

## NOS VALEURS:

- Consommer local
- Consommer de saison
- Gérer au mieux ses déchets
- Eviter le gaspillage alimentaire
- Faire/refaire aimer le goût des bons produits
- Convivialité et partage

**Tout nos produits sont achetés bruts  
puis coupés, transformés, cuisinés et servis avec **

## NOS FOURNISSEURS:

- Pain: Boulangerie Francis « Boulanger de France » (50m)
  - Charcuterie: Ferme Brandt à Harthouse (2km)
  - Truite: Sources du Heimbach à Wingen (23km)
- Fruits et légumes: cherchés au marché (10m) produits par Jean-Marc Vogel à Niederschaeffolsheim (6km)
- Fromage: Fromagerie Steinmetz (recommandé Gault et Millau) à Schirrhein (9km)
  - Vins: Signatures de Prestige à Bischheim (23km)
- Café et thés: « 1924 Les procaféinistes » à Strasbourg (26km)

(Distance à vol d'oiseau)

Prix en € TTC , service compris

# A BOIRE

## Jus de fruit d'exception « La Boissonnerie de Paris » 5,5

Don Juan (concombre, pomme, gingembre)

Tartuffe de Monte Carl' (pamplemousse, pêche, basilic)

Poète Maudit (tomate, poivron rouge, piment d'Espelette)

## cocktail

9

Gin

Gin et Martini blanc

Vodka

Kombucha : Original, Gingembre ou Cardamome 33cl

6

Thé glacé Soulzmatt

3,5

Carola verte ou bleue 50cl

3,5

Verre de limonade

2,5

Sirop à l'eau (grenadine, citron, menthe, framboise-mûre)

2

Martini blanc ou rouge 6cl

4

Porto 6cl

4

Ricard 4cl

4

Rhum Havana club 7 ans, Gin Bombay Sapphire, Whisky Slane 4cl

7

	25cl	50cl
Kronenbourg 1947	3,5	7
Bière de saison	3,8	7,6
Picon	3,8	7,6
Panaché	3,5	7
Monaco	3,6	7,2
Bière sirop (grenadine, fraise, citron, menthe, pêche)	3,6	7,2

## VINS

	Verre	25cl	50cl	Btle
<b><u>Blanc</u></b>				
Chardonnay, Pays D'Oc, Domaine de Longueroche	6	12	24	36
Viognier « Le petit Mazet », Vallée du Rhône (Gard)	5	10	20	30
Riesling sans alcool « La Côte de Vincent »	4	8	16	24
<b><u>Rouge</u></b>				
Vin de Pays d'Oc, Syrah La Farouche, Domaine de Longueroche	8	16	32	48
Saumur « Instinct », Domaine la Girardrie	7	14	28	42
<b><u>Rosé</u></b>				
IGP Méditerranée, Rosé Estandon « Insolence »	6	12	24	36
<b><u>Bulles</u></b>				
Crémant extra brut, méthode traditionnelle, Domaine Noëlle Bachert à Barr	/	/	/	42

## FIN DE REPAS

Expresso		2
Double expresso		4
Allongé		3
Capuccino ou Latte Macchiato		4
Café noisette (expresso avec un peu de lait)		2,5
Café au lait		3,5
Thé ou infusion		3,5
- Earl grey	- Thé vert menthe	
- Pouchkine (thé noir, bergamote, orange douce et citron)	- Thé vert sencha	
- Autumn Blend (thé noir, noisette, coing, raisin, figue, pétales d'hélianthe)	- Infusion tilleul	
- Thé vert jasmin	- Tisane « Beaux jours » ( fleurs d'hibiscus, écorces de cynorhodon, verveine, pomme, pêche, rhubarbe)	
Digestifs (4cl)		7
- Rhum Havana Club 7 ans	- Whisky Slane	
- Cognac ABK6	- Gin Bombay Sapphire	
- Calvados Cloville	- Eau de vie Hepp (Kirsch, framboise ou poire)	

## A MANGER

Tartare de jambon Forêt Noire, betterave, pomme	9
Boulettes de veau, sauce yaourt à la menthe	9
Gravlax de truite des Sources du Heimbach, betterave, agrumes	9
Tartine chèvre, miel	6
Ravioles aux oignons, émulsion parmesan	7
Risotto verde	7
Gnocchi maison, sauce tomate, mozzarella	9
Focaccia, huile d'olive	7
Tartine de légumes croquants	6
Caviar d'aubergine, miso, pain grillé à l'ail	7

## DESSERTS

Pêche, verveine, hibiscus	7
Parfait glacé noisette	7
Mousse au chocolat noir	7