

# CARTE AUTOMNE

---

## ENTRÉES

Ravioles au Basilic & poêlée Forestière	8.70€
Crème d'endives, lardons & noisettes	7.90€
Mesclun d'Automne à la Coppa & pois Gourmand, Champignons & Vinaigrette au Balsamique de Modène	10.50€
Pavé de saumon fumé, crémeux de céleri, Avocat & jus d'herbes	12.10€
<b>Supplément Menu</b>	<b>2.00€</b>
Terrine de faisan aux girolles, Salade mêlée de Saison	9.80€

## VEGAN

Crumble d'endives braisées aux noisettes & amandes	15.90€
--	--------

## POISSONS

Saumon rôti, endive braisée, poêlée de légumes & purée de panais	19.80€
Wok de Conchiglies aux crevettes, Champignons de Paris & Pleurotes	20.70€

## SÉLECTIONS DE CRUS ALSACIENS

	15cl	75cl
Rouge d'Ottrott	7.60€	38.00€
Klevener d'Heiligenstein	7.60€	38.00€

## VIANDES

Les Sélections du Boucher grillées, sauce à l'échalote  
Accompagnées de pommes « Rustique » & salade de saison

- Bavette Aloyau (240 gr env.) 18.20€

- Onglet de Veau (200 gr env.) 19.50€

- Suggestion du moment à demander à notre équipe 16.90€

Filet de Bœuf (180 gr env.), sauce à la bière brune 26.20€  
Pommes rôties au four, endive braisée & purée de panais

**Supplément Menu 5.00€**

Tartare de bœuf Charolais au couteau (180 g env.), préparé par nos soins 17.80€  
Accompagné de pommes « Rustique » & salade de saison

Pavé de Gigot d'agneau, pommes Grenailles aux herbes, 21.30€  
Champignons & pois Gourmand

Aiguillettes de poulet juste snackées, 18.70€  
Conchiglias aux Champignons

## 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 23€ 25€  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Formule BACCARA 30€ 32€  
Entrée + Plat + Dessert

Formule LUCKY 36€ 38€  
Entrée + Plat + Dessert  
+ 2 verres 15cl de la sélection du sommelier

## FROMAGES & DESSERTS

4 fromages affinés AOP, salade aux noix & vinaigrette au Balsamique	8.10€
Tarte au citron revisité en verrine Weck	9.10€
Café Gourmand XXL - Crème Brûlée, Sorbet Framboise, Fondant Caramel, Tarte Tatin, - Smoothie de fruits, Ananas & Rocher Coco	12.90€
<b>Supplément Menu</b>	<b>3.00€</b>
Soufflé Glacé Grand Marnier, Poudre de nougatine & Chantilly	10.40€
Mi-cuit au chocolat, Cœur coulant caramel à la fleur de sel, glace fraise	9.80€
Tarte Tatin tiède & crème Anglaise à la vanille Bourbon	10.90€
Crème Brûlée à la pistache, Flambée en salle par nos soins	8.60€
1 Boule de Glace ou Sorbet	1.50€
3 boules de Glace ou Sorbet Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Framboise	4.00€

## MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

9.90€

Steak Haché de Boeuf, pommes frites  
ou  
Wok de Conchiglias aux crevettes & aux champignons

-----  
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**
<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

Cocktail du Barman 30cl 8.30€  
Demander la composition à notre équipe

Cinzano Spritz Bitter Cinzano, Prosecco, rondelle d'orange 15cl 7.20€

### 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, Myrtilles sauvage, Poire d'été 20 cl **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 (1 achetée = 1 offerte Rivella Refresh) 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
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
<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€

### Bouteille

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'

<b>Blancs</b>	65.00€	75cl
Crozes-Hermitage AOC 2016 Domaine Fayolle		
Givry AOC "Pied de Chaume" 2015 Domaine Joblot		
Kaefferkopf Grand Cru AOC 2016 Jean-Baptiste Adam		
<b>Rouges</b>	65.00€	75cl
Pinot Noir AOC "Evidence" 2015 Maison Lorentz		
Saint-Emillion Grand Cru AOC Saintem 2014		
Saint-Joseph AOC Clos des Martinets 2016 Domaine Barge		

## SÉLECTIONS DE CRUS ALSACIENS

	15cl	75cl
Rouge d'Ottrott	7.60€	38.00€
Klevener d'Heiligenstein	7.60€	38.00€

## VINS 'PLAISIR'

<b>Moelleux</b>	10cl	
Sauternes AOC Thomas Barton	7.90€	
<b>Blancs</b>	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€
<b>Rouges</b>		
Bordeaux AOC Château des Acacias	6.90€	34.50€
Malbec du Clos AOC Clos Triguédina, Jean-Luc Baldès	7.00€	35.00€
Languedoc Saint-Christol AOP Domaine Sainte-Sophie	6.70€	33.60€
La Rosine, Syrah IGP Stéphane Ogier	8.30€	41.50€
Anjou Village AOC Château de la Mulonnière	8.20€	41.00€
<b>Rosés</b>		
Bordeaux AOC La Réserve de Lucien Lurton	4.90€	24.50€
Côtes de Provence AOC Maur & More, Domaine Roger Zannier	5.00€	25.00€
Côtes Catalanes IGP Lafage	5.60€	28.00€

## 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€

## 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

