022 Morogues Domaine Pellé - 7€

Cornas Prémices 2022 Domaine Durand 10€

IGP Cévennes "À m'en donné" 2022 Clos des Ors 6€

Notre vin surprise, servi à l'aveugle 9€

Vin bio ou biodynamique

bar à vins

Ouvert en continu à partir de midi

bières et cocktails

Bière à la pression - brasserie Hirsch à Wurmlingen:

Gold blonde (5,2°) 25cl - 3,50€ / 50cl - 6,50€
Bière d'automne (5,9°) 25cl - 4,00€ / 50cl - 7,50€
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% 33cl sans alcool 4,50€

COCKTAILS 12€

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

Le Dona : Vermouth orange et tonic

APÉRITIFS

✤ Pastis du Baou Garagaï 3€ - 2cl
✤ Bushmills Irish whiskey 4€ - 4cl
✤ La Cala citron de la mer blanche 4,5% vol. 7€ - 33cl
✤ Limoncello La mer blanche 4,5% vol.- 6€ - 3cl

bar à vins

Ouvert en continu à partir de midi

Nos planches et grignotages à partager toute la journée…

Planche de charcuteries artisanales (90g) 2pers - 15€
Planche de fromages affinés (100g) 2 pers - 15€
Planche de fromages et charcuteries (120g) 2 pers - 19€

Les tartinables Maison Ferber
(160g : boudin noir, rillettes de porc & canard au choix) 2 ou 4 pers - 14€

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€
Caviar de tomates séchées (60g) - 7€
Caviar d'aubergines (60g) - 6€

Les fameuses tartes flambées alsaciennes (sauf le midi)

Tarte flambée nature	9€
Tarte flambée forestière	11€
Tarte flambée gratinée	11€
Tarte flambée Munster	12€
Tarte flambée "Comtoise"	14€

Les desserts

Petite Tarte flambée aux pommes caramélisées (sucrée) 10€
flambée au Calvados +2€

Notre tarte Bourdaloue aux poires 9€
avec un verre de gewurztraminer Grand Cru Mandelberg - 12cl 8€

Vacherin glacé vanille-fraise 11€

Une boule de sorbet arrosé 10€

Affogato (une boule vanille dans un espresso) 6€

bar à vins

Ouvert en continu à partir de midi

boissons chaudes

NOTRE SÉLECTION DE THÉS GRANDS CRUS BIO DES JARDINS DE GAÏA 350ml

THÉ VERT Gyukuro “À l'ombre du phoenix” JAPON, Uji - 8€
WU LONG Ruanzhi Wulong THAÏLANDE, Chiang Rai - 5€
THÉ NOIR Darjeeling Singell Malt, INDE Darjeeling - 5€
THÉ BLANC Yue Guang Bai Yunnan “Reflet blanc de lune” CHINE - Yunnan - 6,50€
THÉ JAUNE MINGQIAN Huang Ya Cha “Bourgeons dorés” Thé primeur 2025 CHINE - Yunnan -10€

NOTRE SÉLECTION DE THÉS AROMATISÉS BIO DES JARDINS DE GAÏA 450ml - 3,50€

THÉ NOIR PARFUMÉ Babouchka - Goût russe. Bergamote, pamplemousse, orange (HE)
THÉ BLANC PARFUMÉ Un thé pour elles - Saveur mirabelle- fève tonka
THÉ VERT PARFUMÉ Parfum de Médina - Menthe douce
THÉ WULONG AROMATISÉ Volupté d'Orient - saveur fleur d'oranger
ROOIBOS Doudou délice - Grenade & saveur framboise

NOTRE SÉLECTION DE TISANES BIO DES PÈRES CHARTREUX À VOIRON 450ml - 3,50€

ANGÉLUS DU SOIR - Sommeil - Dans cette composition, les moines ont souhaité mettre en avant le tilleul, l’aubépine et la verveine, plantes qui favorisent la relaxation. Lavande, notes suaves de l’oranger doux associées à la douceur fruitée de la camomille matricaire.

RÉFECTOIRE - Digestive - La verveine, le fenouil et la menthe poivrée sont les plantes qui prédominent dans cette composition. La rondeur de la pomme sauvage, la gourmandise de la camomille matricaire ainsi que les notes anisées du fenouil offrent légèreté et fraîcheur.

SPACIEMENT - Respiratoire - La menthe poivrée, la marjolaine et le fenouil sont ici les plantes primaires. La fraîcheur de la sauge, les essences de résine apportées par le pin sylvestre et le thym favorisent et stimulent la respiration.

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

- Le Café Choco torréfié par la Maison Schreiber (Munster) est un café 100% Arabica cultivé dans les hauteurs colombiennes. Sa torréfaction artisanale révèle un profil frais et gourmand aux notes généreuses de fruits rouges, idéal pour la saison estivale.

Espresso - 2,50€ / Double espresso - 4,50€
Café allongé - 2,90€ / Cappuccino - Latte macchiato - 5,00€

- Espresso décaféiné Sueño - 2,50€

Un pur Arabica décaféiné à l’eau de montagne dans la région de Chiapas au Mexique.
Un style gourmand (biscuit, amandes) et fruité (agrumes, épices).