

## Menu « Le Cappuccino »

### Déjeuner Day Spa

Entrée, plat et dessert au choix proposé à 30 € par personne

OU

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

Tartine de Lisette façon escabèche

Olive, Tomate séchée

OU

Velouté de Panais

Dés de Gambas et Espuma au lait de Coco



Dos de Merlu, Risotto aux pousses d'épinards

Sauce Curry et Safran

OU

Giglette de Pintadeau Farcie

Risotto d'Epeautre à la Mascarpone



La Suggestion des Pâtissiers

OU

Tartes Maison

### **Les Entrées**

Planchette Italienne ; Jambon de Parme, Salami à la Truffe d'été... Coppa, Parmesan, Tomate Cerise...	16.00 €
Saumon Gravelax mariné à l'Aneth	15.00 €
La Salade « César » au Poulet fermier Label Rouge d'Alsace	16.00 €
Crème de Courges « Butternut », tartines de Cèpes bouchons Façon grecque	14.00 €

### **Les Plats**

Bouchée à la Reine, Nouilles à l'Alsacienne	14.00 €
Burger Maison, Frites et Salade verte (Steack haché de la Ferme de Belmont)	20.00 €
Lasagne de Légumes du Moment, Emulsion Potagère	18.00 €
Risotto crémeux aux Girolles et Persil plat	17.00 €

### **Les Desserts**

La Suggestion des Pâtisseries	7.00 €
Les Tartes et Pâtisseries « Maison » en vitrine	7.00 €
Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer	8.50 €
Café ou Chocolat Liégeois : Glace Café ou Chocolat, Glace vanille, Espresso ou Sauce chocolat	8.00 €
Dame Blanche : Glace Vanille, Chantilly, Chocolat chaud	8.00 €

### **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 €
---	--------

## Les Boissons

Café <b>NESPRESSO</b>	3.00 €
Cappuccino <b>NESPRESSO</b>	4.00 €
Latté Macchiato <b>NESPRESSO</b>	4.00 €
Thé, infusion	4.00 €
Softs : coca, Coca zéro	4.00 €
Softs : Orangina, Ice Tea, Perrier	3.00 €
Jus de Fruit : Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse	3.00 €
Eaux plate ou gazeuse Innovo	3.00 €
Apéritif Maison	7.00 €
Grimbergen blonde ou Blanche	4.50 €
Bière pression 33cl	3.50 €
Picon Bière 33cl	4.50 €
Leffe Blonde 33cl	4.50 €
Kir au vin blanc	4.50 €
Kir Royal au Crémant	6.50 €
Coupe de Crémant	6.00 €
Coupe de Champagne	12.00 €
Cognac VSOP, maison Frapin, 4cl	8.00 €
Eaux de vie <i>G. &amp; J. Massenez</i> , 4cl	8.00 €

### Les Vins

	Verre 12.5 cl	Carafe 25cl	Carafe 50 cl
Sauvignon	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Pinot Gris	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Riesling	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Chardonnay	6.00 €	12.00 €	21.00 €
Muscat	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Gewurztraminer	7.00 €	14.00 €	28.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives	10.00 €	20.00 €	38.00 €
Pinot Noir	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Coteaux du Languedoc	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Bourgogne	6.00 €	12.00 €	21.00 €
Bordeaux	6.00 €	12.00 €	21.00 €
Côte du Rhône	5.00 €	10.00 €	18.00 €
Rosé	5.00 €	10.00 €	18.00 €

## La Cave

<b><u>Alsace</u></b> (75 cl)		<b><u>Vallée du Rhône</u></b> (75 cl)	
Riesling	32 €	Côte du Rhône, « Domaines des Bernardins » Ferraud et Fils	30 €
Joseph Gross à Wolxheim		Croze Hermitage Fayolles	42 €
Riesling « Grand Cru Engelberg »	52 €	Châteauneuf-Du-Pape Beaurenard	75 €
Pfister à Dahlenheim			
Pinot Gris	32 €	<b><u>Bordeaux</u></b> (75 cl)	
Becht à Dorlisheim		Château Rocher Figeac Saint Emilion	34 €
Pinot Gris	34 €	Château Morin St Estéphe	45 €
Blanck à Kientzheim			
Gewurztraminer	36 €	<b><u>Sud</u></b> (75 cl)	
Schueller à Husseren-Les-Châteaux		Château Etang des Colombes Corbières	32 €
Pinot Noir	34 €	Château Puech-Haut Coteau du Languedoc	38 €
Blanck à Kientzheim			
<b><u>Bourgogne Blanc</u></b> (75 cl)		<b><u>Bourgogne</u></b> (75 cl)	
Mercrey les Bacs	45 €	Chorey-Les-Beaune Domaine Maillard	45 €
Genot Boulanger		Aloxe Corton Domaine Maillard	72 €
<b><u>Loire Blanc</u></b> (75 cl)		<b><u>Vins Rosés</u></b> (75 cl)	
Sauvignon « Les bouquets »	32 €	Rosé d'Alsace Pinot Noir	32 €
Laporte		Sancerre Loire	34 €

Prix taxes et service compris