

# Antipasti e Insalate

<b>Insalata di roquette</b> Salade de roquette – Arugula salad	<b>3.30€</b>
<b>Mille foglio Trattoria</b> Mille-feuille de courgettes, aubergines, poivrons et mozzarella di Buffala Mille-feuille of courgettes, aubergines, peppers and mozzarella di Buffala	<b>14.50€</b>
<b>Les Bruschetta de Légumes (6 pièces)</b> Bruschetta with vegetables (6 pieces)	<b>11.50€</b>
<b>Piatto di prosciutto di Parma</b> Assiette de jambon de Parme affiné 14 mois Plate of 14 months matured Parma ham	<b>14.50€</b>
<b>Misto di antipasti (per 2 pers.)</b> Assiette de Parme et Bruschetta aux légumes (6 pièces) Parma plate and vegetable bruschetta (6 pieces)	<b>22.90€</b>
<b>- Per accompagnare le tue insalate</b> <b>Pizza bianca</b>	<b>2.80€</b>

# Carni

<b>Filetto di pollo con ceps, pasta e verdure</b> Filet de poulet aux cèpes, pâtes et légumes - Chicken fillet with ceps, pasta and vegetables	<b>16.50€</b>
<b>Il marsala beef tab, patatine fritte e verdure</b> L'onglet de bœuf marsala, frites et légumes - The marsala beef tab, french fries and vegetables	<b>18.80€</b>
<b>Saltimbocca alla Romana, Pasta e verdure</b> Médaille de Veau au Parme et sauge - Medallion of Veal with Parma and Sage	<b>21.50€</b>
<b>Il burger Grana, patatine fritte e insalata</b> Le Burger Grana, frites et salade verte - Beef, Grana cheese, french fries and Salad	<b>19.20€</b>
<b>Controfiletto ai funghi porcini(250g), Patatine e verdure</b> Faux-filet Simmental, sauce cèpes, frites, légumes - Simmental sirloin, porcini sauce, French fries and vegetables	<b>26.00€</b>
<b>Piccatta de Veau, Patatine e verdure</b> Médaille de Veau pane à l'emmental et grana - Medallion of veal with emmental and grana	<b>21.50€</b>

## Pasta

<b>Linguini a carbonara</b> Lardons, vin blanc, crème, œuf - Bacon, white wine, cream, egg	<b>11.80€</b>
<b>Linguini al bolognese</b> Viande hachée, vin rouge, sauce tomate - Minced meat, red wine, tomato sauce	<b>11.80€</b>
<b>Pennes arabiata</b> Sauce tomate et piment vert - Tomato and green pepper sauce	<b>9.80€</b>

## Risotto

<b>Al cepe e mandorle</b> Sauce cèpes, amandes - Porcini mushroom and almond sauce	<b>12.80€</b>
<b>Risotto al Gorgonzola e alle noci</b> Gorgonzola, crème, cerneaux de noix - Gorgonzola, cream, walnut	<b>12.80€</b>
<b>Risotto al salmone</b> Saumon mariné, pesto rouge - Marinated salmon with red pesto	<b>14.80€</b>

### Menù bambini ore 9.20€

Escalope de poulet aux cèpes, frites et légumes

Ou

Nuggets de poulet fait maison, frites et

légumesOu

½

pizza

Ou

½ Linguini bolognese

\*\*

2 boules de glace

\*\*

Sirop ou diabolo

# Pizze

Notre formule petite faim à 9.90€ :

Petite pizza au choix accompagnée de sa salade roquette

Toutes nos Pizzas peuvent se réaliser en Calzonne supp. 1.50€

Toutes nos Pizzas peuvent se réaliser en Panzerotti supp. 2.00€

## Base tomates et Mozzarella :

**Margarita** 9.20€

Olives – olives

**Napoletana** 12.80€

Anchois, olives - Anchovies, olives

**Cantadina** 11.80€

Oignons, lardons, olives - Onions, bacon, olives

**Bolognese** 11.80€

Viande hachée, pesto d'ail, olives - Minced meat, garlic pesto, olives

**Regina** 11.80€

Jambon blanc, champignons de Paris, olives - Ham, mushrooms, olives

**Carnivoro** 13.80€

Viande hachée, jambon blanc, salami piquant, olives - Minced meat, white ham, spicy salami, olives

**Napoli** 12.80€

Salami piquant, olives - Spicy salami, olives

**Parma** 13.80€

Jambon de Parme, roquette, grana, olives - Parma ham, arugula, grana, olives

**Capra miele** 12.80€

Chèvre, miel, olives – Goat cheese, honey, olives

**3 fromaggi** 12.80€

Gorgonzola, mozzarella, grana, olives - Gorgonzola, mozzarella, grana, olives

**Al salmone** 14.80€

Saumon mariné, pesto d'ail, olives - Marinated salmon, garlic pesto, olives

## Base crème et Mozzarella :

**Alsaziana** 10.20€

Oignons, lardons - Onions, bacon

**Delisioza** 13.80€

Jambon de Parme, pesto d'ail, roquette, grana - Parma ham, garlic pesto arugula, grana

**Parma capra** 14.80€

Jambon de Parme, chèvre, roquette, grana - Parma ham, goat cheese, arugula, grana

**Parma bianca** 13.80€

Jambon de Parme, roquette, grana - Parma ham, arugula, grana

# Dolci

<b>Crème brûlée</b>	<b>6.20€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> Coffee or Tee with small desserts	<b>7.20€</b>
<b>Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges</b> White chocolate Panna cotta with red fruit coulis	<b>6.80€</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>6.80€</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>7.80€</b>
<b>Meringue glacée</b> Frozen meringue	<b>7.20€</b>
<b>Brownie au chocolat, crème glacée vanille</b> Brownie, vanilla ice cream	<b>6.80€</b>
<b>Coupe Sorbet ou glace</b> Sorbet or ice cream cup	
<b>1 boule ..... 2.30€      boule supp..... 1.80€      Supp Chantilly ..0.90€</b> Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco - Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut Sorbets : Fruit de la passion, citron, framboise, fraise, melon, poire - Passion fruit, lemon, raspberry, strawberry, melon, pear	
<b>La Dame Blanche</b> : 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>Le Café ou Chocolat Liégeois</b> 2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>La Coupe Amarena</b> : 2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>La Poire Belle Hélène</b> 2 boules vanille, chocolat chaud, poire au sirop, crème fouettée 2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, pear in syrup, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>La Bounty</b> : 2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée 2 scoops of coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream	<b>7.50€</b>
<b>Le Colonel</b> : 3 boules citron, Vodka 3 scoops of lemon sorbet, Vodka	<b>8.20€</b>
<b>La Williams</b> : 3 boules poire, eau de vie de Poire Williams 3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy	<b>8.20€</b>
<b>La Framboise</b> : 3 boules Framboise, eau de vie de Framboise 3 scoops of raspberry ice cream, raspberry brandy	<b>8.20€</b>

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

# Carte des Boissons

## Apéritifs et autres boissons

### Sodas et Jus de Fruits

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	25 cl	3,50€
Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl	3,70€
Pepsi, Pepsi Max	33 cl	3,70€
Ice Tea, Diabolo	25 cl	3,20€
Sirop à l'Eau	25cl	2,50€
Cocktail de Jus de Fruits Exotique	25cl	5,80€

### Eaux Minérales

Carola Bleue, Verte et Rouge	50 cl	100cl	3,50€	6,00€
San Pellegrino			4,00€	6,80€
Badoit Rouge 33 cl			3,30€	

### Cafeterie

Expresso, Décaféiné	2,30€
Double expresso	4,30€
Café long	3,10€
Thés, infusions (Dammann)	3,20€
Capuccino	3,90€
Chocolat Chaud	4,20€
Café Alsacien	9,00€
Irish Coffee	9,00€

### Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Météor Blonde "Grand Malt"	3,50 €	7,00 €
Licorne "Black"	4,50 €	8,90 €
Bière de Saison	3,90 €	7,80 €
Panaché Bière	3,10 €	6,20 €
Picon Bière	3,90 €	7,80 €
Cynar Bière	3,90 €	7,80 €

### Autres apéritifs

Apéritif Maison	12,5 cl	6,80 €
Flûte de Crémant d'Alsace	12,5 cl	6,50 €
Verre de Gewurztraminer	12,5 cl	4,70 €
Verre de Muscat d'Alsace	12,5 cl	5,10 €
Kir au Sylvaner	12,5 cl	3,90 €
Kir au Crémant d'Alsace	12,5 cl	6,80 €
Chambre d'Amour	12,5 cl	6,30 €
Asti Spumante Moscato	12,5 cl	5,80 €
Anisés	3 cl	3,80 €
Campari, Suze, Porto Rouge	6 cl	4,00 €
Martini Blanc, Rouge ou Dry	6 cl	4,00 €
Sherry Dry	6 cl	4,20 €
Vodka, Gin	4 cl	5,10 €
Whisky Scotch	4 cl	6,30 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,90 €
Whisky Alsacien "Single Malt"		
Miclos	4 cl	8,60 €

## Vins français en pichets

	12,50 cl	20 cl	25 cl	50 cl
	Verre	Verre		
AOC Alsace - Sylvaner	2,30 €	3,80 €	4,60 €	9,20 €
AOC Alsace - Edelzwicker	2,40 €	4,00 €	4,80 €	9,60 €
AOC Alsace - Pinot Noir	3,20 €	5,40 €	6,40 €	12,80 €
AOC Alsace - Riesling	3,00 €	5,00 €	6,00 €	12,00 €
AOC Alsace - Pinot Gris	3,70 €	6,10 €	7,40 €	14,80 €
AOC Alsace - Muscat	5,10 €	8,60 €	10,20 €	20,40 €
AOC Alsace - Gewurztraminer	4,70 €	7,90 €	9,40 €	18,80 €
Rosé - IGP Pays d'Oc - Cinsault	2,60 €	4,40 €	5,20 €	10,40 €
AOC Côtes du Rhône	2,50 €	4,20 €	5,00 €	10,00 €
AOC Bordeaux	3,10 €	5,10 €	6,20 €	12,40 €
Vin du moment	3,50 €	5,80 €	7,00 €	15,00 €

## Vins italiens en pichets

	12,50 cl	20 cl	25 cl	50 cl
	Verre	Verre		
Lambrusco	3,50 €	5,80 €	7,00 €	14,00 €
Rosso Montepulciano	2,60 €	4,30 €	5,20 €	10,40 €
Rosato Bardolino	2,60 €	4,30 €	5,20 €	10,40 €

# Les Suggestions du caviste

## Le vin du moment

	verre 12,5 cl	verre 20 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50cl	75 cl
IGP Pays d'Oc - Vigne Antique <i>Merlot</i>	3,40€	5,80 €	6,80 €	13,60 €	20,40 €

## La trouvaille magnifique

		75 cl
2017 AOP Bordeaux - Côtes de Bourg – Les Augiers <i>Merlot – Cabernet - Sauvignon</i>		27,00 €

# Carte des Vins

## AOC Alsaces et Alsaces Grands Crus

37,50 cl 75 cl

Sylvaner, Zeyssofff à Gertwiller		23,50 €
Sylvaner « Midelberg » Boeckel à Mittelbergheim -Bio-		28,50€
Muscat, Gustave Lorentz à Bergheim		28,00 €
Pinot Blanc « Evidence » Bio – G. Lorentz à Bergheim		26,00 €
Riesling, Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim	16,50€	28,50 €
Riesling – VV Krug à Barr -Bio		44,50 €
Pinot Gris, Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim	16,00 €	30,50 €
Pinot Gris, J. Meyer à Blienschwiller		35,50 €
Pinot Gris « Kirchberg » - Hering à Barr – Bio		47,00€
Gentil - Klipfel à Barr		25,50 €
Andante – Cave de Ribeauvillé		27,50€
Klevener de Heiligenstein, Zeyssofff à Gertwiller		37,00 €

## AOC Alsaces et Alsaces Grands Crus (suite)

37,50 cl 75 cl

Pinot Noir, Gustave Lorentz à Bergheim	16,50 €	30,50 €
Pinot Noir, " LE ROSE" Gustave Lorentz à Bergheim		27,00 €
Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" - Klipfel à Barr		38,00 €
Gewurztraminer, Gustave Lorentz à Bergheim	15,50 €	28,00 €
Gewurztraminer, Altenberg - Vend. Tardive - Lorentz à Bergheim - 50 CL -	47,00 €	
Crémant d'Alsace - Brut – « Giersberger » Caves de Ribeauvillé		30,00 €

## AOC Champagne

A.R Lenoble - Brut - Intense 54,50 €

## Vins du Sud-Ouest

AOC Minervois - J P Charpentier 24,50 €

AOP Corbières - Domaine de la Cendrillon 38,00 €

AOC Puisseguin St Emilion - Cht Durand-Laplagne 41,00 €

AOC Puisseguin St Emilion - Cht Durand-Laplagne 24,50 €

AOC Médoc - Cht Haut-Peyrillat 30,00 €

AOC Blaye-Côtes de Bordeaux Cht Bourdieu 29,00 €

## Vins du Pays de Loire

AOC Saumur Champigny "Domaine Les Meribelles" 35,00 €

AOC Quincy "Terres du Petit Mai" BLANC 37,00 €

## Bourgogne et Beaujolais

37,5cl 75 cl

AOC Beaujolais - Domaine Garlon 27,00 €

AOC Beaujolais - Domaine Garlon 18,00 €

AOC Brouilly - Domaine Chevalier Metrat 36,50 €

AOC Brouilly - Domaine Chevalier Metrat 23,00 €

## Vallée du Rhône

AOC Vaqueyras – « Le Clos des Cazaux » 27,50€

AOC Vaqueyras – « Le Clos des Cazaux » 48,00€

AOC Côtes du Rhône – « Samorëns » - Ferraton 25,50€

AOC Côtes du Rhône – « Samorëns » - Ferraton 16,50€

AOC Rasteau – G. Perrot – Domaine La Collière 45,00€

## Vins de Provence

AOP Coteaux d'Aix – Rosé - Pigoudet 24,00 €

AOC Bandol – Rosé – « Domaine La Suffrene » 41,00 €

## Vins du Languedoc Roussillon

IGP Pays d'Oc – Blanc – Chardonnay Domaine Castan	22,00 €
AOC Côtes du Roussillon Villages – Hommage à Fernand	28,00 €

## Vins Italiens

IGT Lambrusco Rosso Frizante – Giacondi	22,50€
IGT Puglia Rosato - Paiara	28,00€
DOP Montepulciano d'Abruzzo - Caldora	22,00€
DOP Chianti- La Piuma	28,00€
DOP Valpolicella - Lamberti	25,50€
IGT Terre Siciliane Nero d'Avola - Giacondi	30,00€

Prix nets

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

Trink ich, so hink ich Trink ich net, so hink ich doch  
Also lieber trinke un hinke, Als net trinke un doch hinke

\*\*\*\*\*

Si je bois, je boîte  
Si je ne bois pas, je boîte quand même Alors plutôt, boîter et boire  
Que de boîter, sans boire

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A  
CONSOMMER AVEC MODERATION. NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR  
TOUTE DEMANDE CONCERNANT LES MILLESIMES DE NOS VINS.

## **Nos Eaux de Vie d'Alsace 4cl**

Marc de Gewurztraminer	
Mirabelle	7,90 €
Quetsche	7,90 €
Poire Williams	7,90 €
Kirsch	7,90 €
Framboise	9,40 €
Baies de Houx	9,40 €
Sureau	9,40 €
Alisier	9,40 €
Eglantine	9,40 €
Coing	9,40 €
Sorbier	9,40 €
Gentiane	9,40 €

## **Nos Alcools Blancs 4cl**

Gin	5,80 €
Grappa	6,30 €
Vodka	5,70 €

## **Nos Alcools Bruns 4cl**

Bas-Armagnac VS - G. Legrand	9,40 €
Bas-Armagnac 1980 - G. Legrand	19,80 €
Bas-Armagnac 1965 - G. Legrand	32,50 €
Cognac VS - Lheraud Petite Champagne	7,30 €
Cognac XO Lheraud Cuvée l'Oublié – N°48	14,70 €
Cognac XO Lheraud Cuvée Charles VII 40 Ans d'Age	40,00 €
Marc de Bourgogne	7,90 €
Calvados	6,80 €
Calvados Du Breuil AOC Pays d'Auge	8,20 €
Calvados Du Breuil AOC Pays d'Auge	16,80 €
Réserve des Seigneurs 20 Ans d'Age	
Vielle Prune	7,90 €
Rhum Brun- 7 ans – Havana Club	7,90 €
Rhum Ambré Ferroni - Assemblage Trinidad, Guyane, Ile Maurice	9,40 €

## **Nos Liqueurs 4cl**

Chartreuse Verte	9,90 €
Chartreuse Jaune	8,90 €
Grand Marnier Cordon Rouge	5,90 €
Marie Brizard	5,90 €
Amaretto	5,90 €
Limoncello	5,20 €
Get 27	5,20 €
Liqueur de Pain d'Epices	6,80 €
Liqueur de Framboise	6,80 €
Liqueur de Poire Williams	6,80 €
Liqueur de Mirabelle	6,80 €
Liqueur de Coing	6,80 €
Bailey's	6,80 €
Cointreau	5,80 €
Manzana Verde	5,80 €