

## Entrées et salades

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
<b>Salade verte</b>	<b>1,80 €</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Salade de foies de volaille</b> <i>Salade, tomate, œuf, foies de volaille, oignons frits, croûtons</i>	<b>6,60 €</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Toast de chèvre, lardons grillés, tomate, carottes, concombre, salade</i>	<b>6,50 €</b>	<b>12,70 €</b>
<b>Salade CG</b> <i>Salade, tomate, œuf, magret de canard fumé, saumon fumé, foie gras de canard</i>	<b>8,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Salade Caesar</b> <i>Poulet, tomate, œuf, concombre, carotte, croûtons, sauce caesar</i>	<b>7,60 €</b>	<b>15,10 €</b>
<b>Salade de Rouget</b> <i>Filets de rougets, agrumes, tomate, concombre, carottes, tomate, salade</i>	<b>8,00 €</b>	<b>16,10 €</b>
<b>Assiette de Carpaccio de bœuf</b> <i>carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan</i>		<b>8,90 €</b>
<b>Foie gras de canard maison</b> <b>&amp; gelée ou confiture de saison</b>	<b>8,10 €</b>	<b>16,10 €</b>

## Spaetzles Maison et Galettes

<b>Poulet</b> <i>Spaetzles, émincé de poulet, champignons, crème fraîche, emmental, salade</i>	<b>13,80 €</b>
<b>Chèvre</b> <i>Spaetzles, fromage de chèvre, crème fraîche, salade</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Saumon</b> <i>Spaetzles, saumon fumé, aneth, crème fraîche, emmental, salade</i>	<b>14,10 €</b>
<b>Galette de pomme de terre saumon fumé</b> <i>Galette de pomme de terre, saumon fumé, fromage blanc, ciboulette, salade</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Galette de pomme de terre au Munster</b> <i>Galette de pomme de terre, Munster, lardons, oignons, salade</i>	<b>13,70 €</b>

## Viandes

Papillote de volaille	15,60 €
<i>Aiguillettes de volaille, julienne de légumes, avocat, citron, sauce soja</i>	
Escalope de veau à la crème et aux champignons	18,50 €
Faux filet de bœuf beurre maître d'hôtel (env. 210 gr)	19,30 €
Faux filet de bœuf sauce poivre ( env. 280 gr)	19,70 €
Onglet de bœuf, sauce à l'échalote (env. 250 gr)	18,90 €

*Accompagnement au choix en plus des légumes : frites, spaetzles, ou riz*

## Burgers

<i>Pacific</i>	<b>Nouveau</b>	17,10 €
<i>Bun'N'roll, pavé de requin, agrumes, sauce Andalouse, salade</i>		
CG		17,40 €
<i>Pain burger, steak haché, compotée d'oignons rouges, escalope de foie gras, tomate, salade</i>		
Cheeseburger		15,50 €
<i>Pain burger, steak haché, compotée d'oignons rouges, cheddar, concombre, tomate, salade</i>		
<i>Végétarien</i>	<b>Nouveau</b>	16,60 €
<i>Gaufre de pomme de terre, compotée d'oignons, steak végétal, crème de cacahuètes, salade</i>		

*Accompagnement : frites*

## Poissons

Papillote de saumon	17,10 €
Pavé de Saumon, légumes, avocat, citron, sauce soja	<b>Nouveau</b>
Filet de Dorade rôti, beurre blanc	17,50 €
Spaetzles ou riz, légumes	

## Menu enfant à 8,10 € (servi jusqu'à 12 ans)

Plat :

Steak haché de bœuf, frites  
ou Spaetzles aux champignons sauce crème

Dessert :

Boule de glace ou mousse au chocolat

## Tartes flambées

*(Uniquement le soir)*

<b>Normale</b>	7,30 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons</i>	
<b>Gratinée</b>	7,60 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, emmental</i>	
<b>Végétarienne</b>	7,80 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, champignons</i>	
<b>Champignon frais</b>	7,90 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, champignons</i>	
<b>Champignon gratinée</b>	8,10 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, champignons, emmental</i>	
<b>Chèvre miel</b>	8,50 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel de fleurs</i>	
<b>Munster</b>	8,60 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, Munster, Persil</i>	
<b>Saumon</b>	9,40 €
<i>Fromage blanc, crème, saumon fumé, oignons, ciboulette</i>	

## Tartes flambées sucrées

<b>Pomme-Cannelle</b>	7,10 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pomme, cannelle</i>	
<b>Pomme-Cannelle flambée</b>	8,10 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pomme, cannelle, flambée au Calvados</i>	

## Boissons et apéritifs

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	
<b>Bières pression :</b>			
Bière Kronenbourg	2,90 €	5,80 €	
Bière Kronenbourg blanche	3,10 €	6,20 €	
Bière Grimbergen Ambrée	3,40 €	6,80 €	
Picon bière	3,30 €	6,60 €	
Panaché	2,90 €		
<b>Bières bouteilles :</b>			
Despérados 33cl / Skoll 33cl	3,70 €		
Bière sans alcool 25cl	3,10 €		
<b>Eaux et jus de fruits :</b>			
	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1 litre</u>
Carola bleue, verte, ou rouge		2,90 €	4,90 €
Perrier 33 cl	3,20 €		
Jus de fruits (orange, pomme, abricot, ananas, tomate)	3,20 €		
Sirop à l'eau (citron, fraise, grenadine, menthe, pêche)	1,50 €		
Limonade	2,10 €		
Orangina, Ice tea, Schweppes (normal ou agrumes)	3,30 €		
Coca-cola, ou zéro 33cl	3,30 €		
<b>Vins et pétillants :</b>			
	<u>le verre bouteille 75cl</u>		
Muscat Fleur de Printemps Ruhlmann	3,50 €	21,00 €	
Pinot gris Ruhlmann	3,50 €	21,00 €	
Gewurtztraminer Ruhlmann	3,90 €	24,00 €	
Pinot noir Ruhlmann	3,50 €	21,00 €	
Kir vin blanc : mûre, cassis, pêche	3,60 €		
Kir crémant : mûre, cassis, pêche	4,90 €		
<i>Apéritif maison</i> : demandez-nous !	5,20 €		
Crémant d'Alsace Cave de Beblenheim	4,70 €	26,00 €	
Crémant d'Alsace rosé Cave de Beblenheim	5,40 €	29,00 €	
<b>Les classiques :</b>			
Gin, Vodka, Whisky classic, Get 27	4,60 €		
Whisky: Gentlemen Jack, Woodford réserve 4cl	7,10 €		
Tequilla 4cl	4,60 €		
Ricard 2cl	2,90 €		
Martini, Campari, Porto rouge ou blanc 4cl	3,90 €		
Jack Daniels, Chivas, Meyers 4cl	5,10 €		

## Desserts

Mousse au chocolat maison	5,90 €
Crème brûlée	6,00 €
Moelleux chocolat version "régressive", glace barbe à papa, friandises	6,30 €
Moelleux chocolat, boule de glace vanille, chantilly	6,30 €
Tarte du jour	5,30 €
Gaufre du moment (demandez-nous!)	7,10 €
Salade de fruits frais	5,80 €

### Tartes flambées sucrées (disponibles tous les soirs)

Pomme-cannelle	7,10 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pommes, cannelle</i>	
Pomme-cannelle flambée	8,10 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pommes, cannelle, flambée au calvados</i>	

### Coupes glacées

Boule de glaces : <i>vanille, chocolat, café, barbe à papa, menthe chocolat, amarena, schtroumpf</i>	1,70 €
Boule de sorbets : <i>citron de Sicile, Framboise, hibiscus, fraise, ananas, pêche, cassis</i>	1,70 €
Dame blanche	6,20 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Café ou chocolat liégeois	6,20 €
<i>Glace, chocolat ou café froid, chantilly</i>	
Meringue glacée chantilly	7,10 €
Meringue, 3 boules de glace, chantilly, coulis de framboise	
Coupe CG	7,40 €
Glace hibiscus, ananas, pêche, salade de fruits, chantilly, coulis	
Coupe Vosgienne	7,10 €
<i>Glace vanille, framboises tièdes, arrosé à la framboise</i>	
Colonel	6,90 €
<i>3 boules de sorbet citron, arrosé à la vodka</i>	
Coupe menthe chocolat	6,90 €
Glace menthe chocolat arrosée de Get 27, chantilly	
Café gourmand	6,90 €
Crémant gourmand	7,70 €
<i>Farandole de mini desserts, accompagnés d'un espresso, ou coupe crémant</i>	
L'estivale	7,00 €
<i>Sorbet Pêche des vignes, arrosé de Crémant rosé</i>	

## **Digestifs**

Marc de Gewurtztraminer, mirabelle, kirsch, framboise, poire williams, quetcl	4,90 €
Amaretto 4cl	5,10 €
Cognac VS 4cl	5,40 €
Cognac XO 4cl	5,90 €
Cognac Ice 4cl	6,10 €
Armagnac, calvados 4cl	4,90 €
Baileys, Get 27, Cointreau, Grand Marnier, Calvados 4 cl	4,80 €
liqueur de poire williams 4 Cl	<i>Nouveau</i> 4,80 €

## **Cafés, thés, infusions**

Expresso	1,80 €
Grand café	3,40 €
Décaféiné	1,90 €
Thé	2,40 €
Infusion	2,40 €
Supplément lait	0,20 €
Cappuccino chantilly	3,80 €
Irish coffee	6,80 €
Café Alsacien au Marc de Gewurtztraminer	6,80 €

## **Et pour finir...**

	<u>La coupe</u>	<u>La bouteille</u> 75cl
Crémant d'Alsace Cave de Beblenheim	4,70 €	26,00 €
Crémant rosé Cave de Beblenheim	5,40 €	29,00 €
Champagne Walraet Blanc de blanc		44,00 €
Champagne Charles Mignon		46,00 €
Champagne Ruinart		66,00 €

## Alsace aoc

De Marlenheim à Thann, le vignoble alsacien court sur près de 100km de long. Une bande d'environ 4Km de large possède des vignes produisant des vins nobles depuis plus de 1000 ans. Les sous-sols du vignoble sont essentiellement composés de sable et graviers, par endroit comme aux environs de Dambach le sous-sol est composé de granit. La pluviométrie est, et la protection des Vosges apportent au vignoble des conditions climatiques exceptionnelles pour la maturité du grain. L'altitude moyenne est de 200 à 400 mètres. Les appellations sont au nombre de 15 et depuis 1984 l'Alsace dénombre 50 grands crus.

### Les Pinots Noirs :

	<u>75cl</u>
Pinot Noir Domaine Ginglinger	24,00 €
Pinot Noir Domaine Ruhlmann	21,00 €
Rouge d'Ottrott Maison Wantz	23,00 €

### Les Blancs :

	<u>75cl</u>
Cuvée Le Veilleur de Nuit Cave de Turckheim	17,00 €
Auxerrois Domaine Ruhlmann	19,00 €
Pinot Gris tête de cuvée Domaine Ruhlmann	23,00 €
Riesling Domaine Ginglinger	22,00 €
Klevener de Heiligenstein Maison Sparr	25,00 €
Muscat Domaine Ruhlmann	21,00 €
Gewurztraminer Domaine Ruhlmann vieille vigne	24,00 €
Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglaz Cave de Beblenheim	26,00 €

### Les Crémants :

	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
Heimberger Rosé	29,00 €	
Sub Rosa	26,00 €	
Magnum Sub Rosa 150 Cl		47,00 €

## Vallée du Rhône aoc

De Lyon à Avignon, 200km de vignes, donnent naissance à de célèbres appellations telles que les côtes-Rôtie, les Gigondas, Châteauneuf-du-Pape. Les sols granitiques dans la zone septentrionale et calcaires dans la zone méridionale, divisent cette région en deux zones bien distinctes. Dans la zone septentrionale le climat est de type continental et dans la zone méridionale le climat est de type méditerranéen.

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côte Du Rhône Réserve Famille Perrin	19,00 €	
Beaume de Venise Domaine des Garances	24,00 €	
Croze Hermitage Domaine Pradelle	25,00 €	13,50 €
Saint Joseph Domaine Pradelle	33,00 €	
Château Neuf Du Pape Domaine Lafond	42,00 €	
<b>Rosé de l'été Pink Flamingo Camargues</b>	19,20 €	

## Bourgogne aoc

La Bourgogne est certainement une des régions les plus diverses en termes d'appellations. Le vignoble s'étend sur près de 200 km de Lyon à Dijon, mais doit sa grande diversité d'appellations à son sol très changeant. Tracés sur la structure géologique du terrain, les climats Bourguignons permettent de sous classer les différents vins au sein d'une même appellation.

### Les Rouges :

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Haute côte de Beaune Domaine De la Perrière	27,00 €	
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Bachelet	34,00 €	
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru Château d'Étroyes	33,00 €	17,50 €

### Les Blancs :

	<u>75cl</u>
Saint Véran Domaine du Paradis	26,00 €

## Beaujolais aoc

Officiellement rattachée à la Bourgogne viticole, la région du Beaujolais n'en est pas moins une spécificité largement consacrée par l'usage. Déjà sur le terrain, les paysages diffèrent des vignobles de l'illustre voisine, ici point de côté et presque régulière, mais le jeu varié de collines et de vallons, qui multiplie à plaisir les coteaux ensoleillés.

	<u>75cl</u>
Fleurie Château La Terrière	25,00 €
Morgon Maison Mommessin	24,00 €

## Languedoc Roussillon

C'est le plus grand vignoble de France, de Nîmes à Perpignan 200 km de vignes s'étendent le long de la mer Méditerranée. Comme pour les vins de Provence, le climat méditerranéen est idéal pour la culture de la vigne, les hivers doux et les étés chauds. Les sols sont cependant beaucoup plus variés, tantôt schisteux, tantôt calcaires.

	<u>75cl</u>
Faugères Domaine Fenouillet	20,00 €
Haut Lirou Pic Saint Loup	21,00 €

## Bordeaux aoc

En Gironde (33), on retrouve les appellations les plus prestigieuses de France. De là sont issus les grands noms du vin tels que Margaux et Yquem... Le vignoble proche de l'océan Atlantique, de l'estuaire de la Gironde, de la Garonne et de la Dordogne, bénéficie d'un climat océanique modéré par les grandes forêts de pins. Les sols très variés de cette région (argile, calcaire) possèdent tous une couche de sable et de graviers.

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côte de Bourg Château les Bascaults	22,80 €	
Lussac Saint Emilion Roc de Giraudon	24,00 €	
Haut Médoc Château Lamothe Cissac	27,00 €	14,50 €
Fronsac Le Petit Ane	32,00 €	
Pauillac Château Tour Pibran	39,00 €	

## Provence aoc

Les vins de la côte d'azur, très largement commercialisés dans le bassin méditerranéen à partir du port de Marseille, existaient déjà avant les invasions romaines. Le climat est idéal pour la culture de la vigne, avec des étés très chauds, et des hivers doux. Le sol, peu diversifié, est essentiellement calcaire.

	<u>75cl</u>
Rosé Pink Flamingo Camargues	19,20 €

## Champagne

De cette région est issu le plus prestigieux vin de France : le Champagne. Mais ce n'est pas la seule appellation qui est produite ici, on trouve également les coteaux champenois, les Rosés-de-Riceys. La température moyenne de la champagne est de 10°C, la limite pour la culture de la vigne est de 9°C, mais les étés chauds et hivers doux sont favorables à la viticulture. Le sol de champagne est très particulier puisqu'il est composé d'une mince couche de terre et d'une épaisse couche de craie. La craie favorise la régulation de l'hydrométrie et favorise le stockage de la chaleur solaire. L'altitude moyenne est de 100 à 200 mètres. Les appellations sont au nombre de 5.

	<u>75cl</u>
Walraet Blanc de blancs	44,00 €
Charles Mignon	46,00 €
Ruinart Brut	66,00 €

## Verres et pichets

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Domaine RUHLMANN			
Auxerrois	2,80 €	5,60 €	11,20 €
Riesling	2,90 €	5,60 €	11,60 €
Pinot Gris	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Pinot Noir	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Gewurztraminer	3,90 €	7,80 €	15,60 €
Muscat	3,50 €	7,00 €	14,00 €

## Nos vins du moment

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Rosé d'Alsace cave de Turckheim	3,30 €	6,60 €	13,20 €
Côte De Provence Maître Vigneron de St Tropez	2,80 €	5,60 €	11,20 €
Côtes Du Rhône	3,20 €	6,60 €	12,20 €
Vacqueyras	4,00 €	8,00 €	16,00 €
Rasteau Vaucluse	3,60 €	7,20 €	14,40 €
Bordeaux Côtes de Bourg château Les Bascaults	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Beaujolais St Amour	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Côte du Rhône blanc (Viognier)	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Rosé de l'été Pink Flamingo Camargues	3,20 €	6,40 €	12,80 €