

Restaurant

CG

Le CG vous accueille du Mardi au Dimanche
de 11h00 à 14h00 et de 18h30 à 22h00
Fermeture le Lundi et le Samedi midi

Le CG vous propose également 4 confortables
chambres d'hôtes à 56,00 €, 59,00 € ou 68,00 € *
Petit-déjeuner : 7,00 €

* taxe de séjour en sus : 0,45 € par pers. / jour

Retrouvez-nous sur vos réseaux sociaux favoris :



Entrées et salades

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Salade verte	1,90 €	3,80 €
Salade de foies de volaille <i>Salade, tomate, foies de volaille, œuf, oignons, concombre, carottes, croûtons</i>	6,70 €	12,90 €
Salade de chèvre chaud <i>Salade, toast de chèvre, lardons grillés, concombre, carottes, tomate</i>	6,60 €	12,80 €
Salade CG <i>Salade, tomate, œuf, magret de canard fumé, saumon fumé, oignons foie gras de canard, concombre, carottes, tomate</i>	8,10 €	16,10 €
Salade Caesar Nouveau <i>Poulet, tomate, œuf, concombre, carottes, croûtons, sauce caesar, copeaux de Parmesan</i>	7,70 €	15,20 €
Salade crevettes papillon Nouveau <i>Crevettes et mangue rôties, tomate, concombre, carottes, salade, vinaigrette passion</i>	8,00 €	15,90 €
Fricassée de champignons et escargots et feuilleté, salade		13,20 €
Foie gras de canard maison & sa confiture de saison	8,10 €	16,10 €

Spaetzles Maison et Galettes

Spaetzles Poulet 13,80 € <i>Spaetzles, émincé de poulet, champignons, crème fraîche, emmental, salade</i>	
Spaetzles Chèvre 13,90 € <i>Spaetzles, fromage de chèvre, crème fraîche, emmental, salade</i>	
Spaetzles Saumon 14,10 € <i>Spaetzles, saumon fumé, aneth, crème fraîche, emmental, salade</i>	
Galette de pomme de terre au Munster 13,90 € <i>Galette de pomme de terre, Munster, lardons, oignons, salade</i>	
Galette de pomme de terre estivale Nouveau 13,80 € <i>Galette de pomme de terre, légumes du soleil, jambon de pays, pesto, salade</i>	
Galette de pomme de terre saumon fumé 14,10 € <i>Galette de pomme de terre, saumon fumé, fromage blanc, ciboulette, salade</i>	

Viandes

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

Accompagnement au choix en plus des légumes : frites, spaetzles, ou mélange Quinoa et blé

Burgers

Fisch	Nouveau	16,80 €
<i>Pain burger, colin enrobé de céréales, remoulade citronnée, concombre, 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	Nouveau	16,60 €
<i>pain burger, falafels, compotée d'oignons, crème de ciboulette, concombre, salade</i>		

Accompagnement : frites Fry'Ndip

Poissons

Pavé de saumon rôti, Pesto, citron	17,40 €
<i>Légumes, spaetzles ou mélange Quinoa et blé</i>	
Filet de St Pierre, sauce au Riesling	Nouveau 17,60 €
<i>Légumes, spaetzles ou mélange Quinoa et blé</i>	

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)

Normale	7,40 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons</i>	
Gratinée	7,60 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, emmental</i>	
Végétarienne	7,80 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, champignons</i>	
Champignon frais	7,90 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, champignons</i>	
Champignon gratinée	8,10 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, champignons, emmental</i>	
Chèvre miel	8,60 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel de fleurs</i>	
Munster	8,70 €
<i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons, Munster, Persil</i>	
Saumon	9,40 €
<i>Fromage blanc, crème, saumon fumé, oignons, ciboulette</i>	

Tartes flambées sucrées

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

Desserts

Mousse au chocolat maison	5,90 €
Crème brûlée	6,10 €
Moelleux chocolat, boule de glace vanille, chantilly, crème Anglaise	6,50 €
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7,40 €
Gaufre du moment (demandez-nous!)	7,40 €
Salade de fruits frais	6,10 €
Carpaccio d'ananas et son sorbet citron vert	7,40 €
Tarte du jour	5,30 €

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, chocolat, pistache, café, nougat, yaourt, schtroumpf</i>	1,90 €
Boule de sorbets : <i>citron vert, fruits rouge, fraise, ananas, pêche, passion</i>	1,90 €
Dame blanche ou dame noire	6,70 €
<i>Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
Café ou chocolat liégeois	6,60 €
<i>Glace, chocolat ou café froid, chantilly</i>	
Meringue glacée chantilly	7,50 €
Meringue, 3 boules de glace, chantilly, coulis de framboise	
Coupe CG	7,80 €
Sorbet ananas, pêche, passion, salade de fruits, coulis de fruits, chantilly	
Coupe Amarena	7,40 €
<i>2 boules de glace vanille, cerises amarena, coulis de griottes, chantilly</i>	
Coupe sorbet arrosé	7,30 €
<i>3 boules de sorbets citron, arrosé à la vodka ou marc de gewutzraminer</i>	
Coupe Estivale	7,30 €
Sorbet pêche des vignes, arrosé de crémant rosé	
Café gourmand	7,20 €
Crémant gourmand	7,90 €
<i>Farandole de mini desserts, accompagnées 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	7,10 €
Café Alsacien au Marc de Gewurtztraminer	7,10 €

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 €

Boissons et apéritifs

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	
Bières pression :			
Kronenbourg 1664	2,90 €	5,80 €	
Bière blanche Kronenbourg	3,10 €	6,20 €	
Grimbergen ambrée	3,40 €	6,80 €	
Picon bière	3,30 €	6,60 €	
Panaché	2,90 €		
Bières bouteilles :			
Despérados 33cl	3,70 €		
Bière sans alcool 25cl	3,10 €		
Eaux et jus de fruits :			
	<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 €		
Vins et pétillants :			
	<u>le verre</u>	<u>btle 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 €		
Demandez nous !			
Crémant d'Alsace Cave de Beblenheim	4,80 €	28,80 €	
Crémant d'Alsace rosé Cave de Beblenheim	5,40 €	32,40 €	
Les classiques :			
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 €		

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 Heimberger cave de Beblenheim Medaille d'or	22,00 €
Klevener de Heiligenstein Charles Wantz	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>
Crémant d'Alsace cave de Beblenheim	28,80 €	
Heimberger Rosé	32,40 €	
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 domaine Belleruche Maison Chapoutier	19,50 €	
Corbières Château Valmont	21,80 €	
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 ^{er} Cru Domaine Bachelet	34,00 €	
Mercurey 1 ^{er} 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	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>
Les Hauts de Masterel	19,90 €
Pink Flamingo rosé 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, puisque composé d'une mince couche de terre et d'une épaisse couche de craie. La craie favorise la réaération de l'hydrométrie. et favorise le stockage de la chaleur solaire. L'altitude moyenne est de 100 à

	<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			
Pinot blanc	2,90 €	5,80 €	11,60 €
Auxerrois	2,80 €	5,60 €	11,20 €
Riesling	2,90 €	5,80 €	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 "étoile de rose" domaine Ruhlma	3,30 €	6,60 €	13,20 €
Côte De Provence rosé Duché d'Uzès	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Côtes Du Rhône rouge Duché D'Uzès	3,30 €	6,60 €	13,20 €
Vacqueyras	4,00 €	8,00 €	16,00 €
Bordeaux Côtes de Bourg Château Les Bascau	3,80 €	7,40 €	14,80 €
Côte du Rhône blanc (Viognier)	3,80 €	7,60 €	15,20 €