

CARTE D'AUTOMNE

ENTREES

Foie Gras d'Oie 14,90€
Gelée au Gewürztraminer, Brioche Tête au Beurre
Gänzeleber, Butterbrioche

Supplément Menu +3€

VIN EN ACCORD AVEC LE FOIE GRAS 10cl 10€

Tentez votre chance.

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

Trouvez ce que c'est et votre verre vous sera offert.

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest unsere Weinempfehlung, In diesem Fall Schenken wir Ihnen das Glas

Saumon Gravlax, 11,60€
Mariné à la Betterave & Aneth Fraîche
Graved Lachs, Mariniert mit Rote Beete und frischen Dill

Oeuf Cocotte à la Forestière 11,70€
Torsade Feuilletée au Jambon Forêt Noir
Eierauflauf à la Forestiere, Blätterteig mit Schwarzwälder Schinken

Terrine de Faisan aux Girolles 8,90€
Mesclun & Marmelade d'Oranges Confites
Fasanenterrine mit Pfifferlingen, Salat & Orangenmarmelade

Salade d'Automne 10,30€

Dés de Roquefort & d'Emmental

Poulet Rôti, Raisins Blancs Caramélisés, Mesclun, Tomates Multicolore

Legumes Croquants, Crème Citronnée à la Moutarde à L'Ancienne

Herbst Salat, Roquefort und Emmental, Brathähnchen, Karamellisierete weiße Trauben, Multicolorer Tomaten, Gemüse, Zitronen Sauce mit Senf

VEGAN

Poke Bowl Tofu, Sauce Teriyaki 14,10€
Riz Rond au Sésame, Assortiments de Crudités
Ananas & Grenade
Poke Bowl, Sesam Reis, Mischung von Gemüse

POISSONS

Pavé de Saumon en Croûte de Noix 22,10€
Riz Pilaf au Thym Citronné
Lachssteack in einer Walnussskruste, Reis mit Thymian und Zitrone

VIN EN ACCORD AVEC LE SAUMON 15cl 10€

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

En cas de bonne réponse, votre verre vous sera offert.

Bonne Chance.

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest unserer Weinempfehlung, In diesem Fall Schenken wir Ihnen das Glas

Noix de Saint Jacques à la Nage 23,80€
Wok de Légumes Croquants au Sésame
Jakobsmuschel, Gemüse wok Knackiges mit Sesam

Supplément Menu +3€

L'INCONTOURNABLE

Tartare de Boeuf Limousin (180 gr env.) 20,50€
Coupé au Couteau & Préparé Par Nos Soins
Crumble aux Noisettes & Copeaux de Parmigiano
Pommes Pont Neuf & Mesclun au Xéres
Rinderfleisch Tartar (ca 180g) Nusscrumble & Parmesan

VIANDES

Médaille de Veau Français (200 gr env.) 22,40€
Gratin de Légumes & Pomme de Terre Croustillantes au Piment d'Espelette
Kalbssteack (ca 200 gr), Gemüse Gratin & Kartoffeln

Supplément Menu +2€

VIN EN ACCORD AVEC LE VEAU 15cl 10€

Tenter Votre Chance.

Nous Vous Proposons un Vin Sélectionné par Notre Equipe.

En Cas de Bonne Réponse Votre Verre Vous Sera Offert.

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest eine unserer Weinempfehlung, In diesem Fall ist das Glas gratis für Sie

Filet de Boeuf Simmental (180 gr env.), Sauce Marchand de Vin 26,90€
Bayaldi de Légumes, Mousseline de Courge aux Eclats de Noisettes Torrifiées
Pomme Pont Neuf au Sel Fou
Rinderfilet (ca 180g), mit Weinhandelssauce, Bayaldi Gemüse & Pommes Frites

Supplément Menu +5€

Suprême de Pintade, Jus aux Morilles 23,30€
Rosace de Pomme de Terre & Déclinaison de Légumes
Perlhuhnbrust mit Morchel saft, Kartoffeln & Gemüse



9,90€

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

Aiguillettes de Poulet Pannées ou Pavé de Saumon

Pommes Frites & Poêlée de Légumes

Salade Fruits Frais

ou

Coupe Glacée



FROMAGES & DESSERTS

Ardoise de Fromages Affinés, Camenbert, Munster, Comté & Tome Chutney & Salade Croquante Auswahl von 4 Käse AOP, Salat	8,20€
Verrine de Mousse au Chocolat, Éclats de Chocolat Noir Schokoladen mousse mit Schokoladen Stückchen	7,90€
Crème Brulée à la Pistache Flambée en Salle par Nos Soins Pistazien Crème Brulée	8,90€
Tiramisu Café Tiramisu	8,90€
Tartelette Saint Honoré A la Confiture de lait Saint Honore Törtchen , Milch Marmelade	8,90€
Café Gourmand - Verrine de Fruits Frais, Douceur Chocolat & Café, Mini Crème Brulée - Glace Mandarine de Sicile & Tartelette aux Framboises Gourmet Café, Frische Frucht verrine, Crème Brulée, Himbeer Törtchen, Mandarineeis aus Sizilien,	10,10€
Supplément Menu	+2€

GLACES & SORBET

1 Boule de Glace ou Sorbet	1,50€
3 Boules de Glace ou Sorbet Vanille, Chocolat, Café Framboise, Citron, Rhum Raisin, Fraise, Fruits de la Passion, Pistache, Caramel Beurre Salé Vanille, Kaffee, Pistazie, Schokolade, Zitrone, Passionsfrucht, Karamellbutter salzig, Himbeere, Rum und Trauben,	4,50€
Supplément Chantilly	+0,60€
Supplément Eau de Vie Mette 2cl Poire Williams & Framboise	+4€

EAUX-DE-VIE ALSACIENNES

Maison Mette, Maître Distillateur	
Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie 1cl Fass de Pinot Noir, Poire Williams, Framboise, Prunelle Sauvage, Poivre Sichuan	2€

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 Plat + Dessert	25€	27€
Formule BACCARA Entrée + Plat + Dessert	32€	34€
Formule LUCKY Entrée + Plat + Dessert + 2 verres 15cl de la sélection du sommelier	39€	41€

FORMULE DU JOUR

Du Lundi au Vendredi midi,
hors jours fériés

PLAT + DESSERT DU JOUR 17,80€

+ Une boisson au choix

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

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 20cl 12€
Rhum Havana Club 3 Ans, Eau Gazeuse,
Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre Cassonade

Golden Cosmo 10 cl 8,50€
Liqueur de Golden 8, Vodka, Jus de Cranberry, Griottine

Cinzano Spritz 15cl 9€
Bitter Cinzano, Prosecco, rondelle d'orange

Apéritif Signature 'Blotzheim' 12cl

Crémant d'Alsace, purée de Fruits Rouges, liqueur de quetsche, kirsch & framboise 6,90€

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

Virgin Planteur 16cl 9€
Jus de Planteur, Sirop de Cerise

SIROPS MONIN

Fraise, Menthe, Citron, Grenadine, Orgeat

Sirop à l'eau 25cl 2€

Diabolo 25cl 3,50€

JUS ET NECTAR DE FRUITS

ALAIN MILLIAT Tomate, Raisin Rouge Merlot, Pomme. 33cl 6,50€

SODAS BOUTEILLE

Coca, Coca Zero 33cl 5€

Orangina 25cl 5€

Schweppes Indian Tonic 25cl 5€

Fuze tea 20cl 5€

Rivella Original 33cl 5€

APÉRITIFS

Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	6€
Kir au Crémant d'Alsace 12cl	7€
Kir au Champagne 12cl	12€
Crème Cartron au choix : Cassis, mûre, pêche de vigne	
Martini Rosso, Bianco, Porto Ruby Sandeman 5cl	5€
Suze, Campari 5cl	5€
Ricard, Pastis 4cl	5€

WHISKIES

Jameson 4cl	8€
Bourbon Jack Daniel's 4cl	10€

VODKA

Vodka Belvedere Pure 4cl	10€
--------------------------	-----

RHUM

Rhum Havana Club 7 Ans 4cl	10€
----------------------------	-----

GIN

Gin Bombay Sapphire 4cl	10€
-------------------------	-----

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Coupe de Moët & Chandon "Grand Vintage 2012"	15€
Coupe de Veuve Clicquot Rosé	15€
Coupe de Crémant d'Alsace	7€

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
Heineken	4€	7€
Bière du Moment	4,50€	8€
Panaché	4€	7€
Supplément à bière Sirop, amer, cynar, picon 3cl		1€
Bouteille		
HK O.O (Sans Alcool) 33cl		5€

SÉLECTION 'VINS PRESTIGE' AU VERRE

Sélectionnés par Notre Équipe

Blanc aoc

Chablis Premier Cru Fourchaumes 2018	8,70€	15€
Domaine Laroche		

Rouge aoc

Malbec Cahors Amphore Fabien Jouves 2017	6,70€	10€
Pinot Noir Eguisheim Domaine Beyer 2017	6,60€	9,80€

CRUS ALSACIENS AOC AU VERRE

Muscat Maison Gustave Lorentz	7,60€
Pinot Gris Willy Gisselbrecht	5€
Riesling Maison Gustave Lorentz	6€
Gewurztraminer Maison Gustave Lorentz	8€
Sylvaner Grand Cru Zotzenberg Maison Wantz	9,60€
Pinot Noir Maison Gustave Lorentz	6€
Rouge d'Ottrott Maison Wantz	7,60€

VINS 'PLAISIR' AU VERRE

Blancs

Côtes du Rhône AOC Belleruche M.Chapoutier	6,60€
Sancerre AOC Domaine Joseph Mellot "Les Collinettes"	10€

Rouges

Medoc AOC Château L. Noaillac	7,60€
Côtes du Rhône AOC les Caprices d'Antoine	5,80€
Graves AOC Réserve de la Balguerie	9,60€
Bordeaux Superieur AOC Château Pey la Tour	7,60€
Val de Cesse IGP Clos Jadis	8€

Rosés

Côtes de Provence AOC Domaine Zannier Maur & More	5€
Alsace AOC Pinot Noir Le Rosé Maison Gustave Lorentz	6€

CHAMPAGNES & CRÉMANTS

Coupe de Moët & Chandon "Grand Vintage 2012"	15€
Coupe de Veuve Clicquot Rosé	15€

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

EAUX MINÉRALES

Vittel 100cl	6€
Vittel 50cl	4€
San Pellegrino 100cl	6€
San Pellegrino 50cl	4€

CAFÉS & THÉS

Expresso, Café allongé, Café Crème, Décaféiné	2,5€
Double expresso, Grand crème	3,3€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	5€
Thés Noirs	4€
Earl Grey Premium , Baroness Grey BIO MH , English Breakfat BIO MH	
Thé Vert	4€
Darjeeling BIO MH	
Infusions BIO	4€
Vervaine, Menthe Poivrée	

LIQUEURS & DIGESTIFS

Cognac Hennessy "Fine de Cognac" 4cl	9€
Bailey's, Get 27 4cl	7€
Cognac Hennessy XO 4cl	13€
Calvados Drouin 4cl	9€
Rhum Zacapa XO 4cl	13€

EAUX-DE-VIE ALSACIENNES

Maison Mette, Maître Distillateur	
Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie 1cl	2€
Fass de Pinot Noir, Poire Williams, Framboïse, Prunelle Sauvage, Poivre Sichuan	

HOT COCKTAILS

Irish Coffee 20cl	11€
Irish whiskey, sucre de canne, café expresso, chantilly	
Elsass Coffee 20cl	11€
Marc de Gewurztraminer, sucre de canne, café expresso, chantilly	

Prix nets, service compris



La Direction décline toute responsabilité pour les vêtements et objets déposés aux vestiaires.
Die Direktion lehnt jegliche Verantwortung für Kleidung und Gegenstände in der Garderobe ab.

