

## Menu « Le Cappuccino »

### Déjeuner Day Spa

Salade César au Poulet Alsace Label Rouge

OU

Dans l'Esprit d'un Burger, Feuilleté froid au Thon Albacore  
Salade, Tomate, Oignons rouges



Dos d'Eglefin en vapeur Douce  
Sauce Tandori, Petits Pois et Carottes

OU

Quasi de Veau en Cuisson lente aux petits Légumes  
Et Gnocchis de Pomme de Terre, Sauce Noilly



Une de nos Jolies Pâtisseries Maison

Entrée, plat et dessert au choix proposé à 38 € par personne

OU

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

### Les Entrées

Planchette Italienne : Jambon de Parme, Salami à la Truffe d'été, Bresaola, Parmesan, Tomate Cerise...	16.00€
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan & Roquette	16.00€
Bouchée à la Reine, Pâtes Fraîches	18.00€
Salade César au Poulet Alsace Label Rouge	15.00€
Foie Gras de Canard Maison, Chutney aux Fruits du Moment	½ Portion 11.00€ Portion 21.00€

### Les Plats

Ravioles triangles au Parmesan et Asperges vertes	18.00€
Linguini à la Vongole (coques)	20.00€
Burger Maison, Frites et Salade verte	20.00€
Escalope de Veau panée à la Milanaise, Linguini liées à la Sauce Tomate	23.00€
Linguini Maison à la Truffe et Crème de Parmesan	Entrée 19.00€ Plat 26.00€

### Les Desserts

La Suggestion des Pâtisseries	7.00€
Les Tartes et Pâtisseries « Maison » en vitrine	7.00€
Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer	9.00€
Café ou Chocolat Liégeois :	
Glace Café ou Chocolat, Glace vanille, Espresso ou Sauce chocolat	9.00€
Dame Blanche :	9.00€
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

Softs 33cl : Coca, Coca zero, Ice Tea, Perrier	4.00 €
Softs 25cl : Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes	4.00 €
Jus de Fruit : Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Pamplemousse	4.00 €
Eaux plate ou gazeuse Innovo	4.00 €
Hya Pétillant (des plantes, des fruits, des bulles) : menthe poivrée, menthe verte 33cl	5.00 €
Apéritif Maison 12cl	8.00 €
Grimbergen blonde ou Blanche 33cl	5.50 €
Bière pression 33cl	4.50 €
Picon Bière 33cl	5.50 €
Leffe Blonde 33cl	5.50 €
Bière Sainte Nitouche 33cl	5.50 €
Kir au vin blanc	5.50 €
Kir Royal au Crémant d'Alsace	7.50 €
Coupe de Crémant	7.00 €
Coupe de Champagne	15.00 €
Cognac VSOP, Maison Frapin, 4cl	11.00 €
Eaux de vie <i>G. &amp; M. Massenez</i> , 4cl	10.00 €
Café <b>NESPRESSO</b>	3.50 €
Thé, infusion	4.00 €
Cappuccino <b>NESPRESSO</b>	4.50 €
Latté Macchiato <b>NESPRESSO</b>	4.50 €



### Les Vins

	Verre 12 cl	Carafe 25cl	Carafe 50 cl
Sauvignon	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Pinot Gris Domaine Burghart-Spettel à Mittelwihr	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Riesling Domaine Burghart-Spettel à Mittelwihr	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Viognier Domaine Jaboulet	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Muscat Domaine Pettermann à Dambach La Ville	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Gewurztraminer Domaine Gross à Wolxheim	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Chardonnay Domaine La Chablienne	9.00 €	18.00 €	28.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives			
Domaine Wolfberger à Eguisheim	14.00 €	28.00 €	48.00 €
Pinot Noir Domaine Burghart-Spettel à Mittelwihr	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Cairanne Brunel de la Gardine	8.00 €	16.00 €	22.00 €
Bordeaux Côte de Bourg	8.00 €	16.00 €	24.00 €
Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes, Michel Sarazin	11.00€	22.00 €	32.00 €
Rosé figuière, Méditerranée	7.00 €	14.00 €	20.00 €

### Les Vins sans Alcool

Syrah, Cabernet (rosé)	7.00 €	14.00 €	22.00 €
Viognier, Sauvignon (blanc)	7.00 €	14.00 €	22.00 €

# La Cave

## PRIX TAXES ET SERVICE

### Alsace

	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Riesling, Joseph Gross à Wolxheim	22€	38 €
Riesling Grand Cru Rosacker, Fuchs à Zellenberg		62 €
Pinot Gris, Sipp à Ribeauvillé		42 €
Pinot Gris, Blanck à Kientzheim		42 €
Gewurztraminer, Schueller à Husseren-Les-Châteaux	28 €	42 €
Pinot Noir, Blanck à Kientzheim		42 €
Pinot Noir « Ophrys », Zusslin		42 €

### Bourgogne Blanc

Saint Véran, Roux Père et Fils		68 €
Montagny 1er Cru, Louis Jadot		75 €
Rully, Roux Père et Fils		75 €

### Loire Blanc

Sauvignon « Les Bouquets », Laporte		32 €
Chenin l'échappé		36 €
Pouilly Fumé, Laporte		52 €

### Sud

Château Etang des Colombes, Corbières		34 €
Château Puech-Haut, Coteaux du Languedoc		42 €

### Vallée du Rhône

Côte du Rhône, « Domaines des Bernardins »		
Domaine Ferraud et Fils		32 €
Saint Joseph, Gilles Barge		32 €
Crozes Hermitage, Fayolles		48 €
Côte-Rôtie, Gilles Barge		105 €

### Bordeaux

	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Château Rocher Figeac, Saint-Emilion	22 €	38 €
Château Morin, Saint Estèphe		52 €
Château Haut Marbuzet, Saint Estèphe	55 €	105 €

### Bourgogne Rouge

Chorey-Les-Beaune, Domaine Maillard	32 €	52 €
Santenay, Domaine Roux		72 €
Aloxe Corton, Domaine Maillard		95 €

### Vins Rosés

Rosé d'Alsace, Pinot Noir		34 €
Château Puech-Haut, Coteaux du Languedoc		42 €
Sancerre, Loire		42 €
Minuty, Côte de Provence		45 €

Magnum Château Puech-Haut (150 cl)		
Coteaux du Languedoc		78 €
Magnum Minuty, Côte de Provence (150cl)		95 €

### Champagne

Moët et Chandon	Epernay	105 €
(Réserve Impériale)		
Ruinart	Reims	105 €
Ruinart rosé	Ay	125 €

### Vin nature ou Vin orange

Baies Roses	Paul Buecher	42 €
Les Vrilles	Paul Buecher	42 €