

Apéritifs

Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl)	8.00 €
Coupe de crémant (12 cl)	6.50 €
Aperol crémant	7.50 €
Verre de Blanc cassis ou mûre ou pêche ou violette (12 cl)	3.90 €
Tennessee Whisky Jack Daniel's (4 cl)	8.20 €
Scotch Whisky (4 cl)	7.50 €
Martini, Porto rouge (4 cl)	4.60 €
Ricard (4 cl)	4.20 €

Bières

Bière pression Fischer Tradition	25 cl : 3.20 €	50 cl : 6.40 €
Bière pression spéciale de saison	25 cl : 3.70 €	50 cl : 7.40 €
Picon bière, Cynar bière	25 cl : 3.90 €	50 cl : 7.80 €
Panache, Monaco (25 cl)		3.10 €
Bière blanche Klintz BIO d'Uberach (33 cl)		4.60 €
Bière Juliette d'Uberach Gingembre Pêche (33 cl)		4.70 €
Bière Heineken (33 cl)		4.00 €
Bière sans alcool Heineken (33 cl)		3.60 €

Sans alcool

Celtic (bleue, verte ou rouge)	50 cl : 3.50 €	100 cl : 7.00 €
Perrier (33 cl)		3.70 €
Coca cola ou Coca zéro (33 cl)		3.70 €
Ice Tea ou Schweppes (25 cl)		3.70 €
Jus et nectars de fruits Sauter (25 cl)		3.70 €

Boissons chaudes

Expresso, décaféiné, ristretto	2.30 €
Double expresso	4.40 €
Thé ou infusion	2.90 €
Grand café	3.30 €
Grand café au lait	3.60 €
Capuccino, chocolat	3.70 €
Irish Whiskey Jameson	9.00 €

Digestifs

Sélection d'eaux de vie blanches	7.00 €
Cognac	9.00 €
Calvados	8.50 €

Formule Déjeuner (du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

Entrée + Plat : 15.00€

Entrée + Plat + Dessert : 17.50€

Amuse-bouche surprise du Chef



Méli-mélo de concombres, fêta et olives

Ou Rosbeef, salade de haricots verts et sauce tartare



Magret de canard rôti, sauce miel-gingembre, galette de maïs et navet

Ou Mignon de porc roulé au lard fumé, mijoté de flageolets à la tomate



Œuf à la neige et crème anglaise

Ou Mousse légère à la framboise et figues fraîches

Tout changement de garniture ou de plat engendre un supplément de 3.00 €

Menu Plaisir (du lundi au vendredi midi, le samedi soir et le dimanche midi)

Servi uniquement pour une table entière d'adultes, sans changement de plat

Entrée + Plat + Dessert : 39€

Amuse-bouche surprise du Chef



Maki de saumon fumé et sa petite salade mêlée

13.00€



Pièce du boucher, béarnaise légère, betteraves de couleur et pommes grenailles

20.00€



Quetsches d'Alsace et glace vanille de Madagascar, crumble

7.50€

Pour les «Ernestin» et les «Ernestine» (jusqu'à 12 ans) : 12.00 €

Steak haché, pommes de terre grenaille

OU

Assiette du petit pêcheur, légumes barigoule

**

Petit pot de glace « Manufacture des belles glaces »

OU

Mousse au chocolat

Les entrées

Presskopf maison et crudités	12.00€
Taboulé de quinoa acidulé, tartare de tomates à la coriandre fraîche	11.00€
Carpaccio de bœuf Angus, roquette et parmesan	14.00€

Les entrées sont déclinables en plat principal moyennant un supplément de 4 €

Les plats

Epaule d'agneau façon moussaka servie en cocotte (env. 20 minutes)	22.00€
Poisson du marché, comme une bouillabaisse et aïoli	23.00€
Choucroute nouvelle aux 5 viandes	17.00€

Tout changement de garniture engendre un supplément de 3.00 €

Les desserts

Tartelette citron meringuée et son sorbet	8.00€
Coupe Melba aux fruits du moment	8.50€
Croustillant au chocolat 65% et menthe façon « After Eight »	8.50€
Assiette de fromages affinés par M. Steinmetz de Schirrhein	7.50€
L'un des desserts de la semaine, au choix	7.50€



Les Vins

Les rouges



Vacqueyras 1717 - Arnoux & Fils

15.00 / 30.00 / 60.00 / 90.00

Saumur Champigny (Loire) - Beauregard

7.00 / 14.00 / 28.00 / 40.00

Minervois-La-Livinière - Guillaume Gangloff

6.00 / 12.00 / 24.00 / 35.00

Pinot Noir WESTHOFFEN (Alsace)
Domaine Loew

4.80 / 9.60 / 19.20 / 28.00

Les rosés



IGP du Gard - Collines Les Demoiselles

4.00 / 8.00 / 16.00 / -----

Côtes-de-Provence - Gabriel Meffre

6.00 / 12.00 / 24.00 / 34.00

Les blancs



Sauvignon Blanc IGP - Pays d'Oc

4.20 / 8.40 / 16.80 / -----

Pinot Auxerrois - Hinderer & Wolff

4.50 / 9.00 / 18.00 / 26.00

Crozes Hermitage (Vallée du Rhône)
Les coteaux de légende - Julien Barge

6.00 / 12.00 / 24.00 / 35.00

Pinot Gris - Cuvée « Chez Ernest »

4.50 / 9.00 / 19.00 / 26.00

Gewurtztraminer Vendanges Tardives
- Stoeffler

8.00 / 16.00 / 32.00 / 48.00

Les effervescents

Champagne Taittinger Cuvée Prestige
Crémant d'Alsace Adam Brut Rosé

60.00 € la bouteille
26.00 € la bouteille

