

Nos entrées

- Le pâté en croûte et ses crudités fraîches ... 9,90€
- La salade vigneronne maison 9,90€
- La boule de mozzarella di buffala, tomates,
roquette et parmesan 13,50€
- Le saumon fumé maison, crème de raifort
et brioche parisienne 12,90€
- La belle tranche de foie gras de
canard à l'éllixir des moines 15,50€



Nos spécialités maison

- La choucroute garnie 19,00€
- Les bouchées à la reine et nouilles alsaciennes 18,50€
- Le véritable bœuf gros sel et ses crudités fraîches 17,50€
- Les lawerknepfles (*quenelles de foie*) et ses pommes
de terre sautées 17,00€
- Le jarret braisé à la bière brune des moines et ses
pommes de terre sautées 19,50€
- Le beau cordon bleu de veau et ses frites
Nature 19,50€
À la crème 21,00€
- Le hareng mariné maison, sa salade de pommes de terre
et crème de raifort 18,00€
- Les filets de carpes frites à la bière à volonté,
salade verte et sauce rémoulade 19,90€



Nos tartes flambées

Les traditionnelles (+ 2,00€ avec salade verte)

Classique ou Gratinée ou Munster 8,50€

Les spéciales (+ 2,00€ avec salade verte)

Au saumon fumé maison. 12,00€

Au chèvre et au magret de canard fumé maison ... 12,00€

Formule à volonté avec salade verte 19,90€



Nos viandes et poissons sur pierre volcanique

Le filet de bœuf Angus 29,90€
(225g minimum)

Le faux filet de bœuf Angus 25,90€
(225g minimum)

L'onglet de bœuf Angus 15,90€
(225g minimum)

Le steak de thon 27,90€
(180g minimum)

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade verte,
accompagnées de leurs 2 sauces échalotte et poivre.



Nos desserts

Tarte à la myrtille maison 6,50€

Tarte au fromage blanc maison 6,50€

Le baba au rhum maison 7,50€

La forêt noire maison 7,50€

L'entremet fraise et sa compotée de
rhubarbe maison 7,50€



Nos vins



VINS AU PICHET



	la bouteille	50cl	25cl	le verre
Edelzwicker "Robert Roth Soultz"	-	8,00€	4,40€	2,20€
Riesling "Vieil Armand"	19,90€	13,00€	6,90€	2,70€
Pinot Blanc "Robert Roth Soultz"	21,50€	14,00€	7,20€	2,90€
Pinot Gris "Robert Roth Soultz"	24,50€	16,50€	8,20€	3,30€
Gewurztraminer "Robert Roth Soultz"	25,50€	16,90€	8,50€	4,50€
Elixir des Moines "Michel Meyer Orschwihr"	25,50€	16,90€	8,50€	4,50€
Pinot noir "Materne & Haegelin Orschwihr"	20,90€	13,90€	6,90€	2,80€
Bordeaux "Les Mercadières"	18,90€	12,50€	6,50€	2,70€
Le Pèlerin "Vin de Pays de Caux"	19,90€	13,50€	6,90€	3,20€
Bovin "Limoux"	19,90€	13,50€	6,90€	3,20€
Côtes du Rhône "Pierre Amadieu Grande Réserve"	21,50€	14,00€	7,20€	3,50€
Côte du Ventoux Rosé	19,90€	13,00€	6,90€	2,70€

VINS DE FRANCE EN BOUTEILLE

75cl



Vallée du Rhone

Côtes du Rhône "Pierre Amadieu Grande Réserve"	21,50€
Vacqueyras "Pierre Amadieu"	24,90€
Gigondas "Domaine Grand Romane Rouge"	26,90€
Crozes hermitage "Montine"	29,90€

Bourgogne Rouge

Haute Côte de Beaune "Charles & filles"	26,50€
Mercurey vieille vigne "Ninot"	31,90€
Nuit St Georges "Rion"	49,00€



Bourgogne Blanc

Haute Côte de Beaune "Charles & filles"	26,50€
Pouilly-fuissé vieilles vigne "Meurgey-cross"	35,90€
Chablis 1 ^{er} cru "Beauroy"	39,90€

Bordeaux Rouge

Les Mercadières	18,90€
Château Chevalier Saint Georges "Montagne" St Emilion	24,90€
Saint Emilion grand cru "Clos Trimoulet"	29,90€

Languedoc Rouge

Limoux "Bovin"	23,90€
----------------	--------



Vin Monastique

Le Pèlerin Chartreuse de Mougères	19,90€
Monastère de Saint Mont Rouge	25,50€

