

# CARTE D'AUTOMNE

## ENTREES

Foie Gras d'Oie 14.90€  
Gelée au Gewürztraminer, Brioche Tête au Beurre  
Gänzeleber, Butterbrioche

**Supplément Menu +3.00€**

**VIN EN ACCORD AVEC LE FOIE GRAS 10cl 10.00€**

Tentez votre chance.

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

Trouvez ce que c'est et votre verre vous sera offert.

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest unsere Weinempfehlung, In diesem Fall Schenken wir Ihnen das Glas

Saumon Gravlax, 11.60€  
Mariné à la Betterave & Aneth Fraîche  
Graved Lachs, Mariniert mit Rote Beete und frischen Dill

Oeuf Cocotte à la Forestière 11.70€  
Torsade Feuilletée au Jambon Forêt Noir  
Eierauflauf à la Forestiere, Blätterteig mit Schwarzwälder Schinken

Terrine de Faisan aux Girolles 8.90€  
Mesclun & Marmelade d'Oranges Confites  
Fasanenterrine mit Pfifferlingen, Salat & Orangenmarmelade

**Salade d'Automne 10.30€**

Dés de Roquefort & d'Emmental

Poulet Rôti, Raisins Blancs Caramélisés, Mesclun, Tomates Multicolore

Legumes Croquants, Crème Citronnée à la Moutarde à L'Ancienne

Herbst Salat, Roquefort und Emmental, Brahhähnchen, Karamellisierete weiße Trauben, Multicolor Tomaten, Gemüse, Zitronen Sauce mit Senf

## VEGAN

Poke Bowl Tofu, Sauce Teriyaki 14.10€  
Riz Rond au Sésame, Assortiments de Crudités  
Ananas & Grenade  
Poke Bowl, Sesam Reis, Mischung von Gemüse

## POISSONS

Pavé de Saumon en Croûte de Noix 22.10€  
Riz Pilaf au Thym Citronné  
Lachssteack in einer Walnussskruste, Reis mit Thymian und Zitrone

**VIN EN ACCORD AVEC LE SAUMON 15cl 10.00€**

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

En cas de bonne réponse, votre verre vous sera offert.

Bonne Chance.

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest unserer Weinempfehlung, In diesem Fall Schenken wir Ihnen das Glas

Noix de Saint Jacques à la Nage 23.80€  
Wok de Légumes Croquants au Sésame  
Jakobsmuschel, Gemüse wok Knackiges mit Sesam

**Supplément Menu +3.00€**

## L'INCONTOURNABLE

Tartare de Boeuf Limousin (180 gr env.) 20.50€  
Coupé au Couteau & Préparé Par Nos Soins  
Crumble aux Noisettes & Copeaux de Parmigiano  
Pommes Pont Neuf & Mesclun au Xéres  
Rinderfleisch Tartar ( ca 180g) Nusscrumble & Parmesan

## VIANDES

Médailon de Veau Français (200 gr env.) 22.40€  
Gratin de Légumes & Pomme de Terre Croustillantes au Piment d'Espelette  
Kalbssteack (ca 200 gr), Gemüse Gratin & Kartoffeln

**Supplément Menu +2.00€**

**VIN EN ACCORD AVEC LE VEAU 15cl 10.00€**

Tenter Votre Chance.

Nous Vous Proposons un Vin Sélectionné par Notre Equipe.

En Cas de Bonne Réponse Votre Verre Vous Sera Offert.

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest eine unserer Weinempfehlung, In diesem Fall ist das Glas gratis für Sie

Filet de Boeuf Simmental (180 gr env.), Sauce Marchand de Vin 26.90€  
Bayaldi de Légumes, Mousseline de Courge aux Eclats de Noisettes Torrifiées  
Pomme Pont Neuf au Sel Fou  
Rinderfilet (ca 180g), mit Weinhandelssauce, Bayaldi Gemüse & Pommes Frites

**Supplément Menu +5.00€**

Suprême de Pintade, Jus aux Morilles 23.30€  
Rosace de Pomme de Terre & Déclinaison de Légumes  
Perlhuhnbrust mit Morchel saft, Kartoffeln & Gemüse



**9.90€**

### **MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)**

Aiguillettes de Poulet Pannées ou Pavé de Saumon

Pommes Frites & Poêlée de Légumes

-----  
Salade Fruits Frais

ou

Coupe Glacée



## FROMAGES & DESSERTS

Ardoise de Fromages Affinés, Camenbert, Munster, Comté & Tome Chutney & Salade Croquante Auswahl von 4 Käse AOP, Salat	8.20€
Verrine de Mousse au Chocolat, Éclats de Chocolat Noir Schokoladen mousse mit Schokoladen Stückchen	7.90€
Crème Brulée à la Pistache Flambée en Salle par Nos Soins Pistazien Crème Brulée	8.90€
Tiramisu Café Tiramisu	8.90€
Tartelette Saint Honoré A la Confiture de lait Saint Honore Törtchen , Milch Marmelade	8.90€
<b>Café Gourmand</b> - Verrine de Fruits Frais, Douceur Chocolat & Café, Mini Crème Brulée - Glace Mandarine de Sicile & Tartelette aux Framboises Gourmet Café, Frische Frucht verrine, Crème Brulée, Himbeer Törtchen, Mandarineeis aus Sizilien,	<b>10.10€</b>
<b>Supplément Menu</b>	<b>+2.00€</b>

## GLACES & SORBET

1 Boule de Glace ou Sorbet	1.50€
3 Boules de Glace ou Sorbet Vanille, Chocolat, Café Framboise, Citron, Rhum Raisin, Fraise, Fruits de la Passion, Pistache, Caramel Beurre Salé Vanille, Kaffee, Pistazie, Schokolade, Zitrone, Passionsfrucht, Karamellbutter salzig, Himbeere, Rum und Trauben,	4.50€
<b>Supplément Chantilly</b>	<b>+0.60€</b>
<b>Supplément Eau de Vie Mette 2cl</b> Poire Williams & Framboise	<b>+4.00€</b>

## CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Coupe de Moët & Chandon "Grand Vintage 2012"	15.00€
Coupe de Veuve Clicquot Rosé	14.50€

## FORMULE AU CHOIX DANS LA CARTE, À COMPOSER VOUS-MÊME

2 € Jérons Offerts sur présentation de la carte Carré VIP

	Semaine*	Week-end**
<b>Formule VIP</b> Plat + Dessert	25€	27€
<b>Formule BACCARA</b> Entrée + Plat + Dessert	32€	34€
<b>Formule LUCKY</b> Entrée + Plat + Dessert + 2 verres 15cl de la sélection du sommelier	39€	41€

## MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 9.90€

Aiguillettes de Poulet Pannées ou Pavé de Saumon

Pommes Frites & Poêlée de Légumes

-----  
Salade Fruits Frais  
ou  
Coupe Glacée

## COFFRET DÉLICES & FRISSONS

50€ par personne

1 coupe de Champagne Fouquet's 10cl



**Entrée + Plat + Dessert**

À Composer vous-même dans la Carte



2 Verres Vin 15cl 'Sélection du Sommelier'

10€ de Jérons aux Machines à Sous

• Semaine \* du lundi au vendredi midi • Week-end \*\* vendredi soir, samedi, dimanche, veille et jours fériés

# COCKTAILS

---

## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito 10cl 12.00€  
Rhum Havana Club 3 Ans, Eau Gazeuse,  
Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre Cassonade

Golden Cosmo 10 cl 8.50€  
Liqueur de Golden 8, Vodka, Jus de Cranberry, Griottine

Cinzano Spritz 15cl 7.20€  
Bitter Cinzano, Prosecco, rondelle d'orange

### Apéritif Signature 'Blotzheim' 12cl

Crémant d'Alsace, purée de Fruits Rouges, liqueur de quetsche, kirsch & framboise 6.90€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 10cl 6.50€  
Limonade, Sirop Rhum & Mojito  
Feuilles de Menthe, Citron vert, Sucre de Canne

Virgin Planteur 16cl 6.90€  
Jus de Planteur, Sirop de Cerise

## SIROPS MONIN

### Fraise, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat

Sirop à l'eau 25cl 1.80€

Diabolo 25cl 3.20€

## JUS ET NECTAR DE FRUITS

**ALAIN MILLIAT** Tomate, Raisin Rouge Merlot, Pomme. 33cl **6.50€**

## SODAS BOUTEILLE

Coca, Coca Zero 33cl 4.30€

Orangina 25cl 4.10€

Schweppes Indian Tonic 25cl 4.10€

Fuze tea 20cl 4.10€

Rivella Original 33cl 4.30€

## APÉRITIFS

Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	5.50€
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	6.80€
Kir au Champagne 12cl	11.50€
Crème Cartron au choix : Cassis, mûre, pêche de vigne	
Martini Rosso, Bianco, Porto Ruby Sandeman 5cl	4.90€
Suze, Campari 5cl	4.90€
Ricard, Pastis 4cl	4.90€

## WHISKIES

Jameson 4cl	6.90€
Bourbon Jack Daniel's 4cl	8.40€

## VODKA

Vodka Belvedere Pure 4cl	8.40€
--------------------------	-------

## RHUM

Rhum Havana Club 7 Ans 4cl	8.40€
----------------------------	-------

## GIN

Gin Bombay Sapphire 4cl	8.40€
Supplément pour alcool : Jus de fruits Granini 10cl	1.80€

## CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Coupe de Crémant d'Alsace	6.60€
Coupe de Moët & Chandon "Grand Vintage 2012"	15.00€
Champagne Fouquet's	60.00€
Dom Pérignon "Vintage 2008"	200.00€
Krug "Grande Cuvée"	175.00€
Coupe de Veuve Clicquot Rosé	14.50€

## BIÈRES

<b>Pression</b>	25cl	50cl
Heineken	3.60€	6.50€
Bière du Moment	4.20€	7.90€
Panaché	3.40€	6.80€
Supplément à bière Sirop, amer, cynar, picon 3cl		0.80€
<b>Bouteille</b>		
HK O.O (Sans Alcool) 33cl		4.80€

## SÉLECTION 'VIN PRESTIGE' AU VERRE

### Sélectionné par Notre Equipe

10cl

15cl

#### Blanc AOC

Chablis Premier Cru Fourchaumes 2018  
Domaine Laroche

8.70€ 15.00€

#### Rouge AOC

Pinot Noir Eguisheim Domaine Beyer 2017  
Malbec Cahors Amphore Fabien Jouvès 2017

6.60€ 9.80€

6.70€ 10.00€

## CRUS ALSACIENS AOC AU VERRE

15cl

Muscat Maison Gustave Lorentz

7.60€

Pinot Gris Willy Gisselbrecht

5.00€

Riesling Maison Gustave Lorentz

4.50€

Gewurztraminer Maison Gustave Lorentz

8.00€

Sylvaner Grand Cru Zotzenberg Maison Wantz

9.60€

Pinot Noir Maison Gustave Lorentz

5.50€

Rouge d'Ottrott Maison Wantz

7.60€

## VINS 'PLAISIR' AU VERRE

### Blancs

Côtes du Rhône AOC Belleruche M.Chapoutier

6.60€

Sancerre AOC Domaine Joseph Mellot "Les Collinettes"

10.00€

### Rouges

Medoc AOC Château L. Noailles

7.60€

Côtes du Rhône AOC les Caprices d'Antoine

5.80€

Graves AOC Réserve de la Balguerie

9.60€

Bordeaux Supérieur AOC Château Pey la Tour

7.60€

Val de Cesse IGP Clos Jadis

8.00€

### Rosés

Côtes de Provence AOC Domaine Zannier Maur &amp; More

5.00€

Alsace AOC Pinot Noir Le Rosé Maison Gustave Lorentz

4.70€

## CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Coupe de Moët &amp; Chandon "Grand Vintage 2012"

15.00€

Coupe de Veuve Clicquot Rosé

14.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## EAUX MINÉRALES

Vittel 100cl	5.90€
Vittel 50cl	3.90€
San Pellegrino 100cl	5.90€
San Pellegrino 50cl	3.90€

## CAFÉS & THÉS

Expresso, Café allongé, Café Crème, Décaféiné	2.50€
Double expresso, Grand crème	3.30€
Cappuccino	4.00€
Latte Macchiato	4.80€
Thés Noirs	3.50€
Earl Grey Premium , Baroness Grey BIO MH , English Breakfat BIO MH	
Thé Vert	3.50€
Darjeeling BIO MH	
Infusions BIO	3.50€
Pamplemousse, Menthe Poivrée,	

## LIQUEURS & DIGESTIFS

Cognac Hennessy "Fine de Cognac" 4cl	8.40€
Bailey's, Get 27 4cl	6.90€
Cognac Hennessy XO 4cl	12.50€
Calvados Drouin 4cl	8.40€
Rhum Zacapa XO 4cl	12.50€

## EAUX-DE-VIE ALSACIENNES

Maison Mette, Maître Distillateur	
Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie 1cl	2.00€
Fass de Pinot Noir, Poire Williams, Framboïse, Prunelle Sauvage, Poivre Sichuan	

## HOT COCKTAILS

Irish Coffee 20cl	9.90€
Irish whiskey, sucre de canne, café expresso, chantilly	
Elsass Coffee 20cl	9.90€
Marc de Gewurztraminer, sucre de canne, café expresso, chantilly	

Prix nets, service compris



La Direction décline toute responsabilité pour les vêtements et objets déposés aux vestiaires.  
Die Direktion lehnt jegliche Verantwortung für Kleidung und Gegenstände in der Garderobe ab.

