

# Notre carte

*Pour le déjeuner  
du mercredi au vendredi*

**Menu Gourmand 19.80€**

variable toutes les semaines

(entrée et plat, au choix)

*et*

**Suggestions à la carte**

*Pour le déjeuner le samedi  
Pour le dîner du mercredi au dimanche*

**À la carte**

*Pour le déjeuner le dimanche*

**Menu du dimanche 49.00€**

variable toutes les semaines

(entrée, plat et dessert, au choix)

*Pas de service à la carte*

# Suggestions à la carte

*Au déjeuner du mercredi au samedi et au dîner du mercredi au dimanche*

## Entrées

Tartare de saumon, <i>tomates multicolores au basilic</i>	15.80
Tataki de thon frais, <i>marinade thaï, crème d'avocats</i>	15.80
Vitello Tonnato <i>Fines tranches de veau, sauce au thon, parmesan, câpres fleurs</i>	15.80
Presskopf maison, <i>sauce gribiche, mesclun</i>	10.80
Œuf mi-mollet aux girolles en persillade	14.80
Foie gras de canard maison français <i>Chutney et gel de mangue et sa brioche à tête</i>	19.80

*Servi uniquement au déjeuner le samedi et au dîner du mercredi au dimanche*

---

Ceviche de daurade <i>Marinade au lait de coco, citron vert, huile d'olive</i>	15.80
---	-------

# Platz

Filet de daurade, artichauts à la barigoule 29.80  
*Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

Cordon bleu de veau 26.80  
*Crème de champignons, garniture au choix\**

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 24.50  
*Garniture au choix\**

Tête de veau et son bouillon 24.50  
*Sauce gribiche, pommes vapeur*

*Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi*

---

Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote 25.80  
*Frites, salade*

*Servi uniquement au déjeuner le samedi et au dîner du mercredi au dimanche*

---

Noix de Saint Jacques et grosses crevettes à la plancha 33.00  
*Linguines à la provençale*

Filet de bœuf « Simmental », sauce bearnaise 34.50  
*Garniture au choix\**

Magret de canard rôti, abricots confits 28.80  
*Garniture au choix\**

## \* GARNITURE AU CHOIX

*frites | écrasé de pommes de terre | spaetzles maison*

Tous nos plats sont faits maison

Tous nos prix sont en euros, nets, taxes et services compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque

# Nos desserts maison

*au choix à 8.50€*

Pot de caramel au beurre salé

*Glace vanille, langues de chat maison et amandes*

\*\*\*

Grosse profiterole au chocolat chaud

*Glace vanille pécan*

\*\*\*

Soupe de fruits à la menthe, *sorbet au citron*

\*\*\*

Pavlova aux fraises, *sorbet au cassis*

\*\*\*

Baba au rhum ambré

*Crème fouettée maison*

\*\*\*

Café liégeois

# « Menu du dimanche à 49€ »

Le Menu est servi le dimanche au déjeuner

*Notre chef de cuisine vous propose chaque semaine des suggestions différentes au choix parmi quatre entrées, quatre plats et quatre desserts*

*Voici un exemple de menu*

## Entrées ☰

Gravlax de saumon maison à l'aneth

*Pickles de légumes*

Ceviche de daurade

*Marinade au lait de coco, citron vert, huile d'olive*

Œuf mi-mollet

*Girolles en persillade*

Foie gras de canard français maison (suppl. 3€)

*Chutney de figues et sa brioche à tête*

\*\*\*

## Plats ☰

Filet de daurade grillé à la plancha à l'huile d'olive

*Risotto au basilic, sauce safranée*

Pièce de bœuf Black Angus, sauce béarnaise

*Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

Pièce de gigot d'agneau rôti au four

*Ratatouille et pommes de terre aux herbes de Provence*

Cassolette de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

*Spaetzles maison*

\*\*\*

## Desserts ☰

Pot de caramel au beurre salé

*Glace vanille et langues de chat maison*

Grosse profiterole au chocolat chaud

*Glace vanille pécan, chantilly maison*

Sablé breton aux abricots confits

*Glace fromage blanc*

Café liégeois

*Chantilly maison*

# Livre de Cave

Les prix, nos vins en suggestion du moment, au verre et en pichet  
sont à consulter sur place

*Preise, unsere Weine als aktuelle Vorschläge, im Glas und im Krug  
können vor Ort eingesehen werden*

---

Alsace	2
Bourgogne	4
Beaujolais	4
Languedoc	5
Côtes-du-Rhône	5
Bordeaux	
- Médoc	6
- Graves	7
- Saint-Emilion	8
- Pomerol	8
- Sauternes	8
Champagnes	9

# « Vins d'Alsace »

## Pinot Gris 75 cl :

<b>Grand Cru</b> Gustave Lorentz Altenberg de Bergheim <b>Bio</b>	2013
<b>Réserve Personnelle</b> Bott Frères Ribeauvillé	2019
<b>Réserve</b> J.B. Adam Ammerschwahr	2022 *

## Pinot Noir 75 cl :

<b>Fut de chêne</b> Gustave Lorentz Altenberg de Bergheim	2018
<b>Tradition</b> Bott Frères Ribeauvillé	2022
<b>Réserve</b> J.B. Adam Ammerschwahr	2021 *

## Riesling 75 cl :

<b>Grand Cru Osterberg</b> Bott Frères Ribeauvillé	2021
<b>Grand Cru</b> Gustave Lorentz Altenberg de Bergheim <b>Bio</b>	2019
<b>Tradition</b> Bott Frères Ribeauvillé	2020
<b>Réserve</b> J.B. Adam Ammerschwahr	2022 *

## Gewurztraminer 75 cl :

<b>Vendanges Tardives</b> Gustave Lorentz Bergheim	2018 *
<b>Réserve</b> J.B. Adam Ammerschwahr	2022 *

Kaefferkopf 75 cl :

Grand Cru Cuvée Traditionnelle J.B. Adam Ammerschwihr 2021

Sylvaner 75 cl :

Réserve J.B. Adam Ammerschwihr 2022

Muscat 75 cl :

Tradition Bott Frères Ribeauvillé 2023 \*

Ottrott 75 cl :

Rouge d'Ottrott « Stéphane » Maison Vonville 2020

\* Servi au verre et en pichet

« Crémant d'Alsace »

Willm Colmar :

Nature Brut

Rosé Brut



## BOURGOGNE BLANC 75 cl :

### **Saint-Véran**

Grand Bussière Vignerons des Terres Secrètes 2022

### **Chablis**

Sereine La Chablisienne 2019

### **Santenay Bio**

Domaine Chapelle & Fils 2021

### **Meursault Bio**

« Les Malpoiriers » Domaine Chapelle & Fils 2022

## BOURGOGNE ROUGE 75 cl :

### **Hautes Côtes de Beaune**

Domaine Berger Rive Manoir de Mercey 2022

### **Marsannay**

Domaine Bart 2021

### **Santenay Clos des Cornières Bio**

Domaine Chapelle & Fils 2022

## BEAUJOLAIS BLANC 75 cl :

### **Beaujolais Chardonnay**

« Les Merrains » Domaine P. Ferraud & Fils 2021

## BEAUJOLAIS ROUGE 75 cl :

### **Morgon**

Domaine Gry Sablon 2022

### **Côtes de Brouilly**

Domaine P. Ferraud & Fils 2021

## LANGUEDOC-ROUSSILLON ROUGE 75 cl :

**Pic Saint Loup Bio**

« Sancto Lupo » Domaine des Rocs

2022

## CÔTES-DU-RHÔNE BLANC 75 cl :

**Crozes-Hermitage Bio**

« Sens » Laurent Fayolle

2022

**Condrieu**

La Solarie Domaine Barge

2021

## CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 75 cl :

**Côtes du Rhône**

« Belleruche » Chapoutier

2021

**Vacqueyras**

Patrick Galant Domaine de la Présidente

2021

**Crozes-Hermitage Bio**

« Sens » Laurent Fayolle

2022

**Saint-Joseph**

« Clos de la Ribaudy » Domaine Barge

2022

**Côte-Rôtie**

« Les Côtes » Domaine Barge

2021

# BORDEAUX 75 cl :

## Médoc

### Margaux :

La Sirène de Giscours (2 <sup>ème</sup> vin du Château Giscours)	2013
La Sirène de Giscours (2 <sup>ème</sup> vin du Château Giscours)	2014
Château Giscours (3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2008
Château Giscours (3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2010
Château Giscours (3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2013
Château Giscours (3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2014

### Moulis (Château Poujeaux) :

Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2007
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2008
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2009
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2010
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2011
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2012
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2013
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2015
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2016
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2017
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2018
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2020
Château Poujeaux (Cru bourgeois exceptionnel)	2021

### Moulis (Château Chasse Spleen) :

Château Chasse Spleen	2011
Château Chasse Spleen	2012
Château Chasse Spleen	2013
Château Chasse Spleen	2014
L'Oratoire de Chasse Spleen (2 <sup>ème</sup> vin du Château Chasse Spleen)	2010
L'Oratoire de Chasse Spleen (2 <sup>ème</sup> vin du Château Chasse Spleen)	2013
L'Oratoire de Chasse Spleen (2 <sup>ème</sup> vin du Château Chasse Spleen)	2014

### Pauillac :

Echo de Lynch-Bages (second vin de Château Lynch-Bages)	2014
Echo de Lynch-Bages (second vin de Château Lynch-Bages)	2019
Echo de Lynch-Bages (second vin de Château Lynch-Bages)	2020
Echo de Lynch-Bages (second vin de Château Lynch-Bages)	2021
Château Lynch-Bages (5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2009
Château Lynch-Bages (5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2010
Château Lynch-Bages (5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2011
Château Lynch-Bages (5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2013
Château Lynch-Bages (5 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2016

### Saint-Estèphe :

Château Haut Marbuzet	2014
Château Haut Marbuzet	2018
Château Haut Marbuzet	2019
Château Haut Marbuzet	2020
Château Haut Marbuzet	2021

### Haut-Médoc :

Château La Lagune (3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé)	2009
---	------

## Graves

### Pessac-Léognan :

Château Carbonnieux (Grand Cru Classé de Graves)	2013
Château Carbonnieux (Grand Cru Classé de Graves)	2017
Château Langlet (second vin de Château Latour-Martillac)	2021
Château Latour-Martillac (Grand Cru Classé de Graves)	2011
Château Latour-Martillac (Grand Cru Classé de Graves)	2017
Château Latour-Martillac (Grand Cru Classé de Graves)	2018
Château Latour-Martillac (Grand Cru Classé de Graves)	2019
Château Latour-Martillac (Grand Cru Classé de Graves)	2020

## Saint-Émilion

### Puissequin Saint-Émilion :

Fleur la Chapelle 2020

### Saint-Emilion Grand Cru :

Château L'Angélu ( 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé) 2007

Château L'Angélu ( 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé) 2008

## Pomerol

### Lalande-de-Pomerol :

Cuvée la Rollandière 2020

## Sauternes

### Sauternes Premier Cru Classé :

Château d'Yquem 1995

Château d'Yquem 1998

Château d'Yquem 2008

Château d'Yquem 2011

## CHAMPAGNES 75 cl :

### Mercier

Mercier Brut

### Veuve Clicquot

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

### Ruinart

Ruinart Brut « R »

Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart Rosé