

## CARTE HIVER

### ENTRÉES

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit au Coteau-du-Layon  
Chutney Pomme-Pruneau & Toasts de Pain d'Épices 14.50€

**Supplément Menu 4.00€**

**SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE FOIE GRAS** 10cl  
Moelleux de Rhubarbe, Crillon des Vosges  
7.60€

Gnocchis en Crème, Brunoise de Foie Gras  
& Viande des Grisons 9.50€

Potage de Pois Cassés, Croûtons & Duo de Carottes 7.90€

Croûtons de Munster Gratiné,  
Mesclun de Jeunes Pousses au Balsamique  
& Jambon de Forêt Noire 10.40€

Tartare de Saint-Jacques aux Crevettes,  
Butternut & Courgette 12.10€

**Supplément Menu 2.00€**

### NOS INCONTOURNABLES

**Servis avec Pommes 'Rustique' & Salade de Saison**

La Sélection du Boucher grillée, sauce à l'échalote 16.90€

Tartare de bœuf Charolais au couteau (180 g env.), préparé par nos soins 17.80€

### VEGAN

Pot-au-Feu de Légumes de Saison aux Morilles,  
Mesclun au Vinaigre Balsamique 15.90€

**Supplément Changement Garniture 2.00€**

**Supplément Sauce 2.00€**

## POISSONS

Risotto aux Gambas Black Tiger, Roquette à la Noisette	20.50€
Filet de Saint-Pierre Poêlé, Pot-au-Feu de Légumes & Herbes Fraîches	20.90€
<b>SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE SAINT-PIERRE</b> 15cl Klevener d'Heiligenstein AOC 7.60€	

## VIANDES

Filet de Bœuf (180 gr env.), Sauce Foie Gras Carottes Fanes & Ecrasé de Pomme de Terre	26.20€
<b>Supplément Menu</b>	<b>5.00€</b>
Suprême de Pintade à l'Echalote, Poireaux Braisés & Gnocchis aux herbes	19.90€
Faux-Filet de Bœuf Angus (300 gr env.), Sauce Béarnaise, Accompagné de Pommes « Rusfique » & Salade de Saison	24.50€
<b>Supplément Menu</b>	<b>4.00€</b>
Parmentier d'Effiloché de Canard Confit aux Morilles, Roquette à la Noisette	18.90€
<b>SUGGESTION EN ACCORD AVEC LE PARMENTIER</b> 15cl Madiran AOC, Maestria 7.60€	
Pavé de Quasi de Veau (180 gr env.), Risotto Exquisotto aux trompettes de la mort & Parmesan	20.50€

## FORMULES

Au choix	Semaine*	Week-end**
Formule au choix dans la carte, à composer vous-même 2 € Jetons Offerts sur présentation de la carte Carré VIP		
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€

## FROMAGES & DESSERTS

4 Fromages Affinés AOP, Salade aux Noix & Vinaigrette au Balsamique	8.10€
Café Gourmand XXL - Crème Brûlée, Sorbet Cassis, Fondant Caramel, - Smoothie de fruits, Ananas & Rocher Coco	12.90€
<b>Supplément Menu</b>	<b>3.00€</b>
Crème Brûlée aux Fruits Exotiques, Flambée en Salle par nos soins	8.60€
Éclair Saint-Honoré à la Confiture de Lait & Glace Caramel au Beurre Salé	10.90€
Mi-cuit au Chocolat, Sorbet Fruits de la Passion & Crème Anglaise à la Vanille Bourbon	9.80€
Soufflé Glacé au Punch Mandarine, Poudre de Nougatine & Chantilly	10.40€
Torche aux Marrons revisité en verrine Weck	9.10€
<b>Supplément Chantilly</b>	<b>0.60€</b>
<b>Supplément Eau de Vie</b>	<b>4.00€</b>
1 Boule de Glace ou Sorbet	1.50€
3 boules de Glace ou Sorbet Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Caramel Beurre Salé	4.00€

## MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

9.90€

Steak Haché de Boeuf, Pommes Frites  
OU  
Risotto aux Gambas

-----  
Crème Brûlée  
OU  
2 Boules de Glace ou Sorbet

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

2 € Jetons Offerts sur présentation de la carte Carré VIP

	Semaine*	Week-end**
<b>Formule VIP</b> Entrée + Plat ou Plat + Dessert	23€	25€
<b>Formule BACCARA</b> Entrée + Plat + Dessert	30€	32€
<b>Formule LUCKY</b> 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 & FRISONS

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 au Champagne ICE 10cl 10.50€  
Rhum Havana Club, Champagne ICE,  
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€  
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 6.50€  
Limonade, Sirop Rhum & Mojito  
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, Mandarine, Pomme Cox. 33cl 6.00€

## SODAS BOUTEILLE

Coca, Coca Zero, Sprite 33cl 4.20€

Orangina 25cl 3.90€

Schweppes Indian Tonic 25cl 3.90€

Fuze tea 20cl 3.90€

Rivella Original 33cl 4.20€

## 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	6.60€
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

## BIÈRES

	25cl	50cl
<b>Pression</b>		
H71, Wild Lager	3.50€	6.30€
Bière du Moment	4.10€	7.60€
Panaché	3.20€	6.20€
Supplément à bière Sirop, amer, cynar, picon 3cl		0.60€
<b>Bouteille</b>		
HK O.O (Sans Alcool) 33cl		4.70€
Bière de dégustation 33 cl		6.00 €

Demander notre suggestion du Moment à notre équipe

## VINS 'PRESTIGE'

75cl

### Blancs

65.00€

Crozes-Hermitage AOC 2016 Domaine Fayolle

Santenay 1er Cru AOC "Les Gravières" 2014 Domaine Chapelle

Kaefferkopf Grand Cru AOC 2016 Jean-Baptiste Adam

### Rouges

65.00€

Pinot Noir AOC "Evidence" 2015 Maison Lorentz

Saint-Emillion Grand Cru AOC Saintem 2014

Saint-Joseph AOC Clos des Martinets 2016 Domaine Barge

## CRUS ALSACIENS AOC

15cl

37.5cl

75cl

Klevener d'Heiligenstein Maison Klipfel

7.60€

38.00€

Pinot Gris

5.00€

15.00 €

24.90€

Riesling Gustave Lorentz

4.50€

15.00 €

22.50€

Pinot Noir Rosé Gustave Lorentz

4.70€

23.90€

Pinot Noir Gustave Lorentz

5.50€

27.30€

Rouge d'Ottrott Maison Klipfel

7.60€

38.00€

## VINS 'PLAISIR'

### Moelleux

10cl

37.5cl

75cl

Moelleux de Rhubarbe Crillon des Vosges

7.60€

57.00€

### Blancs

Côtes du Rhône AOC Belleruche

5.90€

29.50€

Graves AOC Château Cabannieux

4.20€

21.00€

Menetou Salon AOC Domaine Paul Henri Pellé

7.60€

38.00€

Petit Chablis AOC Domaine Christophe

8.40€

42.00€

### Rouges

Anjou Village AOC Château de la Mulonnière

8.20€

41.00€

Crozes-Hermitage AOC Domaine Combier

9.00€

45.00€

Languedoc AOP Domaine Le Grès des Oliviers

6.70€

33.60€

Les Auréliens IGP Domaine Triennes

6.40€

32.00€

Moulis-en-Médoc AOC Château Duplessis

8.00€

40.00€

Graves AOC Réserve de la Balguerie

7.60€

38.00€

Côte de Bourg AOC Château Beaubourg

8.00€

40.00€

Saint Nicolas de Bourgueil AOP Thierry Pantaléon

8.80€

44.00€

Haut-Médoc AOC Peyremorin de Villegeorge

15.00€

### Rosés

Côtes de Provence AOC Domaine Roger Zannier

5.00€

25.00€

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

Maison Mette, Maître Distillateur	
Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie 1cl Fass de Pinot Noir, Abricots, Melon, Poire Williams, Framboise, Prunelle Sauvage, Citron Vert, Poivre Sichuan.	2.00€

## HOT COCKTAILS

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

Prix nets, service compris

