

NOTRE CARTE

ENTRÉES

Terrine aux pistaches / Condiments
6 euros

Tartare d'asperges / Tomates confites / Ail des ours ***plat vegan**
8 euros

Foie gras de canard / Chutney d'oignons
14 euros

PLATS

Pavé de saumon / Grenailles et asperges / Crème safranée
24 euros

Légumes / Graines / Coulis ail des ours ***plat vegan**
14 euros

Picanha de veau / Grenailles et Légumes / Jus
25 euros

Portion de frites
4 euros

DESSERTS

Sorbets maison du jour / Fruits frais et secs ***plat vegan**
8 euros

Torche aux marrons
8 euros

Crème brûlée vanille
6 euros

Fromages
10 euros

MENU ENFANT

Une viande ou un poisson, garnitures, sauce : au choix dans la carte ou dans les suggestions + un dessert

Le tout servi en demie-portion !
12 euros



SALADES

Salade / Crudités / Graines
Petite : 6 euros **Grande : 12 euros**

**plat vegan*

Salade / Crudités / Saucisse de viande / Emmental râpé
Petite : 7 euros **Grande : 14 euros**

Salade / Crudités / Graines / Wakame / Crevettes
Petite : 9 euros **Grande : 18 euros**

Salade / Crudités / Graines / Jambon de Parme / Asperges
Petite : 9 euros **Grande : 18 euros**



CARTE DES BOISSONS

VINS

- Pinot blanc Bollenberg, Château d'Orschwihr, 2016, 13°, AAC
Le verre 12.5 cl : **5 euros**
La bouteille 75 cl : **28 euros**
- Pinot gris Bollenberg, Château d'Orschwihr, 2021, 14°, AAC
Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**
- Riesling Rangen, Château d'Orschwihr, 2011, 13°, AAGCC
Le verre 12.5 cl : **10 euros**
La bouteille 75 cl : **58 euros**
- Pinot noir Bollenberg, Château d'Orschwihr, 2020, 14° AAC
Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**
- Crémant d'Alsace brut, Château d'Orschwihr, 2018, 12.5°, AAC
Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**
- Le Petit Caboché, 2022, Vin de Vaucluse IGP, 2022, 14.5°
Le verre 12.5 cl : **5 euros**
La bouteille 75 cl : **28 euros**
- Bourgogne, Gamay, Domaine Robin, AOP, 2020, 13°
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**
- Comte de Lauze, Côtes du Rhône, ACDRC, 2021, 15°
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**
- Le Malicieux, Pays d'Hérault, IGP, 2023, 13°
Le verre 12.5 cl : **6 euros**
La bouteille 75 cl : **34 euros**
- Le 49.3, Cinsault, IGP, 2023, 13.5°
Le verre 12.5 cl : **7 euros**
La bouteille 75 cl : **40 euros**

BIERES

DISPONIBLES EN 25CL, 50 CL ET LITRE

- Blonde pression, Brasserie KS, 5.8°
Le verre 25 cl : **4 euros**
- Picon, amer, cynar
Le verre 25 cl : **4 euros**
- Franziskaner, Weissbier, 5°
La bouteille 50 cl : **6 euros**

APERITIFS

- Ricard
Le verre 2 cl : **3 euros**
- Martini blanc (14,4°) ou rouge (14°)
Le verre 6 cl : **5 euros**
- Suze (15°)
Le verre 4 cl : **4 euros**
- Porto Cruz, Réserve Spéciale (19°)
Le verre 8 cl : **7 euros**
- Kir (au pinot blanc)
Le verre 12 cl : **8 euros**
- Kir royal (au crémant)
Le verre 12 cl : **8 euros**
- Apérol Spritz (Apérol + Prosecco + eau pétillante)
Le verre 12 cl : **8 euros**

ALCOOLS FORTS

Don Papa, 40°	Le verre 3 cl : 7 euros
Rhum Kraken, 40°	Le verre 3 cl : 7 euros
La maison du rhum : Paraguay - Guatemala- Panama, 43°	Le verre 3 cl : 7 euros
La maison du rhum : Jamaïque- Trinidad- Ste Lucie, 45°	Le verre 3 cl : 7 euros
Gin Hautefeuille, Explorateur, 42°	Le verre 3 cl : 7 euros
Vodka Grey Goose, 40°	Le verre 3 cl : 7 euros
Whisky Smokehead, 40°	Le verre 3 cl : 7 euros
Calvados, 40°	Le verre 3 cl : 7 euros
Genepi des Alpes (40°)	Le verre 3 cl : 7 euros
Eau de vie : framboise / mirabelle / quetsche / poire (45°)	Le verre 3 cl : 6 euros
Vieux Cognac Napoléon (40°)	Le verre 3 cl : 9 euros
Cognac XO, 40°	Le verre 3 cl : 9 euros
Vieux Marc du Père Clément (46°)	Le verre 3 cl : 7 euros

Ici, on aime les alcools "dry" et à température ambiante. Si vous les préférez 'on the rocks', demandez les glaçons !

SOFTS

Eau Lisbeth (plate, finement pétillante, pétillante)	La bouteille 50 cl : 3 euros La bouteille 100 cl : 5 euros
Elsass Cola / Pom'Lisbeth / Miss Tonic / Liness / T' Glacé	La bouteille 33cl : 3 euros
Sirop (orgeat, fraise, framboise, grenadine, citron, menthe)	Le verre 25 cl : 2.50 euros
Jus de fruits frais du jour	Le verre 25 cl : 4 euros

BOISSONS CHAUDES

Expresso, grand café, café allongé	2.50 euros
Cappucino	4 euros
Double expresso	4 euros
Thé	3 euros
Irish Coffee des Récidivistes 3cl de gnôle au choix dans la carte / double expresso / chantilly maison / pas de sucre : pas "d'étages" !	9 euros





HORAIRES D'OUVERTURE

Réservations au 06 06 64 41 70

Du lundi au vendredi de 12h à 14h

Du Mercredi au vendredi de 18h30 à 21h

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LES SAMEDIS SOIRS :

22 mars / 5 avril / 19 avril / 03 mai / 10 mai
/ 24 mai / 7 juin / 21 juin

**Tous nos plats sont à consommer sur place ou à
emporter !**

*Et, comme depuis quelques années,
nous servons les plats à emporter dans des bocaux en verre consignés.*

Une consigne de 5 euros vous est demandée par bocal, qui vous sera restituée lorsque vous rendrez les contenants.



**Il vous est possible de privatiser l'établissement
pour tous vos événements, même les jours de
"fermeture" !**

Contactez-nous !

