

## Menu « *Le Cappuccino* »

Déjeuner Day Spa

Vitello Tonnato  
Câpres et Roquette

OU

Moules Bouchots en Salade  
Crèmeux de Carottes au Gingembre



Pavé de Grosse Truite de Mer rôti aux Pistaches  
Chou Vert à la Crème

Gnocchis de Vitelotte

OU

Filet de Canette au Curry Jaune et Noix de Cajou  
Purée de Potimarron



La Suggestion des Pâtissiers

Ou

Une de nos Jolies Tartes Maison

Entrée, plat et dessert au choix proposé à 35 € par personne  
OU

Entrée seule à 15 € / Plat seul à 19 € / Dessert seul à 7 €

### Les Entrées

Planchette Italienne : Jambon de Parme, Salami à la Truffe d'été, Bresaola, Parmesan, Tomate Cerise...	16.00€
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan & Roquette	16.00€
Bouchée à la Reine, Pâtes Fraîches	18.00€
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits du Moment	½ Portion 11.00€ Portion 21.00€

### Les Plats

Ravioles Ricotta et Epinard, Tomates confites à la Crème	18.00€
Linguini à la Vongole (coques)	20.00€
Burger Maison, Frites et Salade verte	20.00€
Escalope de Veau panée à la Milanaise, Linguini liées à la Sauce Tomate	23.00€
Linguini Maison à la Truffe d'Automne et Crème de Parmesan	Entrée 19.00€ Plat 26.00€

### Les Desserts

La Suggestion des Pâtisseries	7.00€
Les Tartes et Pâtisseries « Maison » en vitrine	7.00€
Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer	9.00€
Café ou Chocolat Liégeois :	
Glace Café ou Chocolat, Glace vanille, Espresso ou Sauce chocolat	9.00€
Dame Blanche :	9.00€
Glace Vanille, Chantilly, Chocolat chaud	

### Coupe « coup de cœur »

Composez votre Coupe de 3 boules de glaces ou sorbets de vos parfums préférés : Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron, Passion	7.00€
---	-------

Toutes nos pâtes sont faites maison

## Les Boissons

Softs 33cl : Coca, Coca zero, Ice Tea, Perrier	4.00 €
Softs 25cl : Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes	4.00 €
Jus de Fruit : Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse	4.00 €
Eaux plate ou gazeuse Innovo	4.00 €
Hycra Pétillant (des plantes, des fruits, des bulles) : menthe poivrée, menthe verte 33cl 	5.00 €
Apéritif Maison 12cl	8.00 €
Grimbergen blonde ou Blanche 33cl	5.50 €
Bière pression 33cl	4.50 €
Picon Bière 33cl	5.50 €
Leffe Blonde 33cl	5.50 €
Bière Sainte Nitouche 33cl	5.50 €
Kir au vin blanc	5.50 €
Kir Royal au Crémant d'Alsace	7.50 €
Coupe de Crémant	7.00 €
Coupe de Champagne	13.00 €
Cognac VSOP, Maison Frapin, 4cl	11.00 €
Eaux de vie <i>G.E. Massenez</i> , 4cl	10.00 €
Café <b>NESPRESSO</b>	3.50 €
Thé, infusion	4.00 €
Cappuccino <b>NESPRESSO</b>	4.50 €
Latté Macchiato <b>NESPRESSO</b>	4.50 €

### Les Vins

	Verre 12 cl	Carafe 25cl	Carafe 50 cl
Sauvignon	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Pinot Gris	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Riesling	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Viognier	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Muscat	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Gewurztraminer	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Chardonnay	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives	12.00 €	24.00 €	38.00 €
Pinot Noir	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Cabernet Sauvignon	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Côte du Rhône	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Bordeaux	8.00 €	16.00 €	22.00 €
Bourgogne Pinot Noir	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Rosé	7.00 €	14.00 €	20.00 €

### Les Vins sans Alcool

Syrah, Cabernet (rosé)	7.00 €	14.00 €	20.00 €
Viognier, Sauvignon (blanc)	7.00 €	14.00 €	20.00 €

# La Cave

<u>Alsace</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>	<u>Bordeaux</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Riesling, Joseph Gross à Wolxheim	22€	36 €	Château Rocher Figeac, Saint-Emilion	22 €	34 €
Riesling Grand Cru Rosacker, Fuchs à Zellenberg		52 €	Château Morin, Saint Estèphe		52 €
Pinot Gris, Sipp à Ribeauvillé		42 €	Château Layauga Dubosc		58 €
Pinot Gris, Blanck à Kientzheim		42 €	Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe	55 €	105 €
Gewurztraminer, Schueller à Husseren-Les-Châteaux	28 €	36 €	<u>Bourgogne Rouge</u>		
Pinot Noir, Blanck à Kientzheim		42 €	Chorey-Les-Beaune, Domaine Maillard	32 €	48 €
Pinot Noir « Ophrys », Zusslin		42 €	Santenay, Domaine Roux		68 €
<u>Bourgogne Blanc</u>			Aloxe Corton, Domaine Maillard		95 €
Saint Véran, Roux Père et Fils		58 €	<u>Vins Rosés</u>		
Montagny 1er Cru, Louis Jadot		65 €	Rosé d'Alsace, Pinot Noir		32 €
Rully, Roux Père et Fils		68 €	Château Puech-Haut, Coteaux du Languedoc		38 €
<u>Loire Blanc</u>			Sancerre, Loire		42 €
Sauvignon « Les Bouquets », Laporte		32 €	Minuty, Côte de Provence		45 €
Chenin l'échappé		36 €	Château de Pibarnon, Bandol		52 €
Pouilly Fumé, Laporte		48 €	Magnum Château Puech-Haut (150 cl)		
<u>Sud</u>			Coteaux du Languedoc		78 €
Château Etang des Colombes, Corbières		34 €	Magnum Minuty, Côte de Provence (150cl)		95 €
Château Puech-Haut, Coteaux du Languedoc		42 €	<u>Champagne</u>		
<u>Vallée du Rhône</u>			Taittinger	Reims	95 €
Côte du Rhône, « Domaines des Bernardins »			Moët et Chandon	Epernay	95 €
Domaine Ferraud et Fils		32 €	Gosset Rosé	Aÿ	105 €
Crozes Hermitage, Fayolles	28€	48 €	Ruinart	Reims	125 €
Côte-Rôtie, Gilles Barge		95 €	<u>Vin nature ou Vin orange</u>		
			Baies Roses	Paul Buecher	42 €
			Les Vrilles	Paul Buecher	42 €

PRIX TAXES ET SERVICE