



Bienvenue au **Restaurant La Marne** qui œuvre pour vous depuis 1996 🌞

Willkommen im Restaurant La Marne, das seit 1996 für Sie tätig ist.

Welcome to Restaurant La Marne which has been working for you since 1996.

Notre sommelier vous propose son **accord mets et vin** sous chaque plat.

Unser Sommelier bietet Ihnen zu jedem Gericht seine Speisen und Weinbegleitung an.

Our sommelier offers you his food and wine pairing under each dish.

Notre cuisine est une cuisine "minute". Chaque assiette est cuisinée avec des produits frais, issus de fermes locales, qui demande du temps.

Unsere Küche ist eine "Minutenküche". Jeder Teller wird mit frischen Produkten von lokalen Bauernhöfen zubereitet, was Zeit erfordert.

Our kitchen is a "minute" cuisine. Each plate is cooked with fresh produce from local farms, which takes time.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :  

NOS COCKTAILS

TRADITIONNELS

MOJITO RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE & LIMONADE 10€
RUM, LIMETTE, MINZE, ZUCKER & LIMONADE / RUM, LIME, MINT, SUGAR & LEMONADE

HUGO FLEUR DE SUREAU, CRÉMANT, EAU GAZEUSE, CITRON & MENTHE 10€
HOLUNDERBLÜTE, CRÉMANT, SPRUDELWASSER, ZITRONE & MINZE
ELDERFLOWER, CRÉMANT, SPARKLING WATTER, LEMON & MINT

APÉROL CRÉMANT, LIMONADE, APÉROL & CITRON 10€
CRÉMANT, LIMONADE, APÉROL & ZITRONE / CRÉMANT, LEMONADE, APÉROL & LEMON

MOSCOW | JAMAÏCAIN | LONDON MULE 10€
VODKA | RHUM | GIN, GINGEMBRE, CITRON VERT, MIEL D'ACACIA & LIMONADE
WODKA | RUM | GIN, INGWER, LIMETTE, AKAZIENHONIG & LIMONADE
VODKA | RUM | GIN, GINGER, LIME, ACACIA HONEY & LEMONADE

ESPRESSO MARTINI 10€
VODKA, CAFÉ, NOIX DE MACADAMIA & VANILLE DE MADAGASCAR
WODKA, KAFFEE, MACADAMIA-NUSS & MADAGASKAR-VANILLE
VODKA, COFFEE, MACADAMIA NUTS, MADAGASCAR VANILLA

SIGNATURES

DR. PINEAPPLE 12€
RHUM, ANANAS, GRENADE, ORANGE, BAIES DE PASSION & AMANDE
RUM, ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, PASSIONSBEERE & MANDEL
RUM, PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, PASSION FRUIT & ALMOND

MARYLIN KISS | BOHEMIAN RASPBERRY 12€
VODKA | RHUM, PAMPLEMOUSSE, FLEUR DE SAKURA, FRAMBOISE & FLEUR DE SUREAU
WODKA | RUM, GRAPEFRUIT, SAKURA-BLÜTE, HIMBEERE & HOLUNDERBLÜTE
VODKA | RUM, GRAPEFRUIT, SAKURA FLOWER, RASPBERRY & ELDERFLOWER

BORÉALIS | HERBORIUM 12€
VODKA | GIN, MENTHE, CONCOMBRE, CITRON VERT, POIVRE BLANC DU PENJA & LIMONADE
WODKA | GIN, MINZE, GURKE, LIMETTE, WEISSER PENJA-PFEFFER & LIMONADE
VODKA | GIN, MINT, CUCUMBER, LIME, WHITE PENJA PEPPER & LEMONADE

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

S
A
N
S

A
L
C
O
O
L

VIRGIN MOJITO CITRON VERT, MENTHE, SUCRE & LIMONADE 8€

LIMETTE, MINZE, ZUCKER & LIMONADE / LIME, MINT, SUGAR & LEMONADE

CALICO JACK 8€

ANANAS, GRENADE, ORANGE, CITRON, BAIES DE PASSION & AMANDE

ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, ZITRONE, PASSIONSBEERE & MANDEL

PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, LEMON, PASSION FRUIT & ALMOND

GEISHA 8€

PAMPLEMOUSSE, FLEUR DE SAKURA, FRAMBOISE & FLEUR DE SUREAU

GRAPEFRUIT, SAKURA-BLÜTE, HIMBEERE & HOLUNDERBLÜTE

GRAPEFRUIT, SAKURA FLOWER, RASPBERRY & ELDERFLOWER

VIRGIN MULE 8€

MIEL D'ANANAS, GINGEMBRE, CITRON VERT, FLEUR D'ORANGER & LIMONADE

ANANASHONIG, INGWER, LIMETTE, ORANGENBLÜTE & LIMONADE

PINEAPPLE HONEY, GINGER, LIME, ORANGE BLOSSOM & LEMONADE

COSMIC GARDEN 8€

CONCOMBRE, MENTHE, CITRON VERT, POIVRE BLANC DU PENJA & LIMONADE

GURKE, MINZE, LIMETTE, WEISSER PENJA-PFEFFER & LIMONADE

CUCUMBER, MINT, LIME, WHITE PENJA PEPPER & LEMONADE



Nos SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

L
O
C
A
U
X

GEWÜRTZTRAMINER « VENDANGES TARDIVES » ROLLY GASSMANN	10€
MUSCAT ROLLY GASSMANN	9€
GEWÜRTZTRAMINER RUHLMANN	5€
MUSCAT RUHLMANN	6€
CRÉMANT BLANC D'ALSACE DAGOBERT	6€
LICORNE 1845	3,7€
BIÈRE DU MOMENT	4€
PICON BIÈRE	4,2€

T
R
A
D
I

KIR CRÉMANT MIRABELLE, CASSIS, MYRTILLE, MÛRE	6,5€
KIR VIN BLANC MIRABELLE, CASSIS, MYRTILLE, MÛRE	4,5€
CHARDONNAY	5€
APEROL SPRITZ	10€
JUS DE FRUITS POMME, ANANAS, ORANGE (MINUTE MAID)	4€
SOFT COCA, ZERO, SCHWEPPES, AGRUMES, ICE TEA, ORANGINA	3,8€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

RETROUVER NOTRE CARTE DES BOISSONS COMPLÈTE PAGE 16

Nos TARTES FLAMBÉES

MAISON

UNIQUEMENT LE SOIR

UNSERE HAUSGEMACHTE FLAMMENKÜCHEN, NUR ABENDS
OUR HOMEMADE FLAMBEED TARTES, ONLY EVENING

L'APÉRO 14€

1/3 GRATINÉE 1/3 TRADITION 1/3 FORESTIÈRE

LA TRADITION 11€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS

CREME, SPECK, ZWIEBELN

CREAM, BACON, ONIONS

LA GRATINÉE 12€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, FROMAGE

CREME, SPECK, ZWIEBELN, KÄSE

CREAM, BACON, ONIONS, CHEESE

LA FORESTIÈRE À NOTRE FAÇON 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS, AIL

CREME, SPECK, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS,

KNOBLAUCH

CREAM, BACON, ONIONS, MUSHROOMS, GARLIC

LA MUNSTER 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, MUNSTER

CREME, SPECK, ZWIEBELN, MÜNSTER

CREAM, BACON, ONIONS, MUNSTER

LA CHOUCROUTE 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHOUCROUTE

CREME, SPECK, ZWIEBELN, SAUERKRAUT

CREAM, BACON, ONIONS, SAUERKRAUT

LA CHÈVRE MIEL 15€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHÈVRE ET MIEL

CREME, SPECK, ZWIEBELN, ZIEGE KÄSE & HONIG

CREAM, BACON, ONIONS, GOAT CHEESE & HONEY

LA SAUMON 16€

CRÈME, SAUMON FUMÉ, OIGNONS

CREME, GERAUCHERTER LACHS, ZWIEBELN

CREAM, SMOKED SALMON, ONIONS

LA POMME 13€

CRÈME, POMME, CALVADOS, CANNELLE, SUCRE

CREME, APFEL, CALVDOS, ZIMT, ZUCKER

CREAM, APPLE, CALVADOS, CINNAMON, SUGAR

Nos ENTRÉES MAISON

UNSERE HAUSGEMachten VORSPEISEN | OUR HOMEMADE STARTERS

LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS 16€

HAUSGEMACHER RÄUCHERLACHS

HOMEMADE SMOKED SALMON

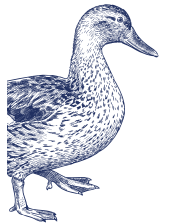
 PINOT GRIS RUHLMANN 3,5€

LE PRESSKOPF DE CANARD MAISON VINAIGRETTE, CRUDITÉS (FERME NONNENMACHER) 12€

HAUSGEMACHER ENTE PRESSKOPF

HOMEMADE DUCK PRESSKOPF

 PINOT BLANC RUHLMANN 3,5€



LA PETITE SALADE DE CHÈVRE (FERME DU STEINBACH) 9€

KLEINER ZIEGENKÄSESALAT / SMALL GOAT CHEESE SALAD

 Rosé 3,5€

LA PETITE SALADE ALSACIENNE (FERME NONNENMACHER) 9€

KLEINER SALAT MIT ELSÄSSISCHEN WURST, GRUYÈRE KÄSE, ZWIEBELN UND ESSIGGURKEN

SMALL SALAD WITH ALSATIAN SAUSAGE, GRATED GRUYÈRE CHEESE, ONIONS AND PICKLES

 BIÈRE LICRONE 3,7€

LA SALADE DU JARDINIER 9€

DREI GEMÜSE SALAT / THREE VEGGIE SALAD

 Rosé 3,5€

LES ESCARGOTS D'ALSACE (FERME MÉLINE MAETZ) PAR 6 10€

ELSÄSSER SCHNECKEN / SNAILS OF ALSACE

 CHARDONNAY 5€

LE FOIE GRAS DE CANARD « MI-CUIT » FAIT MAISON 22€

HAUSGEMACHTE « MI-CUIT » ENTENSTOPFLEBER

HOMEMADE « MI-CUIT » DUCK FOIE GRAS

 GEWÜRTZTRAMINER VT ROLLY GASSMAN 10€

Nos GRUMBEEREKIECHLES

MAISON

UNSER HAUSGEMACHTE KARTOFFELPUFFER
OUR HOMEMADE POTATO PANCAKES

GALETTES SALADE ^{VÉGÉ} 15€

GALETTES DE PDT, FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 RIESLING RUHLMANN 3,5€

GALETTES MUNSTER ^{VÉGÉ} 17€

GALETTES DE PDT, MUNSTER FRAIS, FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, FRISCHE MUNSTER KÄSE, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, FRESH MUNSTER CHEESE, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 PINOT BLANC RUHLMANN 3,5€



GALETTES SAUMON FUMÉ 23€

GALETTES DE PDT, SAUMON FUMÉ MAISON, FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, HAUSGERÄUCHERTER LACHS, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, HOUSE-SMOKED SALMON, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 PINOT BLANC RUHLMANN 3,5€

BIEBELESKAES 20€

GALETTES DE PDT, CHARCUTERIE (FERME NONNENMACHER), MUNSTER FRAIS,

FROMAGE BLANC ET SALADE VERTE

KARTOFFELPUFFER, CHARCUTERIE, FRISCHE MUNSTER KÄSE, «QUARK» UND SALAT

POTATO PANCAKES, CHARCUTERIE, FRESH MUNSTER CHEESE, «FRESH CHEESE» AND SALAD

 PINOT BLANC RUHLMANN 3.5€

Nos BURGERS MAISON

ACCOMPAGNÉS DE FRITES

UNSER BURGERS MIT POMMES | OUR BURGERS WITH FRIES

LE BURGER RUSTIQUE 18€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, LARD, OIGNONS CONFITS, FROMAGE

RANDONNEUR (FERME HERRENSTEIN) ET SAUCE COCKTAIL MAISON

RINDERHACKFLEISCH, SPECK, KANDIERTE ZWIEBELN, RANDONNEUR KÄSE UND HAUSGEMACHTE COCKTAILSAUCE

GROUND BEEF STEAK, BACON, PICKLED ONIONS, RANDONNEUR CHEESE AND HOMEMADE COCKTAILSAUCE

 BORDEAUX CHÂTEAU LE LUC REGULA 6€

LE BURGER ELSSASS 21€

GALETTES DE POMMES DE TERRE, STEAK HACHÉ DE BŒUF, CHOUROUTE

ET MUNSTER (FERME DU ROTTENBACH)

KARTOFFELPUFFER, RINDERHACKFLEISCH, SAUERKRAUT UND MÜNSTERKÄSE

POTATO PANCAKES, GROUND BEEF STEAK, SAUERKRAUT AND MUNSTER CHEESE

 PINOT BLANC RUHLMANN 3,5€



LE BURGER CHAMPI ^{VÉGE} 17€

GROS CHAMPIGNONS DE PARIS, FROMAGE RANDONNEUR (FERME HERRENSTEIN),

LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE COCKTAIL MAISON

GROSSE CHAMPIGNON, RANDONNEUR KÄSE, GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE COCKTAILSAUCE

BIG MUSHROOM, RANDONNEUR CHEESE, VEGETABLES AND HOMEMADE COCKTAIL SAUCE

 CHARDONNAY 5€

Nos SALADES GOURMANDES

UNSER SALAT | OUR SALADS

LA SALADE CÉSAR 18€

SALADE VERTE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS ET ŒUF DUR

SALAT, HÜHNCHEN, PARMESAN, CROUTONS UND HARTGEKOCHTES EI

GREEN SALAD, CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS AND HARD-BOILED EGG

 PINOT NOIR 3,5€

LA SALADE CHARLOTTE 18€

SALADE VERTE, MELON, ANANAS ET FILET DE POULET PANÉ MAISON

SALAT, MELONE, ANANAS UND HAUSGEMACHTES PANIERTES HÜHNERFILET

GREEN SALAD, MELON, PINEAPPLE AND HOMEMADE BREADED CHICKEN FILLET

 Rosé 3,5€

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD (FERME DU STEINBACH) 17€

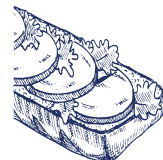
VÉGÉ

SALADE VERTE ET CHÈVRE CHAUD SUR PAIN DE CAMPAGNE

SALAT UND WARMER ZIEGENKÄSE AUF BROT

GREEN SALAD AND GOAT CHEESE GREEN ON BREAD

 Côtes-du-Rhône 4€



LA SALADE ALSACIENNE 18€

SAUCISSE DE CERVELAS (FERME NONNENMACHER), GRUYÈRE, OIGNONS ET CORNICHONS

ELSÄSSISCHEN WURST, GRUYÈRE KÄSE, ZWIEBELN UND ESSIGGURKEN

ALSATIAN SAUSAGE, GRUYÈRE CHEESE, ONIONS AND PICKLES

 Pinot Noir 3,5€

Nos SPÄTZLES MAISON

UNSER HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | OUR HOMEMADE SPÄTZLE

SPÄTZLES ET CRUDITÉS 17€

VÉGÉ

SPÄTZLES AVEC SAUCE GIROLLES OU SAUCE MUNSTER, CRUDITÉS ET SALADE VERTE

SPÄTZLE MIT PFIFFERLINGSSAUCE ODER MÜNSTERSAUCE, ROHEM GEMÜSE UND SALAT

SPÄTZLE WITH CHANTERELLES SAUCE OR MUNSTER SAUCE, RAW VEGETABLES AND SALAD

 Pinot Noir Ruhlmann 3,5€

SPÄTZLES ET JAMBON FUMÉ 18€

SPÄTZLES AVEC SAUCE CRÈME & LARDONS OU SAUCE GIROLLES OU SAUCE MUNSTER,

JAMBON FUMÉ ET SALADE VERTE

SPÄTZLE MIT PFIFFERLINGSSAUCE, SPECKSAUCE, ODER MÜNSTERSAUCE, RÄUCHERSHINKEN

SPÄTZLE WITH CHANTERELLES SAUCE, BACON SAUCE, OR MUNSTER SAUCE, SMOKED HAM

 Pinot Noir Ruhlmann 3,5€



SPÄTZLES ET SAUMON FUMÉ 22€

SPÄTZLES SAUCE GIROLLES, SAUMON FUMÉ MAISON ET SALADE VERTE

SPÄTZLE MIT PFIFFERLINGSSAUCE, HAUSGERÄUCHERTER LACHS UND SALAT

SPÄTZLE WITH CHANTERELLES SAUCE, HOUSE-SMOKED SALMON AND SALAD

 Pinot Blanc Ruhlmann 3,5€

LES INCONTOURNABLES « MAISON »

ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES ET FRITES OU SPÄTZLES

UNSERE HAUSGEMACHTE ESSENTIALS MIT GEMÜSE UND POMMES ODER SPÄTZLE
OUR HOMEMADE ESSENTIALS WITH VEGETABLES AND FRIES OR SPÄTZLE

SALADE VERTE | GRÜNER SALAT | GREEN SALAD 4€

JARRET BRAISÉ À LA BIÈRE LICORNE, CHOUCROUTE ET GALETTES DE PDT 21€

BIERGESCHMORTE HAXE, SAUERKRAUT UND KARTOFFELPUFFER
BEER-BRAISED SHANK, SAUERKRAUT AND POTATO PANCAKES

 PINOT NOIR RUHLMANN 3,5€

MUNSTER PANÉ (FERME ROTTENBACH), POMMES DE TERRE SAUTÉES ^{VÉGÉ}
ET SALADE VERTE 22€

PANIERTE MUNSTER, BRATKARTOFFELN UND GRÜNER SALAT
FRIED MUNSTER CHEESE, FRIED POTATOES AND GREEN SALAD

 PINOT GRIS RUHLMANN 3,5€

CARPACCIO DE BŒUF, FRITES & SALADE 1 ASSIETTE 15€

RINDERCARPACCIO MIT POMMES UND SALAT

2 ASSIETTES 19€

BEEF CARPACCIO WITH FRIES AND SALAD

 BORDEAUX CHÂTEAU LE LUC REGULA 6€

SPARE-RIBS, FRITES ET SALADE VERTE 22€

SPARERIBS MIT POMMES UND SALAT

SPAR RIBS WITH FRIES AND GREEN SALAD

 LANGUEDOC 5€

LE CORDON BLEU DE VEAU SAUCE GIROLLES OU MUNSTER 25€

KALBS-CORDON-BLEU MIT PFIFFERLINGS ODER MÜNSTER SAUCE

VEAL CORDON BLEU WITH CHANTERELLE OR MUNSTER SAUCE

 LANGUEDOC 5€



ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE (SAUCE GIROLLES +1€) 20€

WIENER KALBSSCHNITZEL (PFIFFERLINGSSAUCE +1€)

VIENNESE VEAL CUTLET (CHANTERELLES SAUCE +1€)

 CÔTES-DU-RHÔNE 5€

LE FILET DE BŒUF BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 31€

RINDERFILET MIT MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

BEEF FILLET WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER

 BORDEAUX CHÂTEAU LE LUC REGULA 6€

LE FILET DE BŒUF « ROSSINI » À NOTRE FAÇON FOIE GRAS MAISON 38€

RINDERFILET ROSSINI MIT HAUSGEMACHTEM FOIE GRAS

BEEF FILLET ROSSINI WITH HOMEMADE FOIE GRAS

 LANGUEDOC 5€

ONGLET DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTES OU MUNSTER 22€

RINDSNIERSTÜCK MIT SCHALOTTENSAUCE ODER MÜNSTERSAUCE

BEEF ONGLET WITH SHALLOT SAUCE OR MUNSTER SAUCE

 BORDEAUX CHÂTEAU LE LUC REGULA 6€

ONGLET DE VEAU SAUCE GIROLLES 22€

KALBSNIERSTÜCK MIT MIT PFIFFERLINGSSAUCE

VEAL ONGLET WITH WITH CHANTERELLES SAUCE

 BORDEAUX CHÂTEAU LE LUC REGULA 6€

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AVEC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE 19€

GEBRATENE KALBSNIEREN MIT SENFSAUCE

PAN-SEARED VEAL KIDNEYS WITH MUSTARD SAUCE

 BORDEAUX CHÂTEAU LE LUC REGULA 6€



MENU ENFANT

LA PAIRE DE KNACKS,
PETITS LÉGUMES & FRITES OU
OU SPÄTZLES MAISON

LES SPÄTZLES COMME
CHEZ MAMIE &
(CRÈME, LARDONS)

GLACE SMARTIES

10€

● NOTRE MENU AFFAIRE ●

À COMPOSER ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

SALADE DU JARDINIER

PETITE ALSACIENNE

PLATS AU CHOIX

L'ONGLET DE BŒUF AUX ÉCHALOTES OU MUNSTER

LES ROGNONS DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

DESSERT AU CHOIX

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX (VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,
NUTTY, FRAMBOISE, CITRON, COCO)

TARTE DU JOUR

32€

● NOTRE MENU MARNE ●

À COMPOSER ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

LE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

LE FOIE GRAS DE CANARD « MI-CUIT » FAIT MAISON

PLATS AU CHOIX

L'ONGLET DE VEAU SAUCE GIROLLES

LE FILET DE BŒUF BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL (+6€)

DESSERT AU CHOIX

CHOISISSEZ LE DESSERT DE VOTRE CHOIX

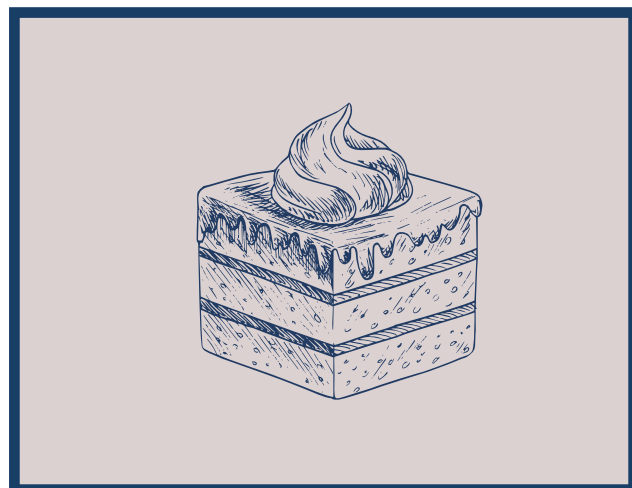
45€

Nos DESSERTS MAISON

« LA VIE EST BELLE, PRENEZ UN DESSERT »

UNSERE HAUSGEMACHTE DESSERTS „DAS LEBEN IST SCHÖN, ESSEN SIE EIN DESSERT“
OUR HOMEMADE DESSERTS “LIFE IS BEAUTIFUL, HAVE DESSERT”

LA TARTE AU CITRON REVISITÉE	8€
LA CRÈME BRÛLÉE	8€
LE BABA AU RHUM & SON RHUM	10€
DESSERT DU JOUR	7€
L'IRISH COFFEE	10€
L'ESPRESSO MARTINI	10€
LE VACHERIN GLACÉ	9€
VANILLE, FRAMBOISE	
LA BOULE DE GLACE	2,5€
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NUTTY, FRAMBOISE, CITRON, COCO	
DAME BLANCHE	9€
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	
CAFÉ LIÉGEOIS	9€
GLACE CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY	
COUPE BOUNTY	9€
GLACE COCO, SAUCE CHOCOLAT, MAISON CHANTILLY	
LA HOPLA	10€
GLACE FRAMBOISE, EAU DE VIE FRAMBOISE	
SUPPLÉMENT CHANTILLY / SAUCE CHOCOLAT MAISON	1€



ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES	12€
MUNSTER	7€

Nos CAFÉS

BY NESPRESSO

EXPRESSO OU DÉCA	2,7€
PETIT CRÈME	2,9€
GRAND CAFÉ	3,5€
CAPPUCCINO CHANTILLY	4,5€
LATTE MACHIATTO	4,5€
THÉ NUNSHEN	3,5€

THÉ NOIR, THÉ VERT MENTHE, INFUSION VERVEINE
OU CAMOMILLE OU JARDIN MING

NOUS BOUTEILLES

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE	19,5€
CHATEAU DU ROUET VILLA ESTERELLE	
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	28€
LA CHAPELLE CHATEAU PIGOUDET	
BANDOL ROSÉ AB	35€
CHATEAU GUILHEM DOMAINE TOURNIER	
CÔTES DE PROVENCE - ULTIMATE	39€

LES BULLES

CHAMPAGNE BRUT - MARIE HÉLÈNE	49€
CHAMPAGNE BRUT - HATON	59€
CHAMPAGNE ROSÉ - HATON	59€
CRÉMANT D'ALSACE	6€ / 38€
CAVE DU ROI DAGOBERT	LE VERRE

VINS BLANCS

LOCAL - ALSACIEN

PINOT BLANC - MAISON RUHLMANN	24€
RIESLING - MAISON RUHLMANN	28€
MUSCAT - MAISON RUHLMANN	32€
MUSCAT - MAISON ROLLY GASSMANN	41€
GEWURTZRAMINER - MAISON RUHLMANN	31€
PINOT GRIS - MAISON RUHLMANN	29€

LANGUEDOC

IGP OC	24€
DOMAINE FERRANDIÈRE PLOT DE RESCLAUSE	

BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ	49€
DOMAINE DES MOUILLES, LAURENT PERRACHON	

CÔTES DU RHÔNE

SAINT JOSPEH LES ÉDILES	49€
DOMAINE DE BONSERINE	

VINS ROUGES

LOCAL - ALSACIEN

PINOT NOIR - MAISON RUHLMANN	27€
PINOT NOIR - MAISON ROLLY GASSMANN	36€
PINOT NOIR CLOS DE L'OURSE AB	49€
DOMAINE GRESSER	

BEAUJOLAIS - LAURENT PERRACHON

MORGON CORCELETTE	29€
JULIENAS ROCHE BLEUE	29€

CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES	25€
CHATEAU SIGNAC	

VACQUEYRAS	35€
DOMAINE BRUNELY VIEILLES VIGNES	

CROZES HERMITAGE	39€
DOMAINE MICHEL POINARD LES SAVIAUX	

SAINT JOSPEH - PIERRE GAILLARD	49€
--------------------------------------	-----

CHATEAUNEUF DU PAPE	69€
LES CAILLOUX DOMAINE ANDRE BRUNEL	

COTE ROTIE	79€
DOMAINE DE BONSERINE LA SARRASINE	

BORDEAUX

CHÂTEAU LE LUC REGULA	29€
-----------------------------	-----

BORDEAUX

GRAVES CHÂTEAU DOMS	35€
LALANDE DE POMEROL AB	45€
LE CADET DU PAVILLON BEAUREGARD	
ST. ÉMILION GRAND CRU	59€
CHÂTEAU PEYREAU	
CHÂTEAU FLEUR DE PEDESCLAUX PAULLIAC	56€
SECOND VIN DU CHATEAU PEDESCLAUX	
ST. ESTÈPHE	59€
PÈLERINS DE LAFONT ROCHET - SECOND VIN DU CHATEAU LAFONT ROCHET	
CONFIDENCES DE PRIEURÉ-LICHINE MARGAUX	58€
SECOND VIN DU CHATEAU PRIEURÉ-LICHINE	
CHÂTEAU DE GLANA ST. JULIEN	65€

BOURGOGNE

PINOT NOIR BUISSONNIER	29€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	39€
DOMAINE DE LA ROCHE AIGUE	
AUXEY DURESSE	49€
DOMAINE DE LA ROCHE AIGUE	

LANGUEDOC

MINERVOIS CANET ROTIE	19,5€
CHATEAU CANET	
LA CLAPE LA NIELLE	29€
VIEILLES VIGNES SECRET DE ROCHE CHÂTEAU ROUQUETTE	
PIC SAINT-LOUP AB	35€
CHATEAU DE CAZENEUVE	
CORBIÈRES	35€
OLLIEUX ROMANIS BOUTENAC	

VIN AU VERRE

VINS BLANCS

LE VERRE 10 CL | 25 CL | 50 CL

VENDANGE TARDIVE MAISON ROLLY GASSMANN	10€
MUSCAT MAISON ROLLY GASSMANN	9€ 18€
MUSCAT MAISON RUHLMANN	6€ 12,5€ 25€
PINOT GRIS MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
GEWURTZTRAMINER MAISON RUHLMANN	5€ 10,5€ 21€
EDELZWICKER MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
EDELZWICKER MAISON ROLLY GASSMANN	4€ 8,5€ 17€
PINOT BLANC MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
RIESLING MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
CHARDONNAY LES AMANDIERS	5€ 10,5€ 21€

VINS ROUGES

LE VERRE 10 CL | 25 CL | 50 CL

PINOT NOIR MAISON RUHLMANN	3,5€ 7,5€ 15€
CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE PELAGUE	4€ 8,5€ 17€
LANGUEDOC CHATEAU RICARDELLE	5€ 10,5€ 21€
CHÂTEAU LE LUC REGULA CHÂTEAU TROUPIAN	6€ 11€ 22€

VINS ROSÉS

LE VERRE 10 CL | 25 CL | 50 CL

IGP DES ALPILLES DOMAINE SAINT ROCH	3,5€ 7,5€ 15€
--	-------------------

LES SOFTS

SODAS

SCHWEPPES TONIC OU AGRUMES, ICE TEA,	
ORANGINA, COCA, COCA ZÉRO	3,8€
GINGER BEER	4,5€

JUS DE FRUIT (MINUTE MAID) 4€

ORANGE, ANANAS, POMME, TOMATE

Eaux

PERRIER 33 CL	3,5€
CAROLA ROUGE - VERTE - BLEUE 50 CL	3,5€
SAN PELLEGRINO - FINES BULLES 1L	6,5€
CAROLA BLEUE - EAU PLATE 1L	6€

LIMONADE PRESSION 2,9€

SIROP

FRAISE, CITRON, GRENADINE,	
MENTHE, PÊCHE, PAMPLEMOUSSE	2,5€
DIABOLO	3€

SPIRITUEUX

EAU DE VIE 7€

FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE WILLIAMS,
MARC DE GEWURTZ

RHUM

TROIS RIVIÈRES, DIPLOMATICO,	
ANGOSTURA 1919, PACTO NAVIO	9€

PIRAT XO CARAÏBES, DON PAPA,	
COLOMA COLOMBIE 8 ANS	12€

WHISKY

JACK DANIEL'S, J-B,	
BOURBON FOUR ROSES	7€
BUSHMILLES 10 ANS, TOKINOKA JAPAN	12€

AUTRES DIGESTIFS

COGNAC VS, ARMAGNAC 10 ANS	9€
COGNAC XO	13€

LIQUEURS & AUTRES ALCOOLS 7€

GET 27, AMARETTO, BAILEYS, CALVADOS,
VODKA, LIMONCELLO, JÄGERMEISTER

Nos APÉRITIFS

KIR CRÉMANT 6,5€

CASSIS, MÛRE, MIRABELLE, MYRTILLE

KIR VIN BLANC 4,5€

CASSIS, MÛRE, MIRABELLE, MYRTILLE

MUSCAT - RUHLMANN 6€

MUSCAT - ROLLY GASSMANN 9€

GEWURTZ VT - ROLLY GASSMANN 10€

CRÉMANT D'ALSACE - CAVE ROI DAGOBERT 6€

MARTINI ROUGE OU BLANC 5€

CAMPARI, SUZE, PORTO 5€

RICARD 4€

NOS BIÈRES

BY BRASSERIE LICORNE

PRESSION 25 / 50 CL

BLONDE 3,7€ | 7€

WHITE 4€ | 7,5€

BIÈRE DU MOMENT 4€ | 7,5€

PICON BIÈRE 4,2€ | 8€

PANACHÉ 3,5€ | 6,5€

MONACO 3,7€ | 7€

BIÈRE SANS ALCOOL BTL 4,5€