

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 €

Œuf cuit dit « Parfait »,
Ravioles de Royan, Salade de Mâche

OU

Compression de Lotte, Saumon et Piquillos,
Rouille Sétoise et Gouttes de Poivrons



Onglet de Bœuf Herdshire à l'Echalote,
Poêlée de Pleurote,
Ecrasé de Pommes de Terre au Persil

OU

Pavé de Lieu Jaune,
Marmelade de Carottes au Gingembre, Purée de Panais
Sauce au Citron Sauvage



La Suggestion des Pâtisseries

OU

Tartes Maison

Les Entrées

Planchette Italienne ; Jambon de Parme, Salami à la Truffe d'été... Coppa, Parmesan, Tomate Cerise...	16.00€
Aile de Raie à la Sarde	16.00€
Bouchée à la Reine, Pâtes Fraîches	15.00€
Bresaola façon Carpaccio, Roquette et Reggiano	16.00€
Foie Gras Maison de Canard, Chutney de Pommes au Gingembre Portion	19.00€
½ Portion	10.00€

Les Plats

Linguini à la vongole (coques)	20.00€
Burger Maison, Frites et Salade verte (Steack haché de la Ferme de Belmont)	20.00€
Ravioles au Citron, Tombée de Pousses d'Épinards au Beurre	17.00€
Risotto safrané aux Légumes de Saison	17.00€
Escalope de Veau panée à la Milanaise, Spaghettini liés à la Sauce tomate	23.00€

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 :	8.00€
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

Café NESPRESSO	3.00 €
Cappuccino NESPRESSO	4.00 €
Latté Macchiato NESPRESSO	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. & C. 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

<u>Alsace</u> (75 cl)		<u>Vallée du Rhône</u> (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 €	<u>Bordeaux</u> (75 cl)	
Becht à Dorlisheim		Château Rocher Figeac Saint Emilion	34 €
Pinot Gris	34 €	Château Morin St Estéphe	45 €
Blanck à Kientzheim			
Gewurztraminer	36 €	<u>Sud</u> (75 cl)	
Schueller à Husseren-Les-Châteaux		Château Etang des Colombes Corbières	32 €
Pinot Noir	38 €	Château Puech-Haut Coteau du Languedoc	38 €
Blanck à Kientzheim			
<u>Bourgogne Blanc</u> (75 cl)		<u>Bourgogne</u> (75 cl)	
Montagny 1 ^{er} Cru	48 €	Chorey-Les-Beaune Domaine Maillard	45 €
Henri Pion		Aloxe Corton Domaine Maillard	72 €
<u>Loire Blanc</u> (75 cl)		<u>Vins Rosés</u> (75 cl)	
Sauvignon « Les bouquets »	32 €	Rosé d'Alsace Pinot Noir	32 €
Laporte		Sancerre Loire	34 €

Prix taxes et service compris