CARTE DES BOISSONS

NOS MOCKTAILS CRÉATION *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.

NOS COCKTAILS CRÉATION 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. Notre cocktail maison rafraîchissant !
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
Le Dona : Vermouth orange et tonic

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€
Panaché	*25cl* 3,20€	*50cl* 6,00€

Bière en bouteille *33cl :*

Sainte Cru IPA Don't panic (6.5%)	7,00€
Sainte Cru White rabbit White IPA (6.5%)	7,00€
Sainte Cru Manala ambrée (5%)	7,00€
Hirsch Helles 0,0% sans alcool	4,50€

Eau de source **Carola** bleue, verte, rouge *50cl* - 3,00€ / *1L* - 4,50€
Sirop à l'eau *25cl* - 2,50€ / **Diabolo** *25cl* - 3€ : grenadine, menthe verte, citron, pêche

Lisbeth Soda	Elsass Cola, Elsass Cola zéro, Limonade Liness, Apfelschorle, T'Glacé	*33cl*	3,50€
Carola rouge rondelle ou **Carola bleu**		*33cl*	4,00€
Jus de fruits	Pomme, raisin, orange, tomate	*25cl*	4,00€

✣ **Apéritifs :** Bushmills Irish whiskey *4cl* 4€ — La Cala citron de la mer blanche 4,5% vol. *33cl* 7€
Pastis du Baou Garagaï *3cl* 4€ — Vermouth Artisanal *4cl* 7€

À LA CARTE

ENTRÉES

Œufs comme une César 9€

Velouté de champignons, crème lentille et lard fumé 9€

Thon mariné citron-gingembre, crème coco au raifort, légumes pickles et chou fermenté 16€

Poke bowl crevettes et avocat, vinaigrette à la mangue 15€ portion entrée / 21€ portion plat

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 (80g) 15€

Tapenade d'olives (60g) 7€

Caviar de tomates séchées (60g) 7€

PLATS

Escalope de saumon, beurre blanc citron/gingembre et choucroute aux oignons de Roscoff 22€

Magret de canard rôti au cassis, confit d'oignons POUR 2 PERSONNES - 48€

Jambonneau laqué, crudités 24€

(Ces trois plats sont accompagnés de pommes de terre boulangères et céleri)

Raviolo de champignons en Meurette, émulsion parmesan et Noisette 25€

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages affinés 8€

Notre tarte Bourdaloue aux poires 9€

Vacherin glacé vanille-fraise 11€

Opéra - crème café, ganache chocolat et biscuit aux amandes 11€

La flammée aux pommes caramélisées 10€ (flambée au Calvados +2€)

MENU ENFANT Une petite tarte flambée ou plat du jour le midi, une glace & une boisson au choix 14€

FORMULE DÉJEUNER

(du mardi au vendredi, le midi uniquement - hors jours fériés)

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 vignerons du village (12 cl) 4,50€

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Nous n'acceptons pas les chèques.

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine France. Notre foie gras provient du Sud-Ouest de la France.

Chers client.e.s intolérant.e.s, notre carte sur la présence d'allergènes dans nos plats est disponible sur demande

CARTE DES VINS AU VERRE (12cl):

Crémant d'Alsace Brut 2024 - Agapé	8€	Crémant d'Alsace rosé - Domaine Horcher	8€
Vins blancs :		**Vins rouges :**	
Muscat d'Alsace 2024 Domaine Specht	7€	Alsace - pinot noir V.V 2023 Céline Metz	7€
Alsace - pinot gris Schofweg 2024 Cave de Ribeauvillé	6€	Menetou-Salon 2022 Morogues Domaine Pellé	7€
Alsace - Proème 2025 Rhapsodia	6€	Cornas "Prémices" 2022 Domaine Durand	10€
Alsace - riesling Fruehmess 2024 Charles Frey	6€	IGP Cévennes "À m'en donné" 2022 Clos des Ors	6€
VDF "A coeur ouvert" 2024 Rochaimé	6€		
Petit-Chablis 2024 Domaine Moreau-Naudet	7€		
Riesling Grand Cru	12€	Notre vin surprise, servi à l'aveugle	9€
Vins rosés : Sable de Camargue 2025 Dune	6€	Alsace pinot noir rosé 2025 Sohler	6€
Vins doux : Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg	8€	Cidre demi-sec Novembre 2025 Cidrerie du Reillon	4€
Muscat du Cap Corse (VDN) Leccia (5cl)	9€	Muscat de Rivesaltes 2022 (VDN) Mas des Caprices	7€

CARTE DES VINS EN BOUTEILLE (75cl):

- *Notre carte des vins complète est également à votre disposition* -

Effervescents (75cl)

Crémant d'Alsace brut rosé - Domaine Baumann-Zirgel	35€	Crémant d'Alsace brut - S de Schaller	27€
Crémant d'Alsace - Breit - Extra-Brut Mélanie Pfister	41€	Champagne Pol Roger NM	78€

Vins Blancs(75cl)

Alsace Sylvaner Réserve 2023 Soil Therapy	42€	Alsace Riesling Sonnenberg 2023 M. Schoech	38€
Alsace pinot gris Petits Grains 2025 Mittnacht	30€	Alsace riesling Théo 2023 Domaine Weinbach	49€
Sancerre 2022 Domaine du Nozay	62€	Alsace pinots Kentza 2023 Julien Klein	35€
Mâcon-Cruzille Genevrières 2023 Guillot Broux	48€	Basel landschaft müller thurgau 2024 Vinigma	46€

Vins Blancs Alsace Grand Cru (75cl)

Kirchberg de Ribeauvillé pinot gris 2021 Kientzler	72€	Spiegel riesling 2023 Dirler-Cadé	71€
Rosacker riesling 2022 Sipp-Mack	50€	Kirchberg de Ribeauvillé riesling 2022 Fuchs	75€
Eichberg riesling 2023 Emile Beyer	66€	Steingrubler gewurztraminer 2020 Albert Mann	72€

Vins Rouges (75cl)

Alsace pinot noir Roche Granitique 2023 Kirrenbourg	49€	Alsace pinot noir 2024 Mader	28€
Coteaux d'Aix-en-Provence 2018 Sulauze	38€	Bourgogne pinot noir 2023 JB Bouzereau	48€
Languedoc Montpeyroux 2023 Mas Origine	28€	Châteauneuf-du-Pape 2020 Mont-Olivet	76€
Cahors Lac aux Cochons 2020 Combel La Serre	55€	Chinon 2023 Teyras de Grandval	33€

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