

CARTE PRINTEMPS

ENTRÉES

Foie Gras de Canard, 16.50€
Mielleuse de poires & Rhum Zacapa XO
Entenleber, Birne pochiert mit Honig und Zacapa-Rum XO

Supplément Menu +4.00€

SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE FOIE GRAS 10cl 5.00€
Pacherenc Vic-Bihl AOC Collection Plaimont

Saumon Mariné Façon Gravlax, 12.30 €
Aux Herbes Fraîches & Crème Citronnée
Lachs marinierter Gravlax-Art, Frische Kräuter & Zitronencreme

Oeuf Cocotte à l'huile de Truffe Noire, 12.50 €
Mouillette au Curcuma
Eierauflauf mit schwarzem Trüffel, kleine Scheibe Kurkuma-Brot

RISOTTO

Entrée Plat

Risotto Crémeux au Parmesan, Poêlée de Champignons du Moment 9.80€ 16.20€
& Jus Corsé au Pinot Noir
Risotto, gebratene Pilzen und würzige Sauce mit Pinot Noir

VEGAN

VEGAN Plat Vegan Veganes Gericht

Pakorras au Gingembre, au Lait de Coco & au Curry Bengali, Salade de 8.90 € 15.50 €
Jeunes Pousses à l'huile de Noix
Gemüsestückchen & Ingwer, Kokosnussmilch & Curry Bengali, Salat mit Walnussöl

POISSONS

Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes, 21.90€
Fondue de Poireaux, Pomme de Terre Safranée,
& Sauce Noilly Prat
Kabeljau in Kräuterkruste, Gekochter Lauch & Safran-Kartoffel, Noilly Prat Sauce

SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE DOS DE CABILLAUD 15cl 7.60€
Klevener d'Heiligenstein AOC

Poêlée de Gambas aux Epices Douces, 20.50€
Risotto aux Tomates Confites
& Sauce Dugléré
Gebratene Gambas mit süßen Gewürzen, Risotto mit getrockneten Tomaten und Dugléré-Sauce

LE RETOUR DU MARCHÉ

Au Choix de notre Chef selon les Arrivages

17.80€

Verre de vin en Accord "Vin & Retour Marché" 15cl

+2.00

VIANDES

Médaille de Filet de Bœuf (180 gr env.), Bardé de Pancetta, 26.80€
Écrasé de Pomme de Terre aux Fines Herbes & légumes du Marché,
Sauce Marchand de Vin

Rinderfilet (ca. 180 g), umgeben von Pancetta, Kartoffelpüree mit feinen Kräutern und Marktgemüse, Weinsauce

Supplément Menu

+ 5.00€

Suprême de Volaille d'Alsace Farci au Foie Gras & aux Morilles 20.70€
Bouquetière de Légumes & Pomme "Frites",

Jus de Veau au Laurier,

Oberstes Geflügel des Elsass, gefüllt mit Foie Gras & Morel, Kalbssaft mit Lorbeer, Marktgemüse & Pommes
Frites

SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE SUPRÊME DE VOLAILLE 15cl

8.80€

Pinot Noir Bio "Evidence" Maison Lorentz

Sélection de Pièce de Veau (180 gr env.) 21.90 €

Gratin Dauphinois & Salade de Jeunes Pousses,

Sauce Marsala

Auswahl eines Steak vom Kalb (ca. 180 g) Marsala-Sauce, Kartoffelgratin und Saisonsalat

L'INCONTOURNABLE

Tartare de bœuf Limousin (180 gr env.), préparé par nos soins 18.70€

Servi avec Pomme "Frites" & Salade de Saison

Rindfleisch-tartar von Limousin (ca. 180g), Dazu gibt es Pommes und Salat von Jahreszeit

FORMULE DU JOUR

Du Lundi au Vendredi midi,
hors jours fériés



17.80€

Plat + Dessert du Jour

+ Une boisson au choix

(Bière 25cl - Eau 50cl - Verre de Vin 15cl - Soft)



Plat du Jour 12.90€

Dessert du Jour 4.90€

FROMAGES & DESSERTS

Pressé de Fromages aux Abricots 9.10€
& Émulsion Tiède de Porto Ramos Pinto
Gedrückter Aprikosen-Käse Und warme Emulsion von Porto Ramos Pinto

Déclinaison de Yuzu, Citron Vert & Jaune 8.80€
Façon Tiramisu
Nachtsch um die Zitronen-Tiramisu-Art

Croustillant au Chocolat Blanc & Rhubarbe Confitée 9.90€
Coulis de framboise
Frische weiße Schokolade und Rhabarber-Marmelade

Pavlova Glacé au Cassis & aux Éclats de Fruits Rouges 8.50€
Johannisbeersorbet Pavlova mit Meringue und roten Früchten

Café Gourmand 11.80€
- Glace Mascarpone, Brownies Chocolat au Lait et Noix du Périgord,
- Caramel Mou au Beurre Salé, Brochette de Fruit
Mascarpone-Eis, Brownies-Vollmilchschokolade und Perigord-Walnüsse, süßes Karamell mit gesalzener Butter, Obst-Brochette

Supplément Menu + 3.00€

GLACES & SORBETS

1 boule de Glace ou Sorbet 1.50€

3 boules de Glace ou Sorbet 4.50€
Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron, Mascarpone,
Fruits de la Passion, Cassis, Caramel Beurre Salé
Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade, Zitrone, Mascarpone, Passionsfrucht, Cassis, Karamellbutter salzig

Supplément Chantilly +0.60€

Supplément Eau de Vie Mette +4.00€
Abricots, Melon, Poire Williams & Framboise

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
Moët & Chandon Brut Impérial	9.50€	60.00€
Veuve Clicquot Rosé	11.00€	70.00€
Mumm Blanc de Blanc Mumm de Gramant		75.00€

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

2 € Jérons Offerts sur présentation de la carte Carré VIP

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

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 9.90€

Suprême de Poulet, Pommes Frites & Légumes du Marché
OU
Risotto aux Gambas

Brownies Chocolat au Lait
OU
2 Boules de Glace ou Sorbet

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 au Champagne ICE 10cl 10.50€
Rhum Havana Club, Champagne ICE,
Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre Cassonade

Fresh Litchi 15cl 7.50€
Soho, Sirop Litchi, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sprite & Groseilles

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 Cosmopolitan 15cl 5.90€
Jus de Cranberry, Jus de Fraise, Jus de Citron Vert

Rivella Spritz au Pamplemousse Rose 10cl 6.20€
Rivella, sirop Orange Spritz, sirop Pamplemousse Rose

SIROPS MONIN

Fraise, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat

Sirop à l'eau 25cl 1.50€

Diabolo 25cl 3.00€

JUS ET NECTAR DE FRUITS

ALAIN MILLIAT Tomate, Mandarine, Pomme Cox. 33cl 6.00€

SODAS BOUTEILLE

Coca, Coca Zero, Sprite 33cl 4.20€

Orangina 25cl 3.90€

Schweppes Indian Tonic 25cl 3.90€

Fuze tea 20cl 3.90€

Rivella Original 33cl 4.20€

APÉRITIFS

Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	4.40€
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	6.40€
Kir au Champagne 12cl	9.50€
Crème Cartron au choix : Cassis, mûre, pêche de vigne	
Martini Rosso, Bianco, Porto Ruby Sandeman 5cl	4.60€
Suze, Campari 5cl	4.60€
Ricard, Pastis 4cl	4.60€

WHISKIES

Jameson 4cl	6.60€
Bourbon Jack Daniel's 4cl	8.10€

VODKA

Vodka Belvedere Pure 4cl	8.10€
--------------------------	-------

RHUM

Rhum Havana Club 4cl	8.10€
----------------------	-------

GIN

Gin Bombay Sapphire 4cl	8.10€
Supplément pour alcool : Jus de fruits Granini 10cl	1.30€

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
Crémant d'Alsace	5.90€	28.10€
Moët & Chandon Brut Impérial	9.50€	60.00€
Champagne Fouquet's		55.00€
Dom Pérignon "Vintage 2006"		150.00€
Krug "Grande Cuvée"		175.00€
Mumm Blanc de Blanc Mumm de Gramant		75.00€
Veuve Clicquot Rosé	11.00€	70.00€

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
Affligen Légère	3.50€	6.30€
Bière du Moment	4.10€	7.60€
Panaché	3.20€	6.20€
Supplément à bière Sirop, amer, cynar, picon 3cl		0.60€

Bouteille

HK O.O (Sans Alcool) 33cl	4.70€
Bière de dégustation 33 cl	6.00 €
Demander notre suggestion du Moment à notre équipe	

VINS 'PRESTIGE'

75cl

Blancs

65.00€

Crozes-Hermitage AOC 2016 Domaine Fayolle

Kaefferkopf Grand Cru AOC 2016 Jean-Baptiste Adam

Cahors Rouge AOC 'Domaine Fabien Jouvès'

65.00€

 Vin biologique Bio- Wein

La Roque

Les Escures

Amphore

CRUS ALSACIENS AOC

	15cl	37.5cl	75cl
Klevener d'Heiligenstein Maison Klipfel	7.60€		38.00€
Pinot Gris Willy Gisselbrecht	5.00€	15.00 €	24.90€
Riesling Gustave Lorentz	4.50€	15.00 €	22.50€
Pinot Noir Rosé Gustave Lorentz	4.70€		23.90€
Pinot Noir Gustave Lorentz	5.50€		27.30€
Rouge d'Ottrott Maison Klipfel	7.60€		38.00€

VINS 'PLAISIR'

Moelleux

15cl

37.5cl

75cl

Côtes de Gascogne IGP XVIII Saint Luc

5.50€

27.50€

Blancs

Côtes du Rhône AOC Belleruche M.Chapoutier

6.60€

33.00€

Graves AOC Château Cabannieux

4.20€

21.00€

Menetou Salon AOC Domaine Paul Henri Pellé

7.60€

38.00€

Petit Chablis AOC Domaine Christophe

8.40€

42.00€

Rouges

Medoc Cru Bourgeois AOC Château L. Noailles

7.60€

20.00€

38.00€

Crozes-Hermitage AOC Domaine Combier

9.00€

45.00€

Côtes du Rhône AOC les Caprices d'Antoine

5.80€

17.00€

29.00€

Les Auréliens IGP Domaine Triennes

6.40€

32.00€

Moulis-en-Médoc AOC Château Duplessis

8.00€

40.00€

Graves AOC Réserve de la Balguerie

7.60€

38.00€

Languedoc AOP Domaine le Grès des Oliviers

6.70€

33.60€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP Thierry Pantaléon

8.80€

44.00€

Montagne Saint Emillion AOC Château Tour Bel-Air

6.60€

33.00€

Rosés

Côtes de Provence AOC Domaine Roger Zannier

5.00€

25.00€

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

EAUX MINÉRALES

Carola 50cl Rouge, Verte, Bleu	3.60€
Vittel, Evian 100cl	5.70€
San Pellegrino, Badoit verte 100cl	5.70€

CAFÉS & THÉS

Décaféiné	2.20€
Thés Noirs Earl Grey Premium , Baroness Grey BIO MH , English Breakfat BIO MH	2.40€
Thé Vert Darjeeling BIO MH	2.40€
Infusions BIO Pamplemousse, Menthe Poivrée, Rooibos Pur	2.40€
Expresso, Café allongé, Café Crème	2.20€
Cappuccino, Latte Macchiato	3.10€
Double expresso, grand crème	3.30€

LIQUEURS & DIGESTIFS

Cognac Hennessy "Fine de Cognac" 4cl	7.50€
Bailey's, Get 27 4cl	6.50€
Cognac Hennessy XO 4cl	12.50€
Calvados Drouin 4cl	7.50€
Rhum Zacapa XO 4cl	12.50€

EAUX-DE-VIE ALSACIENNES

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

HOT COCKTAILS

Irish Coffee 20cl Irish whiskey, sucre de canne, café expresso, chantilly	9.20€
Elsass Coffee 20cl Marc de Gewurztraminer, sucre de canne, café expresso, chantilly	9.20€

Prix nets, service compris

