

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 €

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

OU

Salade d'Asperges d'Alsace
Copeaux de Jambon fumé du Val de Villé
nourri aux Glands et Châtaignes



Dos de Cabillaud rôti
Purée Crémeuse de Pomme de Terre Citronné
et Asperges Vertes

OU

Sot L'y Laisse fermier « Label Rouge » de Dinde snacké
Polenta et Légumes Printaniers



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

Prix taxes et service compris