

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 au choix grenadine, menthe verte, citron, pêche : 2,50€ - 25cl / **Diabolo** : 3€ - 25cl

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

Carola rouge rondelle ou **Carola bleu** 4,00€ - 33cl

Jus de fruits 4,00€ - 25cl : Pomme, raisin, orange, tomate

❖ Apéritifs :

Bushmills Irish whiskey 4€ - 4cl

Pastis du Baou Garagaï 4€ - 3cl

Vermouth Artisanal 7€ - 4cl

La Cala citron de la mer blanche 4,5% vol. - 7€ - 33cl

À LA CARTE

ENTRÉES

Œufs comme une César 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 23€

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

Tian de courgettes au pistou, tomate farcie à l'aubergine et amandes 23€

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de fromages affinés 8€

Notre tarte Bourdaloue aux fruits de saison 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 vigneron 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€	Gigondas Réserve 2022 Domaine des Bosquets	10€
VDF "A coeur ouvert" 2024 Rochaimé	6€	IGP Cévennes "À m'en donné" 2022 Clos des Ors	6€
Saint-Véran Les Cornillaux 2022 Chardigny	8€		
Riesling Grand Cru	12€	Notre vin surprise, servi à l'aveugle	9€
Vins rosés :		Alsace pinot noir rosé 2025 Sohler	6€
Sable de Camargue 2025 Dune	6€		
Vins doux :		Cidre demi-sec Novembre 2025 Cidrerie du Reillon	4€
Gewurztraminer Grand Cru Mandelberg	8€	Muscat de Rivesaltes 2022 (VDN) Mas des Caprices	7€
Muscat du Cap Corse (VDN) Leccia (5cl)	9€		

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 - S de Schaller	27€
Crémant d'Alsace - Grande Cuvée - Cave de Ribeauvillé	33€	Champagne Pol Roger NM	78€

Vins Blancs (75cl)

Alsace Sylvaner Roche granitique 2022 Kirrenbourg	36€	Alsace Riesling Sonnenberg 2023 M. Schoech	38€
Alsace pinot gris Petits Grains 2024 Mitnacht	30€	Alsace riesling Equinoxe 2023 Henry Fuchs	35€
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 Bollenberg 2023 Zusslin	75€	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 2023 Chante Cigale	48€
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.