

_____ Drinks _____

___ Our Favorite Aperitifs ___

Le Gin Tonic 25cl.....	7.00 €
Le kir Crémant d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl.....	7.00 €
Le kir vin blanc d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl	4.50 €
La flute de Crémant Brut d'Alsace AOP 12cl.....	6.50 €
Le flute de Crémant Rosé d'Alsace AOP 12cl.....	7.50 €

___ The Classic Ones ___

	25cl	33cl	50cl
Bière pression	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Bière Saison	3.60 €	4.80 €	7.20 €
Picon/Cynar bière	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché	3.20 €	4.20 €	6.40 €
Monaco	3.40 €	4.50 €	6.80 €
Martini blanc ou rouge 4cl			4.20 €
Aperol Spritz 12cl.....			6.80 €
Porto blanc ou rouge 4cl			4.20 €
Ricard 2cl.....			4.20 €

___ Waters, Sodas, Fruit Juices... ___

Carola Bleue - Verte - Rouge 50cl	3.50 €
Orangina 25cl.....	3.50 €
Carola Bleue - Verte 1L.....	6.00 €
Badoit rouge 33cl	3.50 €
Verre de limonade Soulzi d'Alsace 25cl	3.10 €
Diabolo 25cl.....	3.30 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	3.70 €
Jus de fruits (tomate, orange, pomme, abricot) 25cl.....	3.50 €
Sirop a l'eau 25cl.....	2.50 €
Thé glacé 25cl	3.10 €
Supplément sirop 2cl.....	0.20 €

___ Hot Drinks ___

Expresso ou décaféiné	2.30 €
Grand café.....	2.60 €
Double expresso	4.30 €
Cappuccino	3.90 €
Thé ou infusion.....	3.10 €
Café alsacien ou irish coffee.....	8.40 €

« Santé mais pas des pieds » - Gillier

Net prices. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

_____ **Our Salads & Suggestions** _____

Salad with cooked spring vegetables and citrus vinaigrette 13.50€

Salad of the day 13.50€

Charolais beef tartare with green salad and chips..... 18.60€

“Pièce du boucher” (Beef steak of the day), French fries 14.90€



_____ Starters _____

Duck Foie Gras, chutney of the day and toast	1/2 1 12.90€ 18.90€
Marrow bone, toast and green salad	12.30€
Salmon gravlax with citrus fruits and green salad.....	14.20€
Beef carpaccio, pesto and Parmesan	13.50€
Scallops with parsley cream and lemon grass	19.50€

*« La seule arme que je tolère
c'est le tire-bouchon » - Jean Carmet*

_____ The Chef's Inspirations _____

Glazed Pork ribs (side dish of your choice).....	20.00€
Label Rouge d'Alsace Poultry breast, risotto with mushrooms.....	19.30€
Salmon steak, "beurre blanc" sauce, risotto with seasonal.....	21.60€
Risotto with mushrooms, Parmesan cheese.....	17.20€

*« Je boirais du lait le jour où les vaches
mangeront du raisin » - Jean Gabin*

_____ Our dry aged beef _____

Our meats are dry aged for a minimum of 15 days in our restaurant

Irish nature beef rib (Côte de boeuf) – Ireland <i>(max. 2 persons)..... per kg</i>	59.00€
A marbled meat with short fibres	
Charolais Tomahawk – France <i>(max. 2 persons)..... per kg</i>	69.00€
An exceptional and unique piece	
Irish nature beef Entrecote – Ireland <i>approx. 300 g</i>	26.50€
Deliciously marbled and tasty	
Irish nature beef sirloin (Faux-filet) – Ireland <i>approx. 300 g</i>	23.90€
The second noble piece of beef	

_____ Our Classics _____

Maminha – Argentina <i>approx. 300 g</i>	30.50€
Tasty and finely marbled	
Beef skirt steak, sliced <i>approx. 300 g</i>	18.30€
Duck breast, gravy with browned butter and cherries	21.50€
Simmenthal beef tenderloin (Filet) – European Union <i>approx. 200 g</i>	29.90€
Very tender and low-fat piece	

_____ To accompany your meat _____

To accompany your meat,
choose a side dish of your choice and one of our home-made sauces.

>>> Choice of side dish <<<

French fries

Green salad

Mashed potatoes

Seasonal vegetables

>>> Choice of sauces <<<

All our sauces are home made

Pepper

Béarnaise

Gravy with browned butter

Red wine sauce

Garlic Butter

Creamy sauce with mushrooms

>>> Supplements <<<

Foie gras: 7.30€

Marrow bone: 6.30€

Salad: 2.50€

Fries, vegetables, mashed potatoes: 4.30€

*Our entire team is at your disposal to inform you on the composition of dishes in relation
to the list of notorious allergens. Net Prices.*

Children's Menu

(for children under 12 years old)

12,00€ (excluding drinks)

Sliced poultry, cream sauce with mushrooms and
French fries

+

2 scoops of ice cream
of your choice

*« Il faut s'efforcer d'être jeune comme un Beaujolais
et de vieillir comme un Bourgogne » - Robert Sabatier*

_____ Our Desserts _____

Chocolate cake with vanilla ice cream and homemade whipped cream 11.50€

Crème brûlée of the Chef6.50€

Tart of the day6.50€

Panna Cotta with red fruits.....6.60€

Chocolate Mousse6.50€

Ice cream:1 scoop 2,30€ 2 scoops 4,60€..... 3 scoops 6,90€

Glaces : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, strawberry Tagada
(Haribo)

Sorbets: lemon, Williams pear, passion fruit, raspberry, mango, strawberry

*Our entire team is at your disposal to inform you on the composition of dishes in relation to the list of
notorious allergens. Net Prices.*

WINE LIST

● White wine
 ● Red wine
 ● Rosés wine

Nos Vins d'Alsace

	12cl	25cl	50cl	75cl
● Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
● Pinot Blanc ^{AOP} "Evidence" Bio , Domaine Lorentz (68)	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
● Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz (68)	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
● Pinot Noir Rosé, Domaine Lorentz (68)	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
Crémant Brut Domaine Cattin (68)	6.50€			39.00€
Crémant Rosé, Domaine Cattin (68)	7.00€			42.00€

Nos Vins Blanc

Rhône

● Viognier ^{IGP}	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
---------------------------	-------	--------	--------	--------

Languedoc

● Côtes Catalanes, Domaine de L'évêché	5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
--	-------	--------	--------	--------

Sud-Ouest

● Côtes-de-Gascogne ^{IGP} , Saint-Luc XVIII	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
--	-------	--------	--------	--------

Nos Vins Rosés

Provence

● Côte de Provence ^{AOP} , La Mauresse				46.00€
---	--	--	--	--------

Languedoc

● Les Dames de Ricardelle	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
---------------------------	-------	--------	--------	--------

Nos Vins Rouges

Bourgogne

● Hautes Côtes de Beaune ^{AOP} , Nuiton Beaunoy				49.50€
● Marranges 1er Cru, Clos des Rois, Domaine Aegerter				84.50€
● Nuits-Saint-Georges ^{AOP} , Réserve Personnelle, Paul Aegerter				110.00€

Beaujolais

● Juliéna ^{AOP} , Château de Juliéna				38.00€
● Morgon ^{AOP} , "Les Vieux Cèdres", Jean Loron	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
● Moulin à Vent ^{AOP} , Domaine Barbet				48.00€
● Saint Amour ^{AOP} "La Victorine", Jacques Charlet				42.00€

Rhône

	12cl	25cl	50cl	75cl
● Ventoux ^{AOP} , Les Amadous	5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
● Vacqueyras ^{AOP} , Vieux Clocher, Domaine Arnoux	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
● Crozes Hermitage ^{AOP} , Domaine des Entrefaux - Bio				61.00€
● Châteauneuf-du-pape ^{AOP} , Clos de l'Oratoire des Papes				82.00€

Languedoc

- | | | | | |
|---|-------|--------|--------|--------|
| • Les Dames de Ricardelle | 6.50€ | 13.00€ | 26.00€ | 39.00€ |
| • Corbières Boutenac ^{AOP} , Domaine de Villemajou | | | | 42.00€ |
| • Pic Saint Loup ^{AOP} Les Déesses Muettes | | | | 48.00€ |

Bordeaux

- | | | | | |
|--|-------|--------|--------|---------|
| • Bordeaux, Les Hauts de Goelane | 5.50€ | 11.00€ | 22.00€ | 33.00€ |
| • Blaye-Côtes-de-Bordeaux ^{AOP} , Château Vieux Charron | 7.00€ | 14.00€ | 28.00€ | 42.00€ |
| • Medoc ^{AOP} , Chapelle de Potensac | | | | 54.00€ |
| • Margaux ^{AOP} , La Sirène de Giscours | | | | 70.50€ |
| • Saint Julien ^{AOP} , Château Talbot | | | | 125.00€ |
| • Saint Estèphe ^{AOP} , Chateau Marbuzet | | | | 88.50€ |

Loire

- | | | | | |
|---|-------|--------|--------|--------|
| • Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP} , Les Javeaux | 6.50€ | 13.00€ | 26.00€ | 39.00€ |
| • Saumur Champigny ^{AOP} "Les Valengnets" , Cave Robert & Marcel | | | | 36.00€ |
| • Chinon ^{AOP} , Les Grevières | | | | 43.00€ |

Vins Etrangers

Argentine

- | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--------|
| • Malbec, La Consulta | | | | 44.50€ |
|-----------------------|--|--|--|--------|

Espagne

- | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|--------|
| • Rioja DOC, Ibericos Crianza | | | | 46.50€ |
|-------------------------------|--|--|--|--------|

Wine suggestions

- | | 12cl | 20cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|-------|-------|--------|--------|--------|
| • IGP Gard Viognier « Les îles Blanches »
Cellier des Chartreux | 5.40€ | 9.00€ | 11.10€ | 22.20€ | 33.20€ |
| • IGP Gard Chamasûtra
Cellier des Chartreux | 4.30€ | 7.10€ | 8.90€ | 17.80€ | 26.60€ |
| • Vin de France La Nuit tous les Chats sont Gris
Cellier des Chartreux | 4.30€ | 7.10€ | 8.90€ | 17.80€ | 26.60€ |

*Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.*

_____ The Digestives _____

Amber Rums – 4cl

Ron Diplomatico Exclusiva : Venezuela 12 ans.....	8.90 €
Ron de Jeremy Reserva : Panama 7 ans	8.90 €
Rhum Ambré Trois Rivières AOP Martinique	8.90 €
Pyrat : Caraïbes Réserve 15 ans.....	9.90 €
Kraken : Îles Vierges américaines 12 à 18 mois	8.90 €
Plantation Panama : Panama 9 ans.....	8.90 €
Plantation Fiji : Fiji 7 ans.....	8.90 €
Don Papa : Philippines 7 ans.....	9.40 €

Whiskys – 4cl

Whisky Meyer's : Alsace 5 ans	7.90 €
Nikka the Blended : Japon.....	8.90 €
The Barrel Nikka : Japon 10 ans.....	8.90 €
Talisker : Îles de Skye Ecosse 10 Ans.....	9.40 €
Lagavulin : Islay Single Malt Ecosse 16 ans.....	12.60 €
Gentleman Jack : Tennessee Whiskey USA.....	8.90 €

Cognacs, Armagnacs – 4cl

Cognac Hennessy : Fine de Cognac France.....	8.40 €
Armagnac Samalens VSOP France.....	7.30 €

Tequilas & Co... – 4cl

Tequila Jose Cuervo Especial : Mexique.....	6.30 €
Tequila El Patron Reposado : Mexique.....	13.60 €
Vodka Absolut	7.30 €
Gin Bombay Sapphire : Angleterre	6.30 €
Chartreuse Verte : France	6.30 €
Calvados.....	6.30 €
Get 27	6.80 €

Les Eaux de Vie d'Alsace – 4cl

Marc de Gewurtz, Framboise, Quetsch, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune ...	6.30 €
Distillerie : Jean-Baptiste Adam	