



## Autour d'un Plat

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée + plat **24.80 €**

Ou

Plat + Dessert **24 €**  
(hors boisson)

## Menu Plaisir

Au choix de la carte et des suggestions du jour

Entrée

+ plat

+ Dessert

**28.00 €**  
(hors boisson)

---

## Les Entrées au Choix 8.80 €

Assiette de Saumon Cru Mariné à l'Aneth, Crème Citronnée

Foie Gras de Canard et sa Confiture d'Oignons au Vin Rouge (+4€)

Assiette de Jambon Cru, Méli-Mélo de Salade et ses Condiments

Poêlon de 6 Escargots à la Bourguignonne (la douzaine : + 2€)

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois »

Tartine de Pieds de Cochon au Vieux Comté et Méli-Mélo de Salade  
Pain grillé, Pieds de cochon désossés, comté, lard et salade

Feuillantine de Chèvre sur Salade, Vinaigrette au Pistou

### Salade Strasbourgeoise

Salade, jambon, gruyère, cervelas, tomates, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

L'entrée dans les Suggestions du Jour

## Les Grandes Salades en Plat au Choix 18.50 €

Salade de Chèvre

Salade, feuillantine de chèvre, copeaux de jambon cru et vinaigrette au pistou

### Salade Strasbourgeoise

Salade, jambon, gruyère, cervelas, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne



## Les Plats au Choix 18.50 €

Pavé de Cœur de Rumsteck, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Poivre ou Roquefort, Frites et Salade

Onglet de Bœuf aux Echalotes, Râpé de Pommes de Terre et Salade

Tartare de Bœuf Haché et Préparé à la Commande en Cuisine, Frites et Salade

Tête et Langue de Veau aux Deux Sauces Rémoulade et Vinaigrette, Pommes Vapeurs (+ 2 €)

Cocotte de Rognons de Veau Cuisinés à la Moutarde à l'Ancienne, Pommes Vapeurs (+2€)

Souris d'Agneau Braisée au Thym Frais, Purée de Pommes de Terre

Magret de Canard Rôti sur Peau au Poivre Vert, Râpé de pomme de Terre et Salade

Bouchée à la Reine « Comme Autrefois » et Frites

Dos de Cabillaud Sauce Homardine, Julienne de Légumes et Purée de Pomme de Terre

Noix de Saint-Jacques Rôties Safranées, Tagliatelles et Petits Légumes (+4€)

Le Plat dans les Suggestions du Jour

## Les Desserts au Choix 7.80 €

Assiette de Fromage et Salade

Café Liégeois

Glace vanille, glace café, café expresso et chantilly caramel beurre salé

Crème Brûlée à la Cassonade, Vanille des Iles

Baba Bouchon et son Petit Verre de Rhum (+2€)

Profiteroles à la Vanille, Chocolat Chaud Maison et Chantilly

### Parfait Glacé à la Pistaches et Tuile aux Amandes

Coupe Glacée « Douceurs d'Agrumes »

Sorbet citron vert, pamplemousse, orange sanguine, segments de pamplemousse et tuile aux amandes

Carpaccio d'Ananas, Jus d'Orange Caramélisé et Sorbet Pomelos

Coupe Glacée Citron Vodka « Colonel »

Coupe Glacée du Val de Metz

Sorbet mirabelle, mirabelles au sirop, eau de vie de mirabelle et chantilly

### Café Gourmand

Café, Thé ou Infusion  
Accompagné de  
Mignardises

**7.40 €**

**Hors formule**

## Les Apéritifs...

Coupe de Champagne	12 cl	9.50 €
Kir Royal (crème de cassis et champagne)	12 cl	9.50 €
Kir Maison (crème de cassis, mûre ou mirabelle et vin blanc)	12 cl	4.20 €
Martini, Porto, Suze, Campari, Gin	6 cl	4.60 €
Ricard	2 cl	4.60 €

### Cocktail Beef & Co

(champagne, grand Marnier, jus multi-fruits, grenadine)

### Bloody Mary

(vodka, jus tomate, jus citron)

Whisky Johnnie Walker Red Label	4 cl	6.50 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	7.50 €
Whisky Talisker Single Malt	4 cl	8.50 €
Whisky Caol Ila Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky The Singleton Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky Knockando Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	8.50 €
Whisky Highland Park Single Malt 12 ans d'âge	4 cl	12.00 €
Whisky Lagavulin Single Malt 16 ans d'âge	4 cl	14.00 €

Bière Pression Stella (blonde)	25 cl	3.20 €
Picon Bière Pression	25 cl	4.40 €
Bière Heineken, Desperados Bouteille	33 cl	5.00 €

### Cocktail de Fruits sans Alcool

(Jus multi fruits, bitter, grenadine)

Ice Tea Pêche, Jus de fruits :

Orange, tomate, abricot, ananas, pomme, pamplemousse	20 cl	3.90 €
Sodas :		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Fanta Orange, Limonade	33 cl	3.90 €
Schweppes	25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	3.90 €

## Les Vins au Verre

Alsace Gewurztraminer AOC Henri Ehrhart	12.5 cl	5.50 €
Bordeaux Blanc Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.50 €
Australien Hardys Chardonnay Sémillon	15 cl	6.00 €
Bordeaux Rosé AOC Dourthe Le Rosé du Mayne	15 cl	4.40 €
Bordeaux Rouge AOC Dourthe Beau Mayne	15 cl	4.70 €
Pays d'Oc AOC Chapoutier Marius	15 cl	4.50 €
Australien HARDYS Syrah, Cabernet Sauvignon	15 cl	6.00 €

Tous nos prix s'entendent TTC



	VERRE	BOUTEILLE	½ Bouteille
<b><u>Les Champagnes</u></b>			
Veuve Clicquot Brut	9.50	55.00	27.50
Moët & Chandon Brut		55.00	
Moët & Chandon Brut Grand Vintage 2008		70.00	
Louis Roederer Brut		70.00	
<b><u>Les Vins Blancs</u></b>			
Alsace Gewurztraminer AOC Henri Ehrhart		30.00	
Bordeaux Sauvignon AOC Dourthe Beau Mayne	4.50	21.00	
Bergerac AOC La fleur de Mondésir (Moelleux)	6.00	28.00	
Chablis AOC Domaine William Fevre 2016		40.00	22.00
Bourgogne Montagny AOC Domaine Faiveley 2015		38.00	
Australien HARDYS Chardonnay Sémillon	6.00	28.00	
<b><u>Les Vins Rosés</u></b>			
Bordeaux Le Rosé du Mayne AOC Dourthe	4.40	24.00	13.00
Côtes de Provence AOC Cuvée du Golfe de St-Tropez		24.00	
Côtes de Provence AOC By Ott		30.00	
<b><u>Les Vins Rouges</u></b>			
Pinot Noir d'Alsace AOC Henri Ehrhart 2015		25.00	
Saumur Champigny AOC Les Tuffes 2016		25.00	16.00
Luberon AOC Château la Verrerie 2013		35.00	
Pays d'Oc AOC Marius By Chapoutier	4.50	21.00	
Languedoc AOC Pic Saint Loup Réserve Les Almades		28.00	
<b>Bourgogne</b>			
Mercurey AOC Domaine Faiveley Vieilles Vignes 2016		45.00	24.00
<b>Vallée du Rhône</b>			
Côtes du Rhône AOC Guigal 2014		26.00	
Côtes du Rhône AOC Chapoutier 2016		24.00	14.00
Crozes Hermitage AOC Chapoutier 2016		35.00	18.00 (2015)

VERRE    BOUTEILLE    ½ Bouteille

## Bordeaux

Bordeaux AOC Douthe N°1			15.00
Bordeaux AOC Beau Mayne Douthe	5.00	22.00	
Margaux Gd Cru Classé AOC Château Dauzac 2012		85.00	43.00
Saint-Julien Château du Glana 2013		50.00	28.00 (2014)
Pauillac AOC Baron Nathaniel 2014		38.00	
Saint-Estèphe AOC Château Haut-Beauséjour 2014		48.00	25.00
Pessac Léognan AOC Château La Garde 2012		50.00	28.00
Saint-Emilion AOC Douthe Le Clocher 2015		32.00	18.00
Saint-Emilion Gd Cru AOC Lamarzelle Figeac 2014		44.00	24.00
Saint-Emilion 1 <sup>er</sup> Gd Cru Classé AOC Château Figeac 2012		150.00	

## Les Vins du Monde

Australien HARDYS (syrah, cabernet sauvignon)	6.00	28.00	
Chilien Escudo Rojo Baron Ph. De Rothschild		32.00	
Argentine Terrazas de Los Andes (Malbec) 2016		40.00	

## Les Digestifs

Fine de Cognac Hennessy 4 cl	8.00		
Cognac Hennessy XO 4 cl	12.00		
Armagnac, Calvados 4 cl	7.50		
Rhum Zacapa 4 cl	8.00		
Rhum Zacapa XO 4cl	12.00		
Vodka Belvédère, Gin 4 cl	7.50		
Get 27, Amaretto, Baileys, Limoncello, Marie Brizard 6 cl	7.50		

Nos Alcools Blancs :

Mirabelle, Framboise, Poire, Marc de Gewurztraminer 4 cl	7.50		
--	------	--	--

## Les Eaux Minérales

Carola Bleu, Verte Finement Pétillante		5.50	3.50
--	--	------	------

## Les Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné	2.20		
Double Café ou Décaféiné	3.50		
Cappuccino	4.20		
Thé ou Infusion	3.50		
Irish Coffée	8.50		