

## 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, concombre, carottes, croûtons</i>	<b>6,60 €</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Salade de chèvre chaud</b> <i>Salade, toast de chèvre, lardons grillés, concombre, carottes, tomate</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>Fricassée de champignons des bois et escargots</b> <i>et sont feuilleté, salade</i>	<b>Nouveau</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Foie gras de canard maison &amp; sa confiture de saison</b>	<b>8,10 €</b>	<b>16,10 €</b>

## Spaetzles Maison et Galettes

<b>Spaetzles Alsacien</b> <i>Spaetzles, crème fraîche, Munster, oignons, lardons, emmental, salade</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Speatzles Poulet</b> <i>Spaetzles, émincé de poulet, champignons des bois, crème fraîche, emmental, salade</i>	<b>13,80 €</b>
<b>Speatzles Chèvre</b> <i>Spaetzles, fromage de chèvre, crème fraîche, emmental, salade</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Spaetzles 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 chèvre affiné</b> <i>Galette de pomme de terre, Fromage de chèvre affiné, oignons, miel, salade</i>	<b>13,80 €</b>
<b>Galette de pomme de terre au Munster</b> <i>Galette de pomme de terre, Munster, lardons, oignons, salade</i>	<b>13,80 €</b>
<b>Galette de pomme de terre façon tartiflette</b> <i>Galette de pomme de terre, fromage à tartiflette, lardons, oignons, salade</i>	<b>Nouveau</b> <b>13,80 €</b>

## Viandes

Emincé de volaille, sauce curry	15,60 €
Escalope de veau à la crème et aux champignons des bois	18,60 €
Faux filet de bœuf beurre maître d'hôtel (env.280 gr)	19,30 €
Faux filet de bœuf sauce poivre ou sauce au Bleu ( env.280 g)	19,70 €
Onglet de bœuf, sauce à l'échalote	18,90 €

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

## Burgers

Savoyard	<b>Nouveau</b>	16,70 €
<i>Gauffre de pomme de terre, steak haché, compotée d'oignons, fromage à tartiflette, lard, salade</i>		
CG		17,40 €
<i>Pain burger, steak haché, compotée d'oignons rouges, escalope de foie gras, tomate, salade</i>		
Cheeseburger		15,70 €
<i>Pain burger, steak haché, compotée d'oignons rouge, cheddar, concombre, tomate, salade</i>		
Végétarien	<b>Nouveau</b>	16,60 €
<i>Gauffre de pomme de terre, compotée d'oignons, steak végétal, crème de cacahuete, salade</i>		

*Accompagnement : frites Fry'Ndip*

## Poissons

Pavé de saumon rôti au beurre blanc sauce au Noilly Prat Spaetzles ou riz et légumes	17,40 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes et agrumes Spaetzles ou riz, légumes	<b>Nouveau</b> 17,60 €

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

Plat :

Steak haché de bœuf, frites  
ou émincé de volaille sauce crème, frites ou spaetzle

Dessert :

Boule de glace ou mousse au chocolat

## Tartes flambées

*(Uniquement le soir)*

<b>Normale</b>	7,40 €
<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>	8,60 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel de fleurs</i>	
<b>Munster</b>	8,70 €
<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>	7,60 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pomme, cannelle</i>	
<b>Pomme-Cannelle flambée</b>	8,50 €
<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	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 €		
Sirap 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 €	
Gewurtztraminer grand cru Altenberg Ch.Wantz	4,80 €		
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>	5,20 €		
liqueur pain d'épices, mandarine Impériale, crémant			
Crémant d'Alsace Cave de Beblenheim	4,80 €	28,80 €	
Crémant d'Alsace rosé Cave de Beblenheim	5,40 €	32,40 €	
<b>Les classiques :</b>			
Gin, Vodka, Whisky classic, Get 27	4,60 €		
Whisky: Gentlemen Jack, Woodford réserve, jack Gold 4cl		7,10 €	
Tequilla 4cl	4,60 €		
Ricard 2cl	2,90 €		
Martini, Campari, Porto rouge ou blanc 4cl	3,90 €		
Knockendo, Jack Daniels, Chivas 4cl	5,10 €		

## Desserts

Mousse au chocolat maison	5,90 €
Crème brûlée	6,00 €
Moelleux chocolat, boule de glace vanille, chantilly, crème Anglaise	6,30 €
Tarte du jour	5,30 €
Iles flottante sur lit de crème Anglaise, sauce au caramel	5,90 €
Soupe de Mandarines, et sa glace pain d'épices	6,10 €

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

Pomme-cannelle	7,60 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pommes, cannelle</i>	
Pomme-cannelle flambée	8,50 €
<i>Fromage blanc sucré, lamelles de pommes, cannelle, flambée au calvados</i>	

### **Coupes glacées**

Boule de glaces : <i>vanille, pistache, café, Noisette, rhum raisin, pain d'épices, schtroumpf, chocolat</i>	1,80 €
Boule de sorbets : <i>citron de Sicile, Framboise, poire Williams, fraise, mandarine</i>	1,80 €
Dame blanche	6,30 €
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Café ou chocolat liégeois	6,30 €
<i>Glace, chocolat ou café froid, chantilly</i>	
Meringue glacée chantilly	7,20 €
Meringue, 3 boules de glace, chantilly, coulis de framboise	
Coupe CG	7,40 €
<i>Glace pain d'épices, noisette, glace chocolat, éclats de meringue, liqueur d'œuf, chantilly</i>	
Coupe Poire Belle Hélène	7,10 €
<i>Glace vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly</i>	
Colonel	6,90 €
<i>3 boules de sorbet citron, arrosé à la vodka</i>	
Coupe framboisine	6,90 €
<i>Sorbet framboise, arrosé d'alcool de framboise</i>	
Café gourmand	7,10 €
Crémant gourmand	7,80 €
<i>Farandole de mini desserts, accompagnés d'un espresso, ou coupe crémant</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	6,20 €
Cognac Ice 4cl	6,10 €
Armagnac, calvados 4cl	4,90 €
Baileys, Get 27, Cointreau, Grand Marnier, Calvados 4cl	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	6,90 €
Café Alsacien au Marc de Gewurtztraminer	6,90 €

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

	<u>La coupe</u>	<u>La bouteille</u> 75cl
Crémant d'Alsace Cave de Beblenheim	4,80 €	28,80 €
Crémant rosé Cave de Beblenheim	5,40 €	32,40 €
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 pour 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 faible, 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 Resrve particulière Ch.Wantz	24,00 €
Pinot Noir Domaine Ruhlmann	22,00 €
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 "S" reserve personnel Ch. Wantz	22,00 €
Klevener de Heiligenstein Maison Sparr	25,00 €
Muscat Domaine Ruhlmann	21,00 €
Gewurztraminer Domaine Ruhlmann vieille vigne	24,00 €
Gewurztraminer Grand Cru Altenberg Ch. Wantz	29,40 €

### 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, donnant 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, or 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 €	

## Bourgogne aoc

La Bourgogne est certainement une des régions les plus diverses en termes d'appellations. Le vignoble s'étend sur près de 200km 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'Etroyes	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 linéaire et presque régulière, mais le jeu varié de collines et de vallons, qui

	<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 200km 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,

	<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 (silice, argile, calcaire) possèdent tous une couche de sable et de

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
Côte de Bourg Château les Bascaults	21,00 €	
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.



Domaine PIVE, vignoble Jeanjean

75cl  
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, puisque 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

Walraet Blanc de blancs

75cl  
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>
Pinot noir rosé Ginglinger bio	3,30 €	6,60 €	13,20 €
Côte De Provence Maître Vigneron de St Trope:	2,80 €	5,60 €	11,20 €
Côtes Du Rhône	3,20 €	6,60 €	12,20 €
Vacqueyras	4,00 €	8,00 €	16,00 €
Cairanne	4,00 €	8,00 €	16,00 €
Bordeaux Madiran château Taurus	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Beaujolais St Amour	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Côte du Rhône blanc (Viognier)	3,80 €	7,60 €	15,20 €

# Restaurant

## Le C G

Ouvert de 11h00 à 14h00 et de 18h30 à 22h00

Le CG vous accueille du mardi au dimanche, midi et soir

Jour de fermeture le lundi

Nos chambres:

Nous vous proposons 4 chambres de 1 à 2 personnes

Tarifs de 56 à 68 euros hors taxe de séjour

Petit déjeuner 7,00 euros

Taxe de séjour: 0,40 € /jour/personne