

# Nos apéritifs et tapas

## Apéritifs Alsaciens

Coupe de crémant brut, David Ermel 10cl	6.00€
Coupe de crémant rosé, David Ermel 10cl	6,50€
Rosé Alsacien, Jean Siegler 10cl	5,50€
Kir au Vin Blanc 10cl	5,50€
Kir au Pinot Noir 10cl	6.00€
Kir au Crémant 10cl	7,50€
Weinschöle (vin blanc, eau gazeuse) 25cl	5.50€

## Apéritifs Classiques

Campari orange	7.00€
Whisky Cola	7.00€
Martini / Campari 6cl	6.00€
Porto 5cl	5.00€
Whisky / Vodka 4cl	4.50€
Ricard / Pastis 3cl	4.00€
Suze 5cl	5.00€

## Cocktails

Gin Tonic	10.50€
Aperol Spritz	10,50€
Bloody Mary	10.50€
Cocktail sans alcool	8.50€



## Bières Pression Météor

### Bières alsaciennes

	25cl	50cl
Bière blonde	4.00€	8,00€
Bière de saison	5.00€	10.00€
Panaché / Monaco	4.00€	9,00€
Amer / Cynar / Picon	4,50€	9,00€

## Tapas à grignoter entre amis

<b>Fritures « Fritto Misto »</b>	<b>17.00€</b>
Fritures de poissons, de fruits de mer et de légumes	
<b>Fritures Végétarienne</b>	<b>17.00€</b>
Sticks de mozzarella , Bouchée camembert Billes de mozzarella à la truffe , Oignons rings	
<b>Wings de poulet (10 pièces)</b>	<b>12.00€</b>
<b>Saucisson séché fuet</b>	<b>10.00€</b>
<b>Saucisson au porc fermier</b>	<b>10.00€</b>
<b>Saucisson Ibérique</b>	<b>12.00€</b>
<b>Jambon de parme</b>	<b>12.00€</b>
<b>Bouquet de crevettes roses (6 pièces)</b>	<b>14.00€</b>
<b>Huîtres, origines selon arrivage (6 pièces)</b>	<b>14.00€</b>

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

## Nos entrées

- Pâté de campagne à l'ancienne, Salade de chou, pickles d'oignon rouge** 12.00€  
*Landpastete, Krautsalat, rote Zwiebelgurken / Country style pâté, cabbage salad, red onion pickles*
- Nems de Munster et légumes, crème au cumin et panier de salade** 12.00€  
*Frühlingsroll mit Gemüse und Warme Münsterkäse / Spring roll with vegetables and hot Munster cheese*
- Huîtres, origine selon arrivage (6 pièces)** 14.00€  
*Oysters (6 Stück) / Austern (6 pieces)*
- Bouquet de crevettes roses (6 pièces)** 14.00€  
*Rosa Garnelen / Pink Shrimps*
- Œuf mimosa, Filet de Truite fumé par nos soins, Poireaux vinaigrette** 14.00€  
*Mimosen-Ei, selbstgeräuchertes Forellenfilet, Lauch mit Vinaigrette / Mimosa egg, smoked trout filet, leek-vinaigrette*
- Vol-au-Vent aux champignons (forestiers et Paris) à l'ail et crème** 14.00€  
*Kruste aus Pilzen mit Knoblauch und Sahne / Mushroom crust with garlic and cream*
- Caquelon d'escargots à l'Alsacienne au beurre d'ail (6 pièces)** 12.00€  
*Schnecken mit Butter, Knoblauch und Petersilie (6 Stück) / Snails with Butter, Garlic and Parsley (6 pieces)*
- Pied de porc pané entièrement désossé, sauce gribiche, salade de saison** 12.00€  
*Entbeinter Schweinefuß, Sauce Gribiche, Salat der Saison / Fully deboned breaded pig's trotters, gribiche sauce, seasonal salad*

## Nos plats chauds

- Carré de porcelet, jus court au thym, pommes paillasson, légumes de saison** 26.00€  
*Ferkelkarree, Thymian-Kurzjus, Mattenkartoffeln, Saisongemüse / Rack of piglet, thyme juice, potatoes, seasonal vegetables*
- Côte de Veau grillée cuite à basse température, jus aux champignons, pommes paillassons, légumes** 26.00€  
*Gegrilltes Kalbskotelett, Pilzjus, Pommes Paillassons, Gemüse / Grilled veal chop, mushroom juice, mashed potatoes, vegetables*
- Mijoté de lapin en croûte (avec lardons et champignons), spätzles** 24.00€  
*Geschmortes Kaninchen in der Kruste (mit Speck und Pilzen), Spätzle / Rabbit stew in a crust (with bacon and mushrooms), spätzles*
- Risotto aux champignons et légumes de saison** 24.50€  
*Risotto mit Gemüse und Pilzen / Vegetables and mushrooms Risotto*
- Lotte croustillante aux épices et agrumes, légumes de saison, bouillon coco et risotto** 26.00€  
*Seeteufel in Kokosmilch Limette und Risotto und Gemüse / monkfish in coconut milk, vegetables, lime and risotto*
- Steak de thon mi cuit pané au sésame, risotto crémeux, légumes de saison** 26.00€  
*Halbgares Thunfischsteak mit Sesampanade, Risotto, Gemüse / Half-cooked tuna steak with sesame seeds, risotto, vegetables*
- Filet de truite et sa peau croustillante, choucroute, sauce au beurre blanc, pommes grenailles** 24.00€  
*Forellenfilet, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, Kartoffeln / Trout fillet, sauerkraut, white butter sauce, potatoes*
- Choucroute garnie du Chef (lard, jarret, knack, collet fumé, saucisse paysanne et fumée)** 18.50€  
*Sauerkraut / Sauerkraut*
- Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes, salade verte** 19.50€  
*Elässischer Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe*

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

## Nos fromages

Munster accompagné de cumin	5.00€
Assortiment de 3 fromages (Munster, Ribeaupierre, Brie)	10.00€

## Nos desserts

Kougelhopf façon Baba au Rhum, glace rhum-raisin	10.00€
Entremet chocolat et sa feuillantine, glace caramel beurre salé	10.00€
Profiteroles (choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud et chantilly)	10.00€
Tarte du jour	6.00€
Mont Blanc (vermicelles de crème de marron au Rhum, chantilly)	10.00€
Café (expresso) gourmand	10.00€
Thé gourmand	11.00€
Café Liégeois	10.00€

## Nos glaces

Sorbet/Glace (2 boules)	6.00€
-------------------------	-------

*Nos parfums :*

*Café, Caramel à la fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Équateur), Vanille bourbon (Madagascar), Citron jaune zesté, Fraise, Framboise, Pain d'épices, Rhum-raisin*

**Nos eaux de vie pour arroser votre sorbet :**

*(ou sans le sorbet !)*

*4cl*

Kirsch	8.50€
Mirabelle d'Alsace	8.50€
Quetsch	8.50€
Marc d'Alsace Gewurztraminer	8.50€
Framboise sauvage	9.00€
Poire Williams	9.00€

## Boissons chaudes

Espresso	2,20€
Décaféiné	2.80€
Grand café	3.50€
Grand décaféiné	4.00€
Cappuccino	4.00€
Chocolat chaud	4.00€
Thé / Infusion	3.50€

*Supplément crème : 0,30€*

## Boissons fraîches

Kronenbourg sans alcool <i>33cl</i>	5.00€	Diabolo <i>20cl (verre)</i>	3.50€
Pepsi ou Pepsi light <i>33cl</i>	4.00€	Limonade <i>20cl (verre)</i>	3.00€
Thé glacé <i>28cl (verre)</i>	3.50€	Perrier <i>33cl</i>	4.00€
Jus de fruit (pomme, orange, abricot, tomate) <i>25cl</i>	4.00€	Apfelschote <i>33cl (verre)</i>	4.50€
Eau Carola bleue ou rouge <i>50cl</i>	3.80€	Eau Carola bleue ou rouge <i>ll</i>	5.80€
Sirop à l'eau <i>20cl (verre)</i>	2.80€	Orangina, Schweppes <i>25cl</i>	4.00€

*(pêche, cassis, fraise, grenadine, citron, menthe, orgeat)*

*Supplément rondelle de citron/sirop : 0,30€*

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

# Menu Terroir

28.50€

**Pâté de campagne maison**

*Hausgemachte Landpastete / Homemade country pâté*

Ou

**Nem de Munster maison, crème au cumin et panier de salade**

*Frühlingsroll mit Warme Münsterkäse / Spring roll with hot and sweet Munster cheese*

Ou

**Escargots au beurre, ail et persil (6 pièces)**

*Schnecken mit Butter, Knoblauch und Petersilie (6 Stück) / Snails with Butter, Garlic and Parsley (6 pieces)*

(+4€)

\*\*\*\*\*

**Choucroute garnie du Chef**

(lard, jarret, knack, collet fumé, saucisse fumée)

*Sauerkraut / Sauerkraut*

Ou

**Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes, salade verte**

*Elsässischer Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe*

(+3€)

Ou

**Filet de truite, jus court, pommes de terre grenailles à l'ail et persil et légumes du moment**

*Forellenfilet, Gemüse, Kartoffeln / Trout fillet, potatoes, vegetables*

\*\*\*\*\*

**Munster accompagné de cumin**

Ou

**Sorbet ou glace (2 boules)**

Ou

**Dessert de notre carte possible avec supplément**

## Menu enfant (-12 ans)

13.00€

**Aiguillettes de poulet croustillantes, frites ou Knack, frites**

**Boule de glace ou Salade de fruits**

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

## Les Crémants et Champagnes

	Verre (10cl)	Bt (37.50cl)	Bt(75cl)	Bt(150cl)
<b>CREMANT</b>				
David Ermel, Hunawühr (blanc)	6.00€	-	32.00€	-
David Ermel, Hunawühr (rosé)	6.50€	-	35.00€	-
<b>CHAMPAGNE</b>				
Deutz	-	-	80.00€	-
Magnum Ruinart Brut , <u>150cl</u>	-	-	-	225.00€
Pommery Blanc de Blancs , <u>150cl</u>	-	-	-	115.00€
Vranken Cuvée Diamant	-	-	155.00€	-
Piper Heidsieck Prohibition	-	-	85.00€	-
Vranken La Demoiselle , <u>37.5cl</u>	-	49.00€	-	-

## Les Vins D'Alsace

	Verre 10cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
<b>ORIGINALITES DE NOS VITICULTEURS (AOC)</b>				
Jean Siegler, Blanc de Jean, Mittelwühr	4.50€	9.00€	15.00€	21.00€
David Ermel, L'Empreinte, Hunawühr	7.00€	14.00€	23.00€	34.00€
<b>GEWURZTRAMINER (AOC)</b>				
Jean Siegler, Mittelwühr	5.00€	11.00€	19.00€	-
Jean Siegler, Vieilles Vignes, Mittelwühr	8.50€	17.00€	30.00€	38.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	39.00€
David Ermel , Vieille Vignes, Hunawühr	-	-	-	32.00€
<b>MUSCAT (AOC)</b>				
David Ermel, Hunawühr	6.50€	13.50€	21.00€	28.00€
<b>PINOT GRIS (AOC)</b>				
Jean Siegler, Mittelwühr	6.50€	13.50€	21.00€	28.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	34.00€
David Ermel, Réserve, Hunawühr	-	-	-	24.00€
Trimbach, Ribeauvillé	-	-	-	39.00€
<b>RIESLING (AOC)</b>				
Jean Siegler, Mittelwühr	5.00€	11.00€	19.00€	-
Jean Siegler, Grand Cru Mandelberg, Mittelwühr	-	-	-	36.00€
David Ermel, Vieilles Vignes , Hunawühr	8.50€	17.00€	30.00€	38.00€
Bucher, Riquewühr	-	-	-	21.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	34.00€
Trimbach, Ribeauvillé	-	-	-	39.00€
<b>PINOT NOIR (AOC)</b>				
Jean Siegler, Mittelwühr	5.00€	11.00€	19.00€	-
David Ermel, Coteau du Helfant, Hunawühr	8.50€	17.00€	30.00€	38.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	38.00€
Bucher, Riquewühr	-	-	-	23.00€
Trimbach, Ribeauvillé	-	-	-	44.00€
Jean Siegler, Pinot Noir Rosé	5.50€	12.00€	21.00€	34.00€

# Les Vins d'Ailleurs

Bouteille de 75cl

## Les Vins Rouges

### **CÔTES DU RHÔNE (AOC)**

Domaine de la Renjarde, Les Cassagnes de la Nerthe	34.00€
Château Mont-Redon, Châteauneuf du Pape 2018	70.00€
Château La Nerthe, Château Neuf du Pape 2015	78.00€
Château de la Gardine, Cornas 2018	82.00€
Cairanne, Château La Gardine 2019	39.00€
Vacqueyras, Château La Gardine 2017	45.00€

### **PAYS D'HERAULT (AOC)**

Château Castignac, Terra Casta	26.00€
--------------------------------	--------

### **BORDEAUX (AOC)**

Les Ormes de Pez, Saint Estèphe, 2009	75.00€
Château La Gurgue, Margaux, 2009	68.00€
Château Gloria, Saint Julien, 2008	98.00€
Château Pontet-Canet, Pauillac 2007	250.00€

### **CÔTES DE PROVENCE (AOC)**

Château de l'Amérade, Marie-Christine	32.00€
---------------------------------------	--------

## Les Vins Blancs

### **CÔTES DU RHÔNE (AOC)**

Château La Nerthe, Château Neuf du Pape	78.00€
Domaine de la Renjarde, Les Cassagnes de la Nerthe	35.00€

### **BOURGOGNE (AOC)**

Domaine Fèvre, Chablis	45.00€
Domaine Fèvre, Chablis Fourchaume 1 <sup>er</sup> Cru 2019	75.00€
Château Grenouilles, La Chablienne, Grand cru 2015	105.00€
Domaine Gueguen, Cuvée 1975, Chablis	48.00€
Domaine Luquet, Pouilly-Fuissé	65.00€

### **CÔTES DE PROVENCE (AOC)**

Château La Gordanne, La Chapelle	45.00€
----------------------------------	--------

### **LOIRE (AOC)**

Château Farray, Loire, Pouilly-Fumé	40.00€
-------------------------------------	--------

## Les Vins Rosés

### **CÔTES DE PROVENCE (AOP)**

Minuty, Rose et Or	39.00€
--------------------	--------