



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

T R A D I T I O N N E L S	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 (vodka) Jamaïcain (rhum) London Mule (gin) 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

S I G N A T U R E S	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 (vodka) Bohemian Raspberry (rhum) 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
	Pina Colada 12€ RHUM, ANANAS, GRENADE, ORANGE, BAIES DE PASSION & AMANDE RUM, ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, PASSIONSBEERE & MANDEL RUM, PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, PASSION FRUIT & ALMOND

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

Virgin Pina Colada 8€

ANANAS, GRENADE, ORANGE, BAIES DE PASSION & AMANDE

ANANAS, GRANATAPFEL, ORANGE, PASSIONSBEERE & MANDEL

PINEAPPLE, POMEGRANATE, ORANGE, PASSION FRUIT & ALMOND



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

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€
Apérol 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

CRÈME, SPECK, ZWIEBELN

CREAM, BACON, ONIONS

La gratinée 12€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, FROMAGE

CRÈME, SPECK, ZWIEBELN, KÄSE

CREAM, BACON, ONIONS, CHEESE

La forestière à notre façon 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS, AIL

CRÈME, SPECK, ZWIEBELN, CHAMPIGNONS,

KNOBLAUCH

CREAM, BACON, ONIONS, MUSHROOMS, GARLIC

La munster 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, MUNSTER

CRÈME, SPECK, ZWIEBELN, MÜNSTER

CREAM, BACON, ONIONS, MUNSTER

La choucroute 14€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHOUCROUTE

CRÈME, SPECK, ZWIEBELN, SAUERKRAUT

CREAM, BACON, ONIONS, SAUERKRAUT

La chèvre miel 15€

CRÈME, LARDONS, OIGNONS, CHÈVRE ET MIEL

CRÈME, SPECK, ZWIEBELN, ZIEGE KÄSE & HONIG

CREAM, BACON, ONIONS, GOAT CHEESE & HONEY

La saumon 16€

CRÈME, SAUMON FUMÉ, OIGNONS

CRÈME, GERAUCHERTER LACHS, ZWIEBELN

CREAM, SMOKED SALMON, ONIONS

La pomme 13€

CRÈME, POMME, CALVADOS, CANNELLE, SUCRE

CRÈME, APFEL, CALVDOS, ZIMT, ZUCKER

CREAM, APPLE, CALVADOS, CINNAMON, SUGAR

Nos ENTRÉES MAISON

Unsere Hausgemachten Vorspeisen | Our Homemade starters

Le Saumon fumé par nos soins16€

HAUSGEMACHTER RÄUCHERLACHS

HOMEMADE SMOKED SALMON

 Pinot Gris Ruhlmann 3,5€

Le Presskopf de canard Maison vinaigrette,
crudités (FERME NONNENMACHER)12€

HAUSGEMACHTER ENTE PRESSKOPF

HOMEMADE DUCK PRESSKOPF

 Pinot blanc Ruhlmann 3,5€

Potage du jour ^{VÉGE}8€

TAGESSUPPE | SOUP OF THE DAY

Les Escargots d'Alsace par 69€

ELSÄSSER SCHNECKEN / SNAILS OF ALSACE

 Chardonnay 5€

Le Foie gras de canard « mi-cuit » fait Maison22€

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€

TOUS NOS LÉGUMES PROVIENNENT DE LA FERME NONNENMACHER

LES INCONTOURNABLES

MAISON

Unsere Hausgemachte
Essentials mit Gemüse &
Pommes oder Spätzle

*Accompagnés de
légumes & frites ou
spätzles*

Our homemade essentials
with vegetables & 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
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

BEEF CARPACCIO WITH FRIES AND SALAD

2 assiettes 19€

 Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

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€

NOS BURGERS MAISON

Unser Burgers mit
Pommes

*Accompagnés de
frites*

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 Elsass 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 SPÄTZLES MAISON

Unser Hausgemachte Spätzle | Our homemade spätzle

Spätzles et Crudités ^{VÉGÉ} 17€

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€

MENU ENFANT

La paire de Knacks,
petits légumes &
frites ou spätzles
maison

Ou

Les spätzles
comme chez
Mamie
(crème, lardons)

&

Glace Smarties

10€

● NOTRE MENU AFFAIRE ●

À composer entrée, plat et dessert

ENTRÉES AU CHOIX

POTAGE DU JOUR

PRESSKOPF

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

LE FILET DE BŒUF BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

LE FILET DE BŒUF « ROSSINI » (+6€)

DESSERT AU CHOIX

CHOISISSEZ LE DESSERT DE VOTRE CHOIX

49€

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€

Tartelette Nut'Alsace 8€

Dessert ou tarte du jour 7€

Le vacherin glacé 9€

VANILLE & FRAMBOISE

La boule de glace 2,5€

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, NUTTY,

FRAMBOISE, CITRON

Dame blanche 9€

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

Café liégeois 9€

GLACE CAFÉ, EXPRESSO, CHANTILLY

La hopta 10€

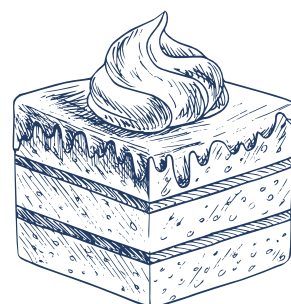
GLACE FRAMBOISE, EAU DE VIE FRAMBOISE

(GLACES DU MAÎTRE ARTISAN GLACIER ALBA)

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€

L'irish coffee 10€

L'expresso Martini 10€

Thé Nunshen 3,5€

THÉ NOIR, THÉ VERT MENTHE, THÉ JASMIN, 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

Domaine Ferrandière	
plot de resclause	24€

BOURGOGNE

Pouilly-Fuissé	49€
DOMAINE DES MOUILLES, LAURENT PERRACHON	

CÔTES DU RHÔNE

Saint Jospeh les Ediles	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 Pauillac	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 12 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 12 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€ / 12,5€ / 25€

VINS ROSÉS

LE VERRE 12 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 CL | 50 CL

Blonde 3,7€ | 7€

Black | IPA 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€

LES PLATS DE NOS GRANDS -MÈRES

Boudin noir de chez Wollbrett & purée maison

BIERGESCHMORTE HAXE, SAUERKRAUT UND KARTOFFELPUFFER

BEER-BRAISED SHANK, SAUERKRAUT AND POTATO PANCAKES

Pinot Noir Ruhlmann 3,5€

Bouchée à la reine & spätzle

22€

PANIERTE MUNSTER, BRATKARTOFFELN UND GRÜNER SALAT

FRIED MUNSTER CHEESE, FRIED POTATOES AND GREEN SALAD

Pinot Gris Ruhlmann 3,5€

Blanquette de veau à l'ancienne & spätzle

19€

RINDERCARPACCIO MIT POMMES UND SALAT

BEEF CARPACCIO WITH FRIES AND SALAD

Bordeaux Château Le Luc Regula 6€

Tête de veau, sauce ravigote

SPARERIBS MIT POMMES UND SALAT

SPAR RIBS WITH FRIES AND GREEN SALAD

Languedoc 5€

Bœuf bourguignon & sa purée maison

KALBS-CORDON-BLEU MIT PFIFFERLINGS ODER MÜNSTER SAUCE

VEAL CORDON BLEU WITH CHANTERELLE OR MUNSTER SAUCE

Languedoc 5€

Choucroute maison

HOMEMADE SAUERKRAUT

HAUSGEMACHTES SAUERKRAUT

Bordeaux Château Le Luc Regula 6€