

Menu « Le Cappuccino »

Déjeuner Day Spa

Royale au Foie Gras et Champignons
Croûtons dorés

OU

Velouté de Patate douce
Tartine de Magret de Canard séché aux Epices



Filet de Canette aux Châtaignes
Sauce à l'Orange, Chou rouge et Polenta crémeuse

OU

Dos de Cabillaud, Purée de Panais,
Tagliatelle de Carotte, Sauce Tandori



Une de nos Jolies Pâtisseries Maison

Entrée, plat et dessert au choix proposé à 38 € par personne
OU

Entrée seule à 15 € / Plat seul à 19 € / Dessert seul à 7 €

Les Entrées

Planchette Italienne : Jambon de Parme, Salami à la Truffe d'été, Bresaola, Parmesan, Tomate Cerise...	16.00€
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan & Roquette	16.00€
Bouchée à la Reine, Pâtes Fraîches	18.00€
Salade César au Poulet Alsace Label Rouge	16.00€
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits du Moment	½ Portion 11.00€ Portion 21.00€

Les Plats

Risotto crémeux au Gorgonzola, Butternut et Noix	18.00€
Lasagne aux Légumes d'Hiver et Fromage de Chèvre	18.00€
Burger Maison, Frites et Salade verte	20.00€
Escalope de Veau panée à la Milanaise, Linguini liées à la Sauce Tomate	23.00€

Les Desserts


La Suggestion des Pâtisseries	7.00€
Les Tartes et Pâtisseries « Maison » en vitrine	7.00€
Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer	9.00€
Café ou Chocolat Liégeois :	
Glace Café ou Chocolat, Glace vanille, Espresso ou Sauce chocolat	9.00€
Dame Blanche :	9.00€
Glace Vanille, Chantilly, Chocolat chaud	

Coupe « coup de cœur »

Composez votre Coupe de 3 boules de glaces ou sorbets de vos parfums préférés : Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Passion	7.00€
---	-------

Toutes nos pâtes sont faites maison

Les Boissons

Softs 33cl : Coca, Coca zero, Ice Tea, Perrier	4.00 €
Softs 25cl : Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes	4.00 €
Jus de Fruit : Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse	4.00 €
Eaux plate ou gazeuse Innovo	4.00 €
Hyca Pétillant (des plantes, des fruits, des bulles) : menthe poivrée, menthe verte 33cl 	5.00 €
Apéritif Maison 12cl	8.00 €
Grimbergen blonde ou Blanche 33cl	5.50 €
Bière pression 33cl	4.50 €
Picon Bière 33cl	5.50 €
Leffe Blonde 33cl	5.50 €
Bière Sainte Nitouche 33cl	5.50 €
Kir au vin blanc	5.50 €
Kir Royal au Crémant d'Alsace	7.50 €
Coupe de Crémant	7.00 €
Coupe de Champagne	15.00 €
Cognac VSOP, Maison Frapin, 4cl	11.00 €
Eaux de vie <i>G.E. Massenez</i> , 4cl	10.00 €
Café NESPRESSO .	3.50 €
Thé, infusion	4.00 €
Cappuccino NESPRESSO .	4.50 €
Latté Macchiato NESPRESSO .	4.50 €

Les Vins

	Verre 12 cl	Carafe 25cl	Carafe 50 cl
Sauvignon	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Pinot Gris Domaine Burghart-Spettel à Mittelwihr	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Riesling Domaine Burghart-Spettel à Mittelwihr	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Viognier Domaine Jaboulet	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Muscat Domaine Pettermann à Dambach La Ville	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Gewurztraminer Domaine Gross à Wolxheim	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Chardonnay Domaine La Chablissienne	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives			
Domaine Wolfberger à Eguisheim	14.00 €	28.00 €	48.00 €
Pinot Noir Domaine Burghart-Spettel à Mittelwihr	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Cairanne Brunel de la Gardine	8.00 €	16.00 €	24.00 €
Bordeaux Côte de Bourg	8.00 €	16.00 €	24.00 €
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, Michel Sarazin	11.00€	22.00 €	32.00 €
Rosé figuière, Méditerranée	7.00 €	14.00 €	20.00 €
<u>Les Vins sans Alcool</u>			
Syrah, Cabernet (rosé)	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Viognier, Sauvignon (blanc)	7.00 €	14.00 €	22.00 €

La Cave

PRIX TAXES ET SERVICE

Alsace

	37.5cl	75cl
Riesling, Joseph Gross à Wolxheim	22€	45 €
Riesling Grand Cru Rosacker, Fuchs à Zellenberg		62 €
Pinot Gris, Sipp à Ribeauvillé		42 €
Pinot Gris, Blanck à Kientzheim		42 €
Gewurztraminer, Schueller à Husseren-Les-Châteaux	28 €	42 €
Pinot Noir, Blanck à Kientzheim		45 €
Pinot Noir « Ophrys », Zusslin		42 €

Bourgogne Blanc

Saint Véran, Roux Père et Fils		68 €
Montagny 1er Cru, Louis Jadot		75 €
Rully, Roux Père et Fils		75 €

Loire Blanc

Sauvignon « Les Bouquets », Laporte		32 €
Chenin l'Echappée		36 €
Pouilly Fumé, Laporte		52 €

Sud

Château Etang des Colombes, Corbières		34 €
Château Puech-Haut, Coteaux du Languedoc		42 €

Vallée du Rhône

Côtes-du-Rhône, « Domaines des Bernardins »		
Domaine Ferraud et Fils		32 €
Saint Joseph, Gilles Barge	32 €	58 €
Crozes Hermitage, Fayolles		48 €
Côte-Rôtie, Gilles Barge		105 €

Bordeaux

	37.5cl	75cl
Château Rocher Figeac, Saint-Emilion	22 €	38 €
Château Morin, Saint Estèphe		52 €
Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe	65 €	105 €

Bourgogne Rouge

Chorey-Les-Beaune, Domaine Maillard	32 €	52 €
Santenay, Domaine Roux		72 €
Aloxe Corton, Domaine Maillard		95 €

Vins Rosés

Rosé d'Alsace, Pinot Noir		34 €
Château Puech-Haut, Coteaux du Languedoc		42 €
Sancerre, Loire		42 €
Minuty, Côte de Provence		45 €

Magnum Château Puech-Haut (150 cl)		
Coteaux du Languedoc		78 €
Magnum Minuty, Côte de Provence (150cl)		95 €

Champagne

Moët et Chandon	Epernay	105 €
(Réserve Impériale)		
Ruinart	Reims	105 €
Ruinart rosé	Ay	145 €

Vin nature ou Vin orange

Baies Roses	Paul Buecher	42 €
Les Vrilles	Paul Buecher	42 €