

## Antipasti e Insalate

<b>Insalata di roquette</b> Salade de roquette – Arugula salad	<b>3.30€</b>
<b>Bruschetta e piatto di verdure candite</b> Bruschetta et assiette de légumes confits Bruschetta with a plate of candied vegetables	<b>11.50€</b>
<b>Piatto di prosciutto di Parma (2 pers.)</b> Assiette de jambon de Parme affiné 14 mois Plate of 14 months matured Parma ham	<b>16.50€</b>
<b>Misto di antipasti (4 pers.)</b> Assiette de Parme et Bruschetta Parma plate and bruschetta with candied vegetables	<b>28.50€</b>
<b>Carpaccio di manzo su impasto bianca, rucola e parmigiano</b> Carpaccio de bœuf sur pizza blanche, roquette et Parmesan Beef carpaccio on pizza bianca, arugula and parmesan	<b>14.90€</b>
<b>- Per accompagnare le tue insalate</b> <b>Pizza bianca</b>	<b>2.80€</b>

## Carni

<b>Bistecca di manzo alla griglia, salsa pizzaiolo, verdure, penne gratinate</b> Pièce du boucher, sauce pizzaiolo, légumes, gratin de penne Grilled beef steak, pizzaiolo sauce, vegetables, penne gratin	<b>16.50€</b>
<b>Cotoletta di manzo con salsa al gorgonzola, penne gratinate e verdure</b> Onglet de bœuf sauce Gorgonzola, gratin de penne et légumes Hager steak with gorgonzola sauce, penne gratin and vegetables	<b>19.50€</b>
<b>Saltimbocca alla Romana, Pasta e verdure</b> Médaille de poulet au Parme et sauge - Medallion of chicken with Parma and Sage	<b>19.50€</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>Lasagne, insalata</b> Lasagnes maison, salade – Lasagna, salad	<b>14.90€</b>
<b>Linguini, penne, gnocchis salsa a scelta</b> - Carbonara, bolognese, arrabiata, pesto Linguine, penne, gnocchis sauce au choix - Linguini, penne, gnocchis sauce of your choice	<b>13.90€</b>

## Risotto - riz arborio

<b>Al cepe e mandorle</b> Sauce cèpes, amandes - Porcini mushroom and almond sauce	<b>14.50€</b>
<b>Risotto al Gorgonzola e alle noci</b> Gorgonzola, crème, cerneaux de noix - Gorgonzola, cream, walnut	<b>14.50€</b>
<b>Risotto ai gamberi</b> Crevettes, tuiles au fromage et huile vierge - Shrimp, cheese tuiles and virgin oil	<b>21.90€</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

\*\*

1 boule de glace

\*\*

Sirop ou diablo

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.

# Pizze

Notre formule petite faim à 9.90€ :

Petite pizza au choix accompagnée de sa salade roquette

## Base tomates et Mozzarella :

<b>Margharita</b>	<b>9.20€</b>
Olives, basilic – Olives, basil	
<b>Napoletana</b>	<b>12.80€</b>
Anchois, olives, câpres - Anchovies, olives, caper	
<b>Cantadina</b>	<b>11.80€</b>
Oignons, lardons, olives - Onions, bacon, olives	
<b>Regina</b>	<b>11.80€</b>
Jambon blanc, champignons de Paris, olives - Ham, mushrooms, olives	
<b>Napoli</b>	<b>12.80€</b>
Salami piquant, olives - Spicy salami, olives	
<b>Parma</b>	<b>13.80€</b>
Jambon de Parme, roquette, grana, olives - Parma ham, arugula, grana, olives	
<b>3 fromaggi</b>	<b>12.80€</b>
Gorgonzola, mozzarella, grana, olives - Gorgonzola, mozzarella, grana, olives	
<b>Al salmone</b>	<b>14.80€</b>
Saumon mariné, pesto d'ail, olives - Marinated salmon, garlic pesto, olives	
<b>Gamberi</b>	<b>17.90€</b>
Crevettes, tomate, Mozzarella, pesto – Shrimps, tomatoes, Mozzarella, pesto	
<b>Burrata</b>	<b>18.50€</b>
Burrata, jambon de Parme, tomates cerises, roquette, huile vierge Burrata cheese, Parma ham, cherry tomatoes, rocket, virgin oil	
<b>Panzerotti siciliana</b>	<b>13.80€</b>
Tomate, Mozzarella, jambon, champignons – Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
<b>Calzone</b>	<b>13.80€</b>
Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, oeuf – Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	
<b><u>Base crème et Mozzarella :</u></b>	
<b>Delisioza</b>	<b>13.80€</b>
Jambon de Parme, pesto d'ail, roquette, Grana - Parma ham, garlic pesto, arugula, grana	
<b>Parma capra</b>	<b>14.80€</b>
Jambon de Parme, chèvre, roquette, Grana - Parma ham, goat cheese, arugula, grana	
<b>Parma bianca</b>	<b>13.80€</b>
Jambon de Parme, roquette, Grana - Parma ham, arugula, grana	
<b>Supplément garniture : 1.50€</b>	

# Dolci

<b>Tarte du chef</b>	<b>5.90€</b>
<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>7.50€</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>6.80€</b>
<b>Profiteroles</b>	<b>8.90€</b>
<b>Meringue glacée</b> Frozen meringue	<b>8.90€</b>
<b>Mousse au chocolat noir, coulis de fruits, sorbet passion</b> Dark chocolate mousse, red fruit coulis, passion fruit sorbet	<b>8.90€</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>

# 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	3,50€	100cl	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 €

## 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€

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.

# NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

## NOS VINS D'ALSACE

	37.5CL	75cl
● Sylvaner <sup>AOP</sup> , Domaine Zeyssofff à Gertwiller (67)		23,50 €
● Sylvaner <sup>AOP</sup> « Midelberg », Domaine Boeckel à Mittelbergheim (67) 		28,50 €
● Muscat <sup>AOP</sup> , Domaine Gustave Lorentz à Bergheim		28,00 €
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> « Evidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 		26,00 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	16,50€	28,50 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes, Domaine Krug à Barr (67) 		44,50 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	16,00 €	30,50 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine J. Meyer à Blienschwiller (67)		35,50 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> « Kirchberg » - Doamine Hering à Barr (67) 		47,00 €
● Gentil <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)		25,50 €
● Andante, Cave de Ribeauvillé (68)		27,50 €
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Zeyssofff à Gertwiller (67)		37,00 €
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)		
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Altenberg - Vend. Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim	<u>50cl:</u>	47,00 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim (68)	16,50 €	30,50 €
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67)		27,00 €
● Pinot Noir Rosé <sup>AOP</sup> , " LE ROSE", Domaine Lorentz à Bergheim (68)		38,00 €
Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut « Giersberger », Caves de Ribeauvillé (68)		30,00 €

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE

- Petit Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 51,60€


### LANGUEDOC

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault<sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€

### SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

### LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie<sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre<sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€



## VINS ROSÉS

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol<sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  50,50€

## VINS ROUGES

### BEAUJOLAIS

75cl

- Juliéna<sup>AOP</sup>, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour<sup>AOP</sup>, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat 39,60€

### BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune<sup>AOP</sup>, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay<sup>AOP</sup>, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey<sup>AOP</sup>, Domaine Venot 52,30€

### VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph<sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas<sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux<sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes<sup>AOP</sup> "Cuvée Elégance", Château Beaubois  42,20€

### LANGUEDOC

- Pays d'Oc<sup>IGP</sup> Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Corbières<sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10€
- Faugères<sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup<sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

### SUD OUEST

- Madiran<sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

### BORDEAUX

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25,20€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac<sup>AOP</sup>, Château Lussac 40,50€

### LOIRE

- Saumur-Champigny<sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon<sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil<sup>AOP</sup>, Les Javeaux 33,40€

## **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 €