

CARTE ÉTÉ

ENTRÉES

Œufs Brouillés au Saumon Fumé 8.50€

Terrine de Foies de Volaille,
Mesclun de jeunes Pousses au Balsamique 8.90€

SALADES ESTIVALES :

La composition de chaque salade comprend un mesclun de Saison,
Tomates Cerises & Vinaigrette au Balsamique de Modène.

La Terre & Mer : 11.50€
Avocat, Tartare de Tomate
Saumon Fumé, Fromage de Brebis

La Soleil : 11.00€
Melon Charentais, Jambon Serrano,
Mozzarella

La Campagnarde : 10.50€
Magret de Canard fumé,
Terrine de Foies de Volaille & cerneaux de noix

VEGAN

Risotto de Quinoa au lait de Soja, 16.50€
Ratatouille à l'huile d'Olive

POISSONS

Filet de Raie aux Câpres et au beurre noisette, 18.90€
Ratatouille & Purée de Chou-Fleur

Longe de Cabillaud poêlée, 20.90€
Gnocchis au Pesto & tomate confite

Supplément 2.00€
Condiments servis à Part
Changement de Garniture

VIANDES

BROCHETTE XXL (300 gr env.) Accompagnée de pommes « Rustique » & salade de saison	22.50€
Bœuf mariné à la Moutarde --- OU --- Veau & Abricot	
Supplément Menu	2.00€
Tartare de bœuf Charolais au couteau (180 g env.), préparé par nos soins Accompagné de pommes « Rustique » & salade de saison	17.80€
Filet de Bœuf (180 gr env.), Jus au Thym Gnocchis & Ratatouille à l'huile d'Olive	24.70€
Supplément Menu	4.00€
Sélection du Boucher grillée, sauce au poivre vert Accompagnée de pommes « Rustique » & salade de saison	16.90€
Carpaccio de Bœuf XXL (210 g env.), Assaisonné aux condiments (Parmesan, Câpres, Cornichons, Oignons, Olives, Savora), Accompagné de pommes « Rustique » & salade de saison	18.50€
Tournedos de canard (160 gr env.), sauce Soja, Risotto de Quinoa & Purée de Chou-Fleur	19.90€

GRANDES SALADES ESTIVALES

Disponible uniquement le Midi,
du Lundi au Vendredi (Hors Jours Fériés)

La Soleil : Melon Charentais, Jambon Serrano, Mozzarella	15.00€
La Terre & Mer : Saumon Fumé, Avocat, Tartare de Tomate, Fromage de Brebis	15.50€
La Campagnarde : Magret de Canard fumé, Terrine de Foies de Volaille, Cerneaux de Noix	14.50€

FROMAGES & DESSERTS

4 fromages affinés AOP, salade aux noix & vinaigrette au Balsamique	7.90€
Tropezienne à la crème Mousseline, Glace à la Confiture de Lait	8.70€
Café Gourmand XXL - Crème Brûlée, Sorbet Abricot, Fondant caramel, Tarte aux pommes, - Smoothie de fruits, fruits du moment & Mini Cannelé	12.90€
Supplément Menu	3.00€
Nougat Glacé de Montélimar & Fruits Rouges Meringue Italienne au Miel	9.90€
Mi-Cuit au Chocolat, Crème Anglaise & Glace à la Vanille Bourbon	9.10€
Pavlova aux fruits frais, sorbet Mangue, Coulis de fruits rouges	10.20€
Crème Brûlée à la Vanille, Flambée en salle par nos soins	8.20€
1 Boule de Glace ou Sorbet	1.50€
3 boules de Glace ou Sorbet Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron, Mangue, Abricot	4.00€

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

9.90€

Steak Haché de Boeuf, pommes frites
ou
Cabillaud Poêlé, Gnocchis au Pesto & tomate confite

Crème Brûlée
ou
2 Boules de Glace ou Sorbet

Supplément Chantilly

0.60€

Supplément Eau de Vie

4.00€

FORMULE AU CHOIX DANS LA CARTE, À COMPOSER VOUS-MÊME

2 € Jetons Offerts sur présentation de la carte Carré VIP

	Semaine*	Week-end**
Formule VIP Entrée + Plat ou Plat + Dessert	23€	25€
Formule BACCARA Entrée + Plat + Dessert	30€	32€
Formule LUCKY Entrée + Plat + Dessert + 2 verres 15cl de la sélection du sommelier	36€	38€

FORMULE DU JOUR

Du Lundi au Vendredi midi,
hors jours fériés



17.80€

Plat + Dessert du Jour

+ Une boisson au choix

(Bière 25cl - Eau 50cl - Verre de Vin 15cl - Soft)



Plat du Jour 12.90€

Dessert du Jour 4.90€

COFFRET DÉLICES & FRISSONS

50€ par personne

1 coupe de Champagne Fouquet's 10cl



Entrée + Plat + Dessert

À Composer vous-même dans la Carte



2 Verres Vin 15cl 'Sélection du Sommelier'

10€ de Jetons aux Machines à Sous

• Semaine * du lundi au vendredi midi • Week-end ** vendredi soir, samedi, dimanche, veille et jours fériés

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito du Moment au Champagne ICE 10cl 10.50€
Rhum Havana Club, Champagne ICE, Sirop du Moment,
Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre Cassonade

Fresh Litchi 15cl 7.50€
Soho, Sirop Litchi, Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sprite & Groseilles

Cinzano Spritz 15cl 7.20€

Apéritif Signature 'Blorzheim' 12cl

Crémant d'Alsace, purée de Fruits Rouges, liqueur de quetsche, kirsch & framboise 6.90€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito du Moment 10cl 6.50€
Limonade, Sirop du Moment, Sirop Rhum,
Feuilles de Menthe, Citron vert, Sucre de Canne

Virgin Cosmopolitan 15cl 5.90€
Jus de Cranberry, Jus de Fraise, Jus de Citron Vert

Rivella Spritz au Pamplemousse Rose 10cl 6.20€
Rivella, sirop Orange Spritz, sirop Pamplemousse Rose

SIROPS MONIN

Fraise, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat

Sirop à l'eau 25cl 1.50€

Diabolo 25cl 3.00€

JUS ET NECTAR DE FRUITS

ALAIN MILLIAT Tomate, Myrtilles sauvage, Poire d'été 20 CL **6.00€**

SODAS BOUTEILLE

Coca, Coca Zero, Sprite 33cl 3.90€

Orangina 25cl 3.90€

Schweppes Indian Tonic 25cl 3.90€

Fuze tea 20cl 3.90€

Rivella Original (1 achetée = 1 offerte Rivella Refresh) 33cl 3.90€

APÉRITIFS

Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	4.40€
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	6.40€
Kir au Champagne 12cl	9.50€
Crème Cartron au choix : Cassis, mûre, pêche de vigne	
Martini Rosso, Bianco, Porto Ruby Sandeman 5cl	4.60€
Suze, Campari 5cl	4.60€
Ricard, Pastis 4cl	4.60€

WHISKIES

Jameson 4cl	6.30€
Bourbon Jack Daniel's 4cl	8.10€

VODKA

Vodka Belvedere Pure 4cl	8.10€
--------------------------	-------

RHUM

Rhum Havana Club 4cl	8.10€
----------------------	-------

GIN

Gin Bombay Sapphire 4cl	8.10€
Supplément pour alcool : Jus de fruits Granini 10cl	1.30€

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

	12cl	75cl
Crémant d'Alsace	5.90€	28.10€
Moët & Chandon Brut Impérial	9.50€	60.00€
Veuve Clicquot Rosé	11.00€	70.00€
Champagne Fouquet's		55.00€
Dom Pérignon "Vintage 2006"		150.00€
Krug "Grande Cuvée"		175.00€

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
H71, Wild Lager	3.30€	6.10€
Bière du Moment	4.10€	7.60€
Panaché	3.00€	6.00€
Supplément à bière Sirop, amer, cynar, picon 3cl		0.60€
Bouteille		
HK O.O (Sans Alcool) 33cl		4.70€
Bière de dégustation Pour accompagner vos plats 25 cl		6.00 €

VINS 'PRESTIGE'

75cl

Blancs

Crozes-Hermitage AOC 2016 Domaine Fayolle	65.00€
Givry AOC "Pied de Chaume" 2015 Domaine Joblot	65.00€
Kaefferkopf Grand Cru AOC 2016 Jean-Baptiste Adam	65.00€

Rouges

Pinot Noir AOC "Evidence" 2015 Maison Lorentz	65.00€
Saint-Emillion Grand Cru AOC Saintem 2014	65.00€
Saint-Joseph AOC Clos des Martinets 2016 Domaine Barge	65.00€

VINS 'PLAISIR'

Moelleux

10cl

Maury AOC Viatge Maison Semper	7.90€
--------------------------------	-------

Blancs

15cl

75cl

Beaujolais Blanc AOC Dominique Piron	7.00€	35.00€
Bouzeron AOC Louis Jadot	7.60€	38.00€
Sancerre AOC Vacheron	8.40€	42.00€
Cairanne AOC Domaine A.Berthet-Rayne	8.10€	40.50€

Rouges

Côtes de Provence AOC La Vérité du Terroir	6.90€	34.50€
Brouilly AOC Château de la Perrière George Duboeuf	8.10€	40.50€
Languedoc Saint-Christol AOP Domaine Sainte-Sophie	6.70€	33.60€
La Rosine, Syrah IGP Stéphane Ogier	8.30€	41.50€
Vacqueyras AOC Château des Hautes Ribes	7.90€	39.50€

Rosés

Bordeaux AOC La Réserve de Lucien Lurton	4.90€	24.50€
Côtes de Provence AOC Maur & More, Domaine Roger Zannier	5.00€	25.00€
Sable de Camargue IGP Domaine Royal de Jarras	4.70€	23.90€

VINS 'TERROIR' AOC

15cl

25cl

50cl

75cl

Pinot Noir d'Alsace	5.50€	9.10€	18.20€	27.30€
Riesling d'Alsace	4.50€	7.50€	15.00€	22.50€
Pinot Gris d'Alsace	5.00€	8.30€	16.60€	24.90€
Pinot Noir d'Alsace Rosé	4.70€	7.90€	15.90€	23.90€
Côtes du Rhône Rouge Montfaucon	5.70€	9.50€	19.00€	28.50€

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

EAUX MINÉRALES

Carola 50cl Rouge, verte	3.60€
Wattwiller 50cl	4.50€
Vittel, Evian 100cl	5.70€
San Pellegrino, Badoit verte 100cl	5.70€

CAFÉS & THÉS

Décaféiné	2.20€
Thés Noirs Earl Grey Premium , Baroness Grey BIO MH , English Breakfat BIO MH	2.40€
Thé Vert Darjeeling BIO MH	2.40€
Infusions BIO Pamplemousse, Menthe Poivrée, Rooibos Pur	2.40€

Café Brésil 'Pure Origine'

Expresso, café crème	2.20€
Double expresso, grand crème, cappuccino	3.30€
Latte Macchiato Caramel	4.00€

LIQUEURS & DIGESTIFS

Cognac Hennessy "Fine de Cognac" 4cl	7.50€
Bailey's, Get 27 4cl	6.50€
Cognac Hennessy XO 4cl	12.50€
Calvados Drouin 4cl	7.50€
Rhum Zacapa XO 4cl	12.50€

EAUX-DE-VIE ALSACIENNES

Poire Williams, Marc de Gewurztraminer 4cl	8.00€
Framboise, Mirabelle 4cl	8.00€

HOT COCKTAILS

Irish Coffee 20cl	9.20€
Irish whiskey, sucre de canne, café expresso, chantilly	
Elsass Coffee 20cl	9.20€
Marc de Gewurztraminer, sucre de canne, café expresso, chantilly	

Prix nets, service compris

