

# MENU



*l'Auberge du Ried*

*Votre Winstub au cœur d'Erstein*



## Nos Entrées & Salades - Our Starters & Salads

La salade verte - <i>Green salad</i> .....	2.50€	
La tomate Mozzarella .....	13.50€	
<i>Roquette, tomate, Mozzarella di Bufala, basilic, Grana – Arugula, tomatoes, Mozzarella, basil, Grana</i>		Petite Grande
La salade mixte .....	7.90€	12.50€
<i>Salade, cervelas, emmental, cornichons et œuf dur</i>		
<i>Green salad, savelay, Emmental cheese, gherkin and hard-boiled egg</i>		
La salade de chèvre pané aux noisettes.....	9.00€	13.50€
<i>Salade, médaillons de chèvre frits – Green salad, fried goat cheese</i>		
La salade fermière .....	9.50€	14.50€
<i>Salade, poulet, croûtons, lardons et œuf dur</i>		
<i>Green salad, chicken, crouton, bacon and hard-boiled egg</i>		
La salade de l'Auberge .....	11.50€	17.50€
<i>Salade, saumon mariné, jambon cru et magret fumé maison</i>		
<i>Green salad, duck foie gras, marinated salmon and Black Forrest ham</i>		
La salade nordique .....	10.00€	15.50€
<i>Salade, saumon mariné, huile d'olive et citron - Salad, marinated salmon, olive and lemon oil</i>		
		1 assiette 2 assiettes
Le carpaccio de bœuf, frites .....	14.50€	17.90€
<i>Fines tranches de bœuf, huile d'olive, citron, roquette, grana</i>		
<i>Thin slices of beef, olive oil, lemon, rocket, grana</i>		

## Nos Viandes - Our meats

Le steak au poivre concassé, frites et salade verte.....	12.90€
<i>Beef steak with pepper, French fries and green salad</i>	
L'onglet de bœuf à l'échalote, frites et légumes .....	18.50€
<i>Hanger beef steak with shallots, vegetables and French fries</i>	
Le tartare de bœuf assaisonné maison, frites et salade verte .....	18.50€
<i>Beef tartare, green salad and French fries</i>	
L'escalope de veau aux cèpes, spaetzle et légumes .....	19.50€
<i>Veal cutlet with porcini mushrooms, spaetzle and vegetables</i>	
La noix d'entrecôte au beurre maître d'hôtel, frites et légumes.....	22.50€
<i>Beef entrecote with its herbs butter, vegetables and French fries</i>	
Le cordon bleu de veau à la crème, frites et légumes.....	21.50€
<i>Breaded veal cutlet stuffed with ham and cheese, creamy sauce, vegetables and French fries</i>	
Le cordon bleu de veau gratiné au Munster, sauce crème frites et légumes .....	22.50€
<i>Breaded veal cutlet stuffed with ham and cheese, gratinated with Munster cheese, creamy sauce vegetables and French fries</i>	
Le magret de canard rôti, sauce poivre, spaetzle et légumes .....	21.50€
<i>Roast duck breast with pepper sauce, spaetzle and vegetables</i>	

## Nos Burgers - Our Burgers

Tous nos burgers sont composés de pains bio aux céréales, steak haché charolais 180g sauf végétarien  
 All our burgers are made with organic cereal bread, 180g Charolais minced beef except vegetarian

Le Burger végétarien, frites et salade verte.....	12.90€
<i>Steak de champignons – Vegetarian Burger : Mushroom steak, French fries and salad</i>	
Le Burger Emmental et jambon cru, frites et salade verte.....	13.90€
<i>Beef, Emmental, cured ham, French fries and green salad</i>	
Le Burger au Gorgonzola, frites et salade verte.....	13.90€
<i>Beef, Gorgonzola, French fries and green salad</i>	
Le Burger Munster et bacon, frites et salade verte.....	14.90€
<i>Beef, Munster cheese and bacon, fries and green salad</i>	
Le Burger Grana et jambon de Parme, frites et salade verte.....	14.90€
<i>Beef, Grana cheese, Parma ham, french fries and Salad</i>	

## Nos Spécialités - Our specialties

Les galettes au bibeleskaes, jambon cru, salade verte.....	14.50€
<i>Potato pancake with bibeleskaes, cured ham and green salad</i>	
Les galettes au bibeleskaes, saumon mariné, salade verte.....	15.50€
<i>Potato pancake with, bibeleskaes, marinated salmon and green salad</i>	
La choucroute garnie de ses 5 viandes.....	17.90€
<i>(lard fumé et salé, collet fumé, saucisse fumée et knack) - Saurkraut with its five garnishes</i>	
La bouchée à la reine et ses pâtes.....	18.50€
<i>Vol-au-vent (veal, poultry and poultry quenelles), noodles</i>	

## Nos Poissons- Our fishes

Filet de Sandre au Riesling, pâtes et légumes.....	20.50€
<i>Pike-perch fillet with Riesling, pasta and vegetables</i>	
Choucroute aux 3 poissons (sandre, rouget et gambas).....	22.50€
<i>Sauerkraut with 3 fishes (pikeperch, red mullet and prawns)</i>	

*Tous nos légumes sont issus de l'agriculture biologique - All our vegetables are organically grown*

## Menu Enfant à 8.90€

### Children menu

Escalope de poulet à la crème, frites et légumes

Ou

Nuggets de poulet fait maison, frites et légumes

Ou

½ tarte flambée

Ou

½ linguini bolognese

\*\*

2 boules de glace

\*\*

Sirap ou diabolo

## Nos Tartes Flambées - Flammkuchen

	La ½	Entière
Traditionnelle : crème, oignons, lardons.....	4.50€	8.20€
Gratinée : crème, oignons, lardons, Emmental.....	4.90€	9.20€
Champignons : crème, oignons, lardons, champignons de Paris.....	4.90€	9.20€
Champignons gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental.....	5.30€	10.20€
Munster : crème, oignons, lardons, Munster.....	5.30€	10.20€
Ail-ciboulette : crème, lardons, ail et ciboulette.....	5.20€	9.90€
Pomme cannelle.....		7.90€
Pomme cannelle, flambée au Calvados.....		9.90€

## Notre Formule du Midi – Lunch Menu

Du lundi au vendredi midi  
 (Sauf les jours fériés)

Plat du jour à 9.90€

Entrée-plat ou plat-dessert à 11.90€

Entrée-plat-dessert à 13.90€

Steak au poivre, frites et salade verte à 12.90€

## Nos Desserts – Our Desserts

Crème brûlée .....	5.90€
Café ou thé gourmand.....	6.90€
Coffee or Tea with small desserts	
Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges.....	6.50€
White chocolate Panna cotta with red fruit coulis	
Tiramisu .....	6.50€
Profiteroles .....	7.50€
Meringue glacée .....	6.90€
Frozen meringue	
Brownie au chocolat, crème glacée vanille.....	6.50€
Brownie, vanilla ice cream	
<b>Coupe Sorbet ou glace</b>	
Sorbet or ice cream cup	
<b>1 boule</b> .....	2.00€
<b>boule supp</b> .....	1.50€
<b>Supp chantilly</b> .....	0.90€
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco - <b>Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut</b>	
Sorbets : Fruit de la passion, citron, framboise, fraise, melon, poire - <b>Passion fruit, lemon, raspberry, strawberry, melon, pear</b>	
<b>La Dame Blanche</b> : 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée .....	7.20€
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	
<b>Le Café ou Chocolat Liégeois</b> :2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée.....	7.20€
2 scoops of coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream	
<b>La Coupe Amarena</b> : 2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée.....	7.20€
2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream	
<b>La Poire Belle Hélène</b> :2 boules vanille, chocolat chaud, poire au sirop, crème fouettée .....	7.20€
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, pear in syrup, whipped cream	
<b>La Bounty</b> : 2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée .....	7.20€
2 scoops of coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream	
<b>Le Colonel</b> : 3 boules citron, Vodka.....	7.90€
3 scoops of lemon sorbet, Vodka	
<b>La Williams</b> : 3 boules poire, eau de vie de Poire Williams .....	7.90€
3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy	
<b>La Framboise</b> : 3 boules Framboise, eau de vie de Framboise .....	7.90€
3 scoops of raspberry ice cream, raspberry brandy	

# Menu

*la Trattoria  
du Ried*

## Antipasti e Insalate

- **INSALATA DI ROQUETTE**..... 3.00€
- **POMODORO MOZZARELLA** ..... 13.50€  
 Roquette, tomate, mozzarella di Bufala, basilic, grana - Arugula, tomate, mozzarella, basilic, grana cheese
- **MARMELLATADI CAPRA IMPANATO CON NOCCIOLE**..... 9.00€..... 13.50€  
 Salade, médaillons de chèvre frits - Salad, breaded and fried goat cheese
- **INSALATA CAESAR** ..... 10.50€..... 15.50€  
 Salade, poulet, croûtons, pignon de pin, grana, sésame  
 Salad, chicken, croutons, pine nuts, grana cheese, sesame
- **INSALATA DELLA TRATTORIA**..... 11.50€..... 17.50€  
 Salade, saumon mariné, jambon de parme et filet de poulet  
 Salad, marinated salmon, parma ham and chicken filet
- **INSALATA NORDICA** ..... 10.00€..... 15.50€  
 Salade, saumon mariné, huile d'olive et citron - Salad, marinated salmon, olive and lemon oil
- **Per accompagnare le tue insalate :**  
 Pizza bianca ..... 2.80€  
 1 piatto..... 2 piastre
- **IL CARPACCIO DI MANZO E LA SUA PIZZA BIANCA** ..... 14.50€..... 17.90€  
 Fines tranches de bœuf, huile d'olive, citron, roquette, grana  
 Thin slices of beef, olive oil, lemon, arugula, grana cheese

## Carni

- **FILETTO DI POLLO CON CEPES, PASTA E VERDURE**..... 16.50€  
 Filet de poulet aux cèpes, pâtes et légumes - Chicken fillet with ceps, pasta and vegetables
- **IL MARSALA BEEF TAB, PATATINE FRITTE E VERDURE**..... 18.50€  
 L'onglet de bœuf marsala, frites et légumes - The marsala beef tab, french fries and vegetables
- **ESCALOPE DI VERDURE MILANESI, LINGUINI DI POMODORO E VERDURE**..... 18.50€  
 Escalope milanaise, linguini à la tomate et aux légumes - Escalope milanese, tomato linguini and vegetables
- **TARTARE DI MANZO FATTA IN CASA, PATATINE FRITTE E INSALATA DI RUCOLA**..... 18.50€  
 Tartare de bœuf maison, frites et roquette - Homemade beef tartare, french fries and arugula salad
- **LA BISTECCA CON CEPES, MELE SALTATE ROSMARINO E VERDURE**..... 22.50€  
 Entrecôte aux cèpes, pommes sautées, romarin et légumes -  
 Beef entrecote with ceps, sautéed apples rosemary and vegetables
- **LE MAGRET D'ANATRA ARROSTO CON SALSAMARENA, PASTA E VERDURE**..... 21.50€  
 Magret de canard rôti avec sauce aux cerises noires, pâtes et légumes –  
 Roast duck magret with black cherry sauce, pasta and vegetables

## Pasta

LINGUINI A CARBONARA .....	11.50€
Lardons, vin blanc, crème, œuf - Bacon, white wine, cream, egg	
LINGUINI AL BOLOGNESE.....	11.50€
Viande hachée, vin rouge, sauce tomate - Minced meat, red wine, tomato sauce	
PENNES 4 STAGIONI .....	11.50€
Aubergines, courgettes, poivrons, champignons de Paris, pesto rouge Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, red pesto	
PENNES A ARABIATA.....	9.50€
Sauce tomate et piment vert - Tomato and green pepper sauce	

## Risotto

AL CEPE E MANDORLE.....	12.50€
Sauce cèpes, amandes - Porcini mushroom and almond sauce	
RISOTTO AL GORGONZOLA E ALLE NOCI.....	12.50€
Gorgonzola, crème, cerneaux de noix - Gorgonzola, cream, walnut	
RISOTTO DI 4 STAGIONI.....	12.50€
Aubergines, courgettes, poivrons, champignons de Paris, pesto rouge Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, red pesto	
RISOTTO AL SALMONE .....	14.50€
Saumon mariné, pesto rouge - Marinated salmon with red pesto	

### Menù bambini ore 8.90€

Escalope de poulet aux cèpes, frites et légumes

Ou

Nuggets de poulet fait maison, frites et légumes

Ou

½ pizza

Ou

½ Linguini bolognese

\*\*

2 boules de glace

\*\*

Sirop ou diablo



# Pizze

Notre formule petite faim à 9.90€ :

Petite pizza au choix accompagnée de sa salade roquette

Toutes nos Pizzas peuvent se réaliser en Calzonne

supp. 1.50€

Toutes nos Pizzas peuvent se réaliser en Panzerotti

supp. 2.00€

## Base tomates et Mozzarella :

MARGHERITA..... 8.90€

Olives – olives

NAPOLETANA..... 12.50€

Anchois, olives - Anchovies, olives

CANTADINA..... 11.50€

Oignons, lardons, olives - Onions, bacon, olives

BOLOGNESE..... 11.50€

Viande hachée, pesto d'ail, olives - Minced meat, garlic pesto, olives

REGINA..... 11.50€

Jambon blanc, champignons de Paris, olives - Ham, mushrooms, olives

CARNIVORO..... 13.50€

Viande hachée, jambon blanc, salami piquant, olives - Minced meat, white ham, spicy salami, olives

NAPOLI ..... 12.50€

Salami piquant, olives - Spicy salami, olives

PARMA..... 13.50€

Jambon de Parme, roquette, grana, olives - Parma ham, arugula, grana, olives

CAPRA MIELE..... 12.50€

Chèvre, miel, olives – Goat cheese, honey, olives

3 FORMAGGI..... 12.50€

Gorgonzola, mozzarella, grana, olives - Gorgonzola, mozzarella, grana, olives

4 STAGIONI ..... 12.50€

Aubergines, courgettes, poivrons, champignons de Paris, olives

Eggplant, zucchini, peppers, mushrooms, red pesto

AL SALMONE..... 14.50€

Saumon mariné, pesto d'ail, olives - Marinated salmon, garlic pesto, olives

## Base crème et Mozzarella :

ALSAZIANA..... 9.90€

Oignons, lardons - Onions, bacon

DELISIOZA ..... 13.50€

Jambon de Parme, pesto d'ail, roquette, grana - Parma ham, garlic pesto arugula, grana

PARMA CAPRA ..... 14.50€

Jambon de Parme, chèvre, roquette, grana - Parma ham, goat cheese, arugula, grana

PARMA BIANCA ..... 13.50€

Jambon de Parme, roquette, grana - Parma ham, arugula, grana

## Dolci

Crème brûlée .....	5.90€
Café ou thé gourmand .....	6.90€
Coffee or Tea with small deserts	
Panna cotta chocolat blanc et coulis de fruits rouges.....	6.50€
White chocolate Panna cotta with red fruit coulis	
Tiramisu.....	6.50€
Profiteroles.....	7.50€
Meringue glacée .....	6.90€
Frozen meringue	
Brownie au chocolat, crème glacée vanille.....	6.50€
Brownie, vanilla ice cream	
<b>Coupe Sorbet ou glace</b>	
Sorbet or ice cream cup	
<b>1 boule</b> .....	<b>2.00€</b>
<b>boule supp</b> .....	<b>1.50€</b>
<b>Supp chantilly</b>	<b>0.90€</b>
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, noix de coco - Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, coconut	
Sorbets : Fruit de la passion, citron, framboise, fraise, melon, poire - Passion fruit, lemon, raspberry, strawberry, melon, pear	
<b>La Dame Blanche</b> : 2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée .....	<b>7.20€</b>
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	
<b>Le Café ou Chocolat Liégeois</b> .....	<b>7.20€</b>
2 boules café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème fouettée	
2 scoops of coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream	
<b>La Coupe Amarena</b> : 2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée .....	<b>7.20€</b>
2 scoops of vanilla ice cream, amarena cherries, whipped cream	
<b>La Poire Belle Hélène</b> : 2 boules vanille, chocolat chaud, poire au sirop, crème fouettée .....	<b>7.20€</b>
2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate, pear in syrup, whipped cream	
<b>La Bounty</b> : 2 boules coco, chocolat chaud, crème fouettée .....	<b>7.20€</b>
2 scoops of coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream	
<b>Le Colonel</b> : 3 boules citron, Vodka .....	<b>7.90€</b>
3 scoops of lemon sorbet, Vodka	
<b>La Williams</b> : 3 boules poire, eau de vie de Poire Williams .....	<b>7.90€</b>
3 scoops of pear sorbet, Williams pear brandy	
<b>La Framboise</b> : 3 boules Framboise, eau de vie de Framboise .....	<b>7.90€</b>
3 scoops of raspberry ice cream, raspberry brandy	

# CARTE DES BOISSONS



## Apéritifs et autres boissons

### Sodas et Jus de Fruits

Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	25 cl	3,00€
Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl	3,00€
Pepsi, Pepsi Max	33 cl	3,30€
Ice Tea, Diabolo	25 cl	2,90€
Sirop à l'Eau	25cl	2,00€
Cocktail de Jus de Fruits Exotique	25cl	5,50€

### Eaux Minérales

Carola Bleue, Verte et Rouge	50 cl	100cl	3,00€	5,20€
San Pellegrino			3,90€	6,50€
Badoit Rouge				
33 cl			3,20€	

### Cafeterie

Expresso, Décaféiné		2,10€
Double expresso		3,80€
Café long		2,50€
Thés, infusions (Dammann)		3,20€
Capuccino		3,80€
Chocolat Chaud		4,20€
Café Alsacien		9,00€
Irish Coffee		9,00€

### Bières en bouteille

Angelo Poretti Lager - Italie - Blonde	33 cl	3,80€
Amarcord - Italie - Brune	50 cl	9,50€
Bière sans alcool	25 cl	3,20€

### Bières à la pression

	25 cl	50 cl
Météor Blonde "Grand Malt"	3,00 €	6,00 €
Licorne "Black"	3,60 €	4,80 €
Bière de Saison	3,70 €	7,40 €
Panaché Bière	3,00 €	6,00 €
Picon Bière	3,70 €	7,40 €
Cynar Bière	3,70 €	7,40 €

### Autres apéritifs

Apéritif Maison	12,5 cl	6,80 €
Flûte de Crémant d'Alsace	12,5 cl	5,50 €
Verre de Gewurztraminer	12,5 cl	4,50 €
Verre de Muscat d'Alsace	12,5 cl	4,90 €
Kir au Sylvaner	12,5 cl	3,80 €
Kir au Crémant d'Alsace	12,5 cl	5,90 €
Chambre d'Amour	12,5 cl	6,00 €
Asti Spumante Moscato	12,5 cl	5,50 €
Anisés	3 cl	3,80 €
Campari, Suze, Porto Rouge	6 cl	3,90 €
Martini Blanc, Rouge ou Dry	6 cl	3,80 €
Sherry Dry	6 cl	4,00 €
Vodka, Gin	4 cl	4,90 €
Whisky Scotch	4 cl	6,00 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's	4 cl	7,50 €
Whisky Alsacien "Single Malt"		
Miclos	4 cl	8,20 €

## Vins italiens en pichets

	12,50 cl	20 cl	25 cl	50 cl
	Verre	Verre		
Lambrusco	3,30 €	5,30 €	6,60 €	13,20 €
Rosso Montepulciano	2,50 €	4,10 €	5,00 €	10,00 €
Rosato Bardolino	2,50 €	4,10 €	5,00 €	10,00 €

## Vins français en pichets

	12,50 cl	20 cl	25 cl	50 cl
	Verre	Verre		
AOC Alsace - Sylvaner	2,20 €	3,60 €	4,40 €	8,80 €
AOC Alsace - Edelzwicker	2,30 €	3,80 €	4,60 €	9,20 €
AOC Alsace - Pinot Noir	3,10 €	5,10 €	6,20 €	12,40 €
AOC Alsace - Riesling	2,90 €	4,80 €	5,80 €	11,60 €
AOC Alsace - Pinot Gris	3,50 €	5,80 €	7,00 €	14,00 €
AOC Alsace - Muscat	4,90 €	7,80 €	9,00 €	18,00 €
AOC Alsace - Gewurztraminer	4,50 €	7,20 €	9,00 €	18,00 €
Rosé - IGP Pays d'Oc - Cinsault	2,50 €	4,10 €	5,00 €	10,00 €
AOC Côtes du Rhône	2,40 €	4,00 €	4,80 €	9,60 €
AOC Bordeaux	2,90 €	4,80 €	5,80 €	11,60 €
Vin du moment	3,30 €	5,50 €	6,60 €	13,20 €

## Les Suggestions du caviste

### *Le vin du moment*

	verre 12,5 cl	verre 20 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	75 cl
MARSELAN -Cité de Carcassonne	3,30€	5,50 €	6,60 €	13,20 €	19,80 €

### *Le Rosé de l'Eté*

	verre 12,5 cl	verre 20 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	75 cl
2018 IGP Côtes Catalanes - Domaine de l'Evêché	3,60 €	5,75 €	7,20 €	14,40 €	21,60 €

## Carte des Vins

### AOC Alsaces et Alsaces Grands Crus

	37,50 cl	75 cl
2016 Sylvaner, Zeyssolff à Gertwiller		22,50 €
2018 Sylvaner « Midelberg » Boeckel à Mittelbergheim -Bio-		27,50€
2017 Muscat, Gustave Lorentz à Bergheim		27,00 €
2018 Pinot Blanc Auxerois Zeyssolff à Gertwiller		25,00 €
2017 Pinot Blanc « Evidence » Bio – G. Lorentz à Bergheim		25,00 €
2018 Riesling, Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim	15,50€	27,50 €
2018 Riesling « Midelberg » Boeckel à Mittelbergheim – Bio		29,00€
2017 Riesling – VV Krug à Barr -Bio		44,50 €
2017 Pinot Gris, Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim	15,00 €	29,50 €
2017 Pinot Gris, J. Meyer à Blienschwiller		33,50 €
2017 Pinot Gris « Kirchberg » - Hering à Barr – Bio		45,00€
2018 Gentil - Klipfel à Barr		24,50 €
2017 Andante – Cave de Ribeauvillé		26,50€
2018 Klevener de Heiligenstein, Zeyssolff à Gertwiller		35,00 €

### AOC Alsaces et Alsaces Grands Crus (suite)

	37,50 cl	75 cl
2018 Pinot Noir, Gustave Lorentz à Bergheim	15,50 €	29,50 €
2019 Pinot Noir, " LE ROSE" Gustave Lorentz à Bergheim		26,00 €
2018 Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" - Klipfel à Barr		36,00 €
2012 Pinot Noir "Galets Oligocène" Barrique Dom. Bott-Geyl		48,00 €
2016 Gewurztraminer, Gustave Lorentz à Bergheim	14,50 €	27,00 €
2017 Gewurztraminer, Altenberg - Vend. Tardive - Lorentz à Bergheim - 50 CL -	45,00 €	
Crémant d'Alsace - Brut – « Giersberger » Caves de Ribeauvillé		29,00 €

## AOC Champagne

A.R Lenoble - Brut - Intense

52,50 €

## Vins du Sud-Ouest

2018	AOC Minervois - J P Charpentier	23,50 €
2015	AOP Corbières - Domaine de la Cendrillon	36,00 €
2014	AOC Puisseguin St Emilion - Cht Durand-Laplagne	39,00 €
2016	AOC Puisseguin St Emilion - Cht Durand-Laplagne	23,50 €
2014	AOC Médoc - Cht Haut-Peyrillat	29,00 €
2015	AOC Blaye-Côtes de Bordeaux Cht Bourdieu	28,00 €

## Vins du Pays de Loire

2016	AOC Saumur Champigny "Domaine Les Meribelles"	33,00 €
2015	AOC Quincy "Terres du Petit Mai" BLANC	35,00 €

## Bourgogne et Beaujolais

		37,5cl	75 cl
2017	AOC Beaujolais - Domaine Garlon		26,00 €
2015	AOC Beaujolais - Domaine Garlon	17,00 €	
2017	AOC Brouilly - Domaine Chevalier Metrat		34,50 €
2018	AOC Brouilly - Domaine Chevalier Metrat	22,00 €	
2017	AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - D.Bachelet		46,00 €
2018	AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - D.Bonnardot		43,00 €

## Vallée du Rhône

2016	AOC Vaqueyras – « Le Clos des Cazaux »	26,50€
2017	AOC Vaqueyras – « Le Clos des Cazaux »	46,00€
2017	AOC Côtes du Rhône – « Samorëns » - Ferraton	24,50€
2016	AOC Côtes du Rhône – « Samorëns » - Ferraton	15,50€
2016	AOC Rasteau – G. Perrot – Domaine La Collière	43,00€

## Vins de Provence

2019	AOP Coteaux d'Aix – Rosé - Pigoudet	23,00 €
2017	AOC Bandol – Rosé – « Domaine La Suffrene »	39,00 €

## Vins du Languedoc Roussillon

2018	IGP Pays d'Oc – Blanc – Chardonnay Domaine Castan	21,00 €
2019	AOC Côtes du Roussillon Villages – Hommage à Fernand	27,00 €

## Vins Italiens

	IGT Lambrusco Rosso Frizante – Giacondi	21,50€
2019	IGT Puglia Rosato - Paiara	27,00€
2018	DOP Montepulciano d'Abruzzo - Colle Cavalieri	13,50€ 21.00€
2017	DOP Chianti- San Lorenzo	15,50€ 27,00€
2017	DOP Valpolicella - Lamberti	24,50€
2018	IGT Terre Siciliane Nero d'Avola - Giacondi	29,00€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Trink ich, so hink ich  
Trink ich net, so hink ich doch  
Also lieber trinke un hinke,  
Als net trinke un doch hinke

\*\*\*\*\*

Si je bois, je boîte  
Si je ne bois pas, je boîte quand même  
Alors plutôt, boîter et boire  
Que de boîter, sans boire



## Nos Eaux de Vie d'Alsace 4cl

Marc de Gewurztraminer	
Mirabelle	7,50 €
Quetsche	7,50 €
Poire Williams	7,50 €
Kirsch	7,50 €
Framboise	9,00 €
Baies de Houx	9,00 €
Sureau	9,00 €
Alisier	9,00 €
Eglantine	9,00 €
Coing	9,00 €
Sorbier	9,00 €
Gentiane	9,00 €

## Nos Alcools Blancs 4cl

Gin	5,50 €
Grappa	6,00 €
Vodka	5,50 €

## Nos Alcools Bruns 4cl

Bas-Armagnac VS - G. Legrand	9,00 €
Bas-Armagnac 1980 - G. Legrand	18,90 €
Bas-Armagnac 1965 - G. Legrand	31,00 €
Cognac VS - Lheraud Petite Champagne	7,00 €
Cognac XO Lheraud Cuvée l'Oublié – N°48	14,50 €
Cognac XO Lheraud Cuvée Charles VII 40 Ans d'Age	38,00 €
Marc de Bourgogne	7,50 €
Calvados	6,50 €
Calvados Du Breuil AOC Pays d'Auge	7,80 €
Calvados Du Breuil AOC Pays d'Auge	16,00 €
Réserve des Seigneurs 20 Ans d'Age	
Vielle Prune	7,50 €
Rhum Brun- 7 ans – Havana Club	7,50 €
Rhum Ambré Ferroni - Assemblage Trinidad, Guyane, Ile Maurice	9,00 €

## Nos Liqueurs 4cl

Chartreuse Verte	9,50 €
Chartreuse Jaune	8,50 €
Grand Marnier Cordon Rouge	5,50 €
Marie Brizard	5,50 €
Amaretto	5,50 €
Limoncello	5,00 €
Get 27	5,00 €
Liqueur de Pain d'Epices	6,50 €
Liqueur de Framboise	6,50 €
Liqueur de Poire Williams	6,50 €
Liqueur de Mirabelle	6,50 €
Liqueur de Coing	6,50 €
Bailey's	6,50 €
Cointreau	5,50 €
Manzana Verde	5,50 €