

# \_\_\_\_\_ La Carte des Boissons \_\_\_\_\_

## \_\_\_ Nos Apéritifs Coup de Cœur \_\_\_

Le Gin Tonic 25cl.....	7.00 €
Le kir Crémant d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl.....	7.00 €
Le kir vin blanc d'Alsace AOP (violette, cassis, framboise, pêche) 12cl.....	4.50 €
La flute de Crémant Brut d'Alsace AOP 12cl.....	6.50 €
Le flute de Crémant Rosé d'Alsace AOP 12cl.....	7.50 €

## \_\_\_ Les plus Classiques \_\_\_

	25cl	33cl	50cl
Bière pression.....	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Bière Saison.....	3.60 €	4.80 €	7.20 €
Picon/Cynar bière.....	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché.....	3.20 €	4.20 €	6.40 €
Monaco.....	3.40 €	4.50 €	6.80 €
Martini blanc ou rouge 4cl.....			4.20 €
Aperol Spritz 12cl.....			6.80 €
Porto blanc ou rouge 4cl.....			4.20 €
Ricard 2cl.....			4.20 €

## \_\_\_ Les Eaux, Sodas, Jus de Fruits... \_\_\_

Carola Bleue - Verte - Rouge 50cl.....	3.50 €
Orangina 25cl.....	3.50 €
Carola Bleue - Verte 1L.....	6.00 €
Badoit rouge 33cl.....	3.50 €
Verre de limonade Soulzi d'Alsace 25cl.....	3.10 €
Diabolo 25cl.....	3.30 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	3.70 €
Jus de fruits (tomate, orange, pomme, abricot) 25cl.....	3.50 €
Sirop a l'eau 25cl.....	2.50 €
Thé glacé 25cl.....	3.10 €
Supplément sirop 2cl.....	0.20 €

## \_\_\_ Les boissons chaudes \_\_\_

Expresso ou décaféiné.....	2.30 €
Grand café.....	2.60 €
Double expresso.....	4.30 €
Capuccino.....	3.90 €
Thé ou infusion.....	3.10 €
Café alsacien ou irish coffee.....	8.40 €

« Santé mais pas des pieds » - Gillier

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## \_\_\_\_\_ Nos Salades & Suggestions \_\_\_\_\_

Salade de légumes printaniers poêlés, vinaigrette aux agrumes .....13.50€

Salade du moment (voir ardoise) .....13.50€

\*\*\*

Tartare de bœuf charolais au couteau, salade verte et frites .....18.60€

Pièce du boucher, frites .....14.90€



## \_\_\_\_\_ Nos Entrées \_\_\_\_\_

L'os à moelle gratiné, toast et salade verte .....	12.30€
Le foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment et toasts .....	16.30€
Gravlax de saumon Bömlö aux agrumes et salade verte .....	14.20€
Carpaccio pesto et Parmesan.....	13.50€
Saint-Jacques, émulsion citronnelle persillée.....	19.50€

*« La seule arme que je tolère  
c'est le tire-bouchon » - Jean Carmet*

## \_\_\_\_\_ Les Inspirations du Chef \_\_\_\_\_

Ribs de porc laqués (accompagnement au choix) .....	20.00€
Suprême de volaille Label Rouge d'Alsace, risotto aux champignons .....	19.30€
Pavé de saumon Bömlö, sauce beurre blanc, risotto aux légumes de saison .....	21.60€
Risotto à la « Black Trompette », Parmesan.....	17.20€

*« Je boirais du lait le jour où les vaches  
mangeront du raisin » - Jean Gabin*

## \_\_\_\_\_ **Nos Viandes d'Exception** \_\_\_\_\_

Nos viandes d'exceptions sont maturées minimum 15 jours

<b>Côte de bœuf Irish nature - Irlande</b> <i>(Pour 2 pers. maximum)</i> .....	<i>le kg</i>	<b>59.00€</b>
Une viande persillée à fibres courtes		
<b>Tomahawk Charolais – France</b> <i>(Pour 2 pers. maximum)</i> .....	<i>le kg</i>	<b>69.00€</b>
Une pièce d'exception unique et originale		
<b>Entrecôte de bœuf Irish nature– Irlande</b> .....	<i>env. 300 g</i>	<b>26.50€</b>
Délicieusement persillée et goûteuse		
<b>Faux-filet de bœuf Irish nature - Irlande</b> .....	<i>env. 300 g</i>	<b>23.90€</b>
Le second morceau noble du bœuf		

## \_\_\_\_\_ **Nos Classiques** \_\_\_\_\_

<b>Maminha (Aiguillette baronne) - Argentine</b> .....	<i>env. 300 g</i>	<b>30.50€</b>
Savoureuse et finement marbrée		
<b>Hampe de Bœuf, émincé</b> .....	<i>env. 300 g</i>	<b>18.30€</b>
<b>Magret de canard, jus brun noisette et cerises</b> .....		<b>21.50€</b>
<b>Filet de bœuf Simmental – Union Européenne</b> .....	<i>env. 200 g</i>	<b>29.90€</b>
Morceau très tendre et peu gras		

## \_\_\_\_\_ **Nos Accompagnements** \_\_\_\_\_

Pour accompagner votre viande,  
choisissez la garniture de votre choix et l'une de nos sauces faites maison.

### **>>> Les garnitures au choix <<<**

- Frites
- Salade verte
- Ecrasé de pommes de terre
- Poêlée de légumes de saison

### **>>> Les sauces au choix <<<**

Toutes nos sauces sont faites maison

- Poivre
- Béarnaise
- Jus brun noisette
- Marchand de vin
- Beurre maître d'hôtel
- Crème et champignons

### **>>> Les suppléments <<<**

- Foie gras : 7.30€
- Os à moelle : 6.30€
- Salade verte 2.50€
- Frites, légumes, écrasé de pommes de terre : 4.30€

*Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner  
sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets.*

## Menu P'tit Bouchon

(enfant de – de 12 ans)

**12,00€** (hors boisson)

Filet de poulet sauce crème et champignons,  
frites et salade  
+  
2 boules de glace au choix

*« Il faut s'efforcer d'être jeune comme un Beaujolais  
et de vieillir comme un Bourgogne » - Robert Sabatier*

## \_\_\_\_ Nos Desserts \_\_\_\_

Cœur coulant au chocolat noir, glace vanille crème chantilly maison .....	11.50€
Crème brûlée du Bouchon .....	6.50€
Tarte du moment.....	6.50€
Panna Cotta Fruit rouge .....	6.60€
Mousse au chocolat .....	6.50€
Les glaces : ..... 1 boule <b>2,30€</b> ..... 2 boules <b>4,60€</b> ..... 3 boules <b>6,90€</b>	
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé	
Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise , fraise	

*Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner  
sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets.*

# NOTRE CARTE DES VINS

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés

## Nos Vins d'Alsace

	12cl	25cl	50cl	75cl
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz (68)	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
● Pinot Blanc <sup>AOP</sup> "Evidence" <b>Bio</b> , Domaine Lorentz (68)	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz (68)	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
● Pinot Noir Rosé, Domaine Lorentz (68)	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
Crémant Brut Domaine Cattin (68)	6.50€			39.00€
Crémant Rosé, Domaine Cattin (68)	7.00€			42.00€

## Nos Vins Blanc

### Rhône

● Viognier <sup>IGP</sup>	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
---------------------------	-------	--------	--------	--------

### Languedoc

● Côtes Catalanes , Domaine de L'évêché	5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
---	-------	--------	--------	--------

### Sud Ouest

● Côtes-de-Gascogne <sup>IGP</sup> , Saint-Luc XVIII	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
--	-------	--------	--------	--------

## Nos Vins Rosés

### Provence

● Côte de Provence <sup>AOP</sup> , La Mauresse				46.00€
---	--	--	--	--------

### Languedoc

● Les Dames de Ricardelle	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
---------------------------	-------	--------	--------	--------

## Nos Vins Rouges

### Bourgogne

● Hautes Côtes de Beaune <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy				49.50€
● Marranges 1er Cru, Clos des Rois, Domaine Aegerter				84.50€
● Nuits-Saint-Georges <sup>AOP</sup> , Réserve Personnelle, Paul Aegerter				110.00€

### Beaujolais

● Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna				38.00€
● Morgon <sup>AOP</sup> , "Les Vieux Cèdres", Jean Loron	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
● Moulin à Vent <sup>AOP</sup> , Domaine Barbet				48.00€
● Saint Amour <sup>AOP</sup> "La Victorine", Jacques Charlet				42.00€

### Rhône

	12cl	25cl	50cl	75cl
● Ventoux <sup>AOP</sup> , Les Amadous	5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
● Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Vieux Clocher, Domaine Arnoux	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
● Crozes Hermitage <sup>AOP</sup> , Domaine des Entrefaux - <b>Bio</b>				61.00€
● Châteauneuf-du-pape <sup>AOP</sup> , Clos de l'Oratoire des Papes				82.00€

## Languedoc

- |   |       |        |        |        |
|---|-------|--------|--------|--------|
| • Les Dames de Ricardelle                                   | 6.50€ | 13.00€ | 26.00€ | 39.00€ |
| • Corbières Boutenac <sup>AOP</sup> , Domaine de Villemajou |       |        |        | 42.00€ |
| • Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> Les Déesses Muettes         |       |        |        | 48.00€ |

## Bordeaux

- |  |       |        |        |         |
|--|-------|--------|--------|---------|
| • Bordeaux, Les Hauts de Goelane                                 | 5.50€ | 11.00€ | 22.00€ | 33.00€  |
| • Blaye-Côtes-de-Bordeaux <sup>AOP</sup> , Château Vieux Charron | 7.00€ | 14.00€ | 28.00€ | 42.00€  |
| • Medoc <sup>AOP</sup> , Chapelle de Potensac                    |       |        |        | 54.00€  |
| • Margaux <sup>AOP</sup> , La Sirène de Giscours                 |       |        |        | 70.50€  |
| • Saint Julien <sup>AOP</sup> , Château Talbot                   |       |        |        | 125.00€ |
| • Saint Estèphe <sup>AOP</sup> , Chateau Marbuzet                |       |        |        | 88.50€  |

## Loire

- |  |       |        |        |        |
|--|-------|--------|--------|--------|
| • Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux                | 6.50€ | 13.00€ | 26.00€ | 39.00€ |
| • Saumur Champigny <sup>AOP</sup> "Les Valengenet", Cave Robert & Marcel |       |        |        | 36.00€ |
| • Chinon <sup>AOP</sup> , Les Grevières                                  |       |        |        | 43.00€ |

## Vins Etrangers

### Argentine

- |                       |  |  |  |        |
|-----------------------|--|--|--|--------|
| • Malbec, La Consulta |  |  |  | 44.50€ |
|-----------------------|--|--|--|--------|

### Espagne

- |                               |  |  |  |        |
|-------------------------------|--|--|--|--------|
| • Rioja DOC, Ibericos Crianza |  |  |  | 46.50€ |
|-------------------------------|--|--|--|--------|

## \_\_\_\_\_ Nos suggestions de vin \_\_\_\_\_

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
• IGP Gard Viognier « Les îles Blanches » Cellier des Chartreux	5.40€	9.00€	11.10€	22.20€	33.20€
• IGP Gard Chamasûtra Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.900€	17.80€	26.60€
• Vin de France La Nuit tous les Chats sont Gris Cellier des Chartreux	4.30€	7.10€	8.90€	17.80€	26.60€

*Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner sur le millésime de nos vins  
Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



## Les Digestifs

### Amber Rums – 4cl

Ron Diplomatico Exclusiva : Venezuela 12 ans .....	8.90 €
Ron de Jeremy Reserva : Panama 7 ans .....	8.90 €
Rhum Ambré Trois Rivières AOP Martinique .....	8.90 €
Pyrat : Caraïbes Réserve15 ans .....	9.90 €
Kraken : Îles Vierges américaines 12 à 18 mois .....	8.90 €
Plantation Panama : Panama 9 ans .....	8.90 €
Plantation Fiji : Fiji 7 ans.....	8.90 €
Don Papa : Philippines 7 ans .....	9.40 €

### Whiskys – 4cl

Wisky Meyer's : Alsace 5 ans .....	7.90 €
Nikka the Blended : Japon .....	8.90 €
The Barrel Nikka : Japon 10 ans.....	8.90 €
Talisker : Îles de Skye Ecosse 10 Ans.....	9.40 €
Lagavulin : Islay Single Malt Ecosse 16 ans.....	12.60 €
Gentleman Jack : Tennessee Wkiskey USA.....	8.90 €

### Cognacs, Armagnacs – 4cl

Cognac Hennessy : Fine de Cognac France.....	8.40 €
Armagnac Samalens VSOP France .....	7.30 €

### Tequilas & Co... – 4cl

Tequila Jose Cuervo Especial : Mexique.....	6.30 €
Tequila El Patron Reposado : Mexique.....	13.60 €
Vodka Absolut.....	7.30 €
Gin Bombay Sapphire : Angleterre.....	6.30 €
Chartreuse Verte : France .....	6.30 €
Calvados .....	6.30 €
Get 27 .....	6.80 €

### Les Eaux de Vie d'Alsace – 4cl

Marc de Gewurtz, Framboise, Quetsch, Mirabelle, Poire Williams, Vieille prune.....	6.30 €
Distillerie : Jean-Baptiste Adam	