

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 €

Bresaola façon Carpaccio
Roquette et Copeaux de Parmesan

OU

Burattine
sur de fines tranches de Tomates, Basilic, huile d'Olive
Et vieux vinaigre Balsamique

Pluma de Porc Ibérique mariné aux Epices
Pâte Thai

OU

Daurade Royale Snackée à la plancha,
Sauce au citron confit, Brande de Fenouil

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 €
Tajine de Queues de Gambas façon Thaï, Espuma au Lait de Coco	15.00 €

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 :	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 €
---	--------

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.É. 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		<u>Bordeaux</u> (75 cl)	
Pinot Gris	32 €	Château Rocher Figeac Saint Emilion	34 €
Becht à Dorlisheim		Château Morin St Estéphe	45 €
Pinot Gris	34 €	<u>Sud</u> (75 cl)	
Blanck à Kientzheim		Château Etang des Colombes Corbières	32 €
Gewurztraminer	36 €	Château Puech-Haut Coteau du Languedoc	38 €
Schueller à Husseren-Les-Châteaux		<u>Bourgogne</u> (75 cl)	
Pinot Noir	34 €	Chorey-Les-Beaune Domaine Maillard	45 €
Blanck à Kientzheim		Aloxe Corton Domaine Maillard	72 €
<u>Bourgogne Blanc</u> (75 cl)		<u>Vins Rosés</u> (75 cl)	
Mercurey les Bacs	45 €	Rosé d'Alsace Pinot Noir	32 €
Genot Boulanger		Sancerre Loire	34 €
<u>Loire Blanc</u> (75 cl)			
Sauvignon « Les bouquets »	32 €		
Laporte			

Prix taxes et service compris