

PLANCHETTES

Opaline pour 1-2 pers 15€

Carnivore, fromagère, poissonnière ou mixte

Charlotte pour 2-3 pers mixte 25€

Ophélie pour 4-6 pers mixte 45€

Jambon cru à partager 10€

TOURTES ET TARTES

Tourte au riesling + crudités 15€

Tarte aux légumes + crudités 15€

Tarte au saumon + crudités 15€

- Quiche + crudités 15€

Chips
de
légumes
5€

KNACKS

La paire accompagnée
de pain et de chips 6€

Sauces au choix :
moutarde - ketchup -
mayonnaise

Soupe du moment 5€

Café/Chocolat/

Thés gourmands

Assortiment de 5 bouchées.

6.90€

BOISSON SANS ALCOOL

SODA 2.90€

JUS DE FRUITS ALAIN

MILLIAT 4.90€

EAUX

Gazeuse ou plate 5€ le litre

CAFE 1.90€

THE.INFUSION 2.90€

DESSERTS

Gaufre Au sucre 4€

Ou au choix Sirop d'érable,
chantilly, Confiture du moment,
miel, ou nutella 5€

Fondant chocolat 6€

Accompagné de griottines et
d'une boule de glace

Bibalaskas au sucre 4€

Ou au choix Sirop d'érable,
Confiture du moment, ou miel, 5€

VINS AU VERRE

Uniquement en accompagnement d'une
collation

- Crémant d'Alsace brut
- Crémant d'Alsace rose brut
- Crémant d'Alsace blanc de noir
- Crémant d'Alsace ice
- Pet nat

Le verre 4.5€

Gamme traditionnelle

- Fleur d'alsace
- Pinot Blanc
- Riesling
- Muscat
- Pinot Gris / Pinot gris "Rose"
- Klevener de Heiligenstein
- Gewurztraminer
- Pinot noir

Le verre 3€

Les Cuvées Z : Vins issus de nos plus
vieilles vignes.

- Sylvaner Cuvée Z
- Auxerrois barriques Cuvée Z
- Pinot Gris Cuvée Z
- Klevener de Heiligenstein Cuvée Z
- Gewurztraminer Cuvée Z
- Pinot Noir Cuvée Z

Le verre 5.5€

- Gewurztraminer vendanges tardives
- Pinot gris Sélections de Grains nobles
- pinot noir 21

Le verre 6€

Prix Nets, Service inclus, Alcool servi uniquement en accompagnement d'une collation