 **Bières**

**Pression Export Ulmer 25cl 2,50€**

 **40cl 3,80€**

**Panache / Radler 25cl 2,50€**

 **40cl 3,80€**

**Weizen 50cl 3,80€**

**Weizen sans alcool 50cl 3,80€**

**Weizen Radler avec ou sans alcool 50cl 4,60€**

**Pils cannette 33cl 3,00€**

**Bière sans alcool 33cl 3,00€**

 **Les Softs**

**Jus pomme, jus d’orange, jus de raisin 25cl 2,40€**

 **40cl 3,60€**

**Coca cola, fanta , limonade, diabolo,**

 **ice tea 25cl 2,40€**

 **40cl 3,60€**

**Orangina, Schwepps tonic ou agrumes 25cl 3,00€**

**Coca zéro 33cl 3,40€**

**Apfelschorle, Traubensaftschorle, 25cl 2,40€**

**Orangensaftschorle 40cl 3,60€**

**Sirop à l’eau (menthe, grenadine, citron) 25cl 1,80€**

 **40cl 2,50€**

 **Les Eaux**

**Eau plate 50cl 3.00€**

**Eau pétillante 50cl 3.00€**

**Eau légèrement pétillante 50cl 3.00€**

**Perrier 33cl 3,40€**

**Perrier rondelle ou sirop 33cl 3,60€**

Prix nets

**Vins Blanc D’Alsace**

Domaine Dock de Heiligenstein

**251 Sylvaner 100cl 15,20€** *Vin sec, léger, accompagne les poissons, la charcuterie*

**257 Riesling 100cl 15,20€** *Vin sec, accompagne les poissons.*

**254 Edelzwicker 100cl 15,20€**

*Vin léger agréable, assemblage de plusieurs cépages*

**133 Riesling Weinberg 75cl 17,00€**

*Vin sec*

**134 Pinot Blanc 75cl 17,00€**

*Vin léger et tendre*

**135 Pinot Gris 75cl 18,00€**

*Vin corsé, velouté, accompagne le foie gras, rôtis,*

 *dessert*

**136 Muscat 75cl 18,00€**

*Vin sec fruité pour apéritif, accompagne les*

 *poissons, asperges*

**137 Gewurztraminer 75cl 21,00€** *Moelleux corsé, accompagne le foie gras*

**138 Klevener de Heiligenstein 75cl 21,00€**

*Vin demi-sec, s’accorde avec tous les plats*

**139 Gewürztraminer Vendange tardive 75cl 29,00€**

*Vin liquoreux très fruité*

**Domaine de Cleebourg**

**144 Auxerrois 75cl 20,00€**

 **37,5cl 11,00€**

 **Vins Blancs**

**140 Sancerre Blanc 75cl 28,00€**

Prix nets

****

 **Crémant d’Alsace**

**270 Crémant d’Alsace Domaine Dock 75cl 24**€

 **Champagne**

**271 Champagne brut 75cl 39€**

**272 37,5cl 29€**

** Vins rosés**

**162 Côtes de Provence 75cl 17€**

 *Belle robe au pétale de rose, accompagne le saumon*

 *et les salades*

**163 37,5cl 10€**

**174 Vin Corse, Domaine de Terra Vecchia 75cl 18€**

 *Rosé délicat, rafraîchissant accompagne les grillades et*

 *salades*

**166 Sancerre Rosé 75cl 28€**

 *Robe pâle, ample et fruité accompagne viande blanche*

*et salade*

**168 Rosé d’Alsace 75cl 18€**

 Prix nets

  **Vins en carafe**

 **Verre 10cl 25cl 50cl 100cl**

**Vins Rouges**

**Vin de table 12° 1,80€ 3,20€ 6,40€ 12,80€**

**Côtes du Rhône 2,00€ 3,80€ 7,60€ 15,20€**

**Merlot d’Ardèche 3,00€ 5,50€ 11,00€**

**Pinot Noir d’Alsace 3,60€ 7,00€ 14,00€**

**Bordeaux St Emilion 4,00€ 7,50€ 15,00€**

**Vins Rosés**

**Vin de table Rosé 12° 1,80€ 3,20€ 6,40€ 12,80€**

**Rosé d’Alsace 3,20€ 6,00€ 12,00€**

**Listel 2,80€ 5,00€ 10,00€**

**Vins blancs d’Alsace**

**Sylvaner 2,00€ 3,80€ 7,60€ 15,20€**

**Edelzwicker 2,00€ 3,80€ 7,60€ 15,20€**

**Riesling 2,00€ 3,80€ 7,60€ 15,20€**

**Gewürztraminer 3,60€ 7,00€ 14,00€**

**Pinot Gris 3,20€ 6,00€ 12,00€**

**Weinschorle**

**Blanc, rouge, rosé 25cl 2,80€**

 **40cl 3,80€**

Prix nets

  **Vins Rouges**

**Cotes du Rhône**

**181 Orélie vin d’Ardèche 75cl 17€**

 *Assemblage de merlot, vin expressif accompagne*

 *l’apéritif et viande*

**182 Vacqueras 75cl 23€**

*Belle souplesse et rondeur, qui dévoile un vin velouté,*

 *accompagne les viandes rouges*

**184 Château Neuf du Pape 75cl 45€**

*Vin généreux aux notes intenses d’épices et de fruits* **185**  **37,5cl 25€**

**195 Gigondas 75cl 27€**

 *Vin de caractère, bouquet de finesse et d’élégance,*

 *accompagne viande et fromage*

**196 37,5cl 16€**

**197 Côtes Rôtie 75cl 49€**

*Vin puissant et élégant, bien rond avec des arômes*

*au nez fruité*

**198 St Joseph 75cl 37€**

*Vin ample, plein et racé, tanins arrondis présents en*

*bouche ampleur et intensité aromatique*

**Bourgogne**

**187 Hautes Cotes de Beaunes 37,5cl 16€**

**188 Hautes Côtes de Nuits 75cl 24€**

*Vin gourmand aux accents de fruits rouges, tannins*

 *soyeux avec une finale croquante et légèrement épicée*

**190 Mercurey Domaine Faiveley 75cl 37€**

*Vin bien équilibré, bonne persistance aromatique, attaque*

 *ronde et fruitée qui laisse dévoiler des tannins fins et soyeux*

Prix nets

**Alscace**

**169 Pinot noir rouge Domaine Dock 75cl 21€**

**Beaujolais**

**191 Beaujolais 75cl 18€**

**193 37,5cl 11€**

**192 Moulin à vent 75cl 23€**

**Bordeaux**

**213 Saint Emilion Gand cru Jean Faure 75cl 49€**

*Vin souple, léger, persistant, demi-corps, bien constitué*

**216 Lussac St Emilion La Croix St Roc 75cl 20€**

 *Au nez un bouquet frais et gourmand, fruits rouges et*

 *noirs avec une belle impression veloutée de rondeur*

***217 Puisseguin Saint Emilion Fleur la Chapelle* 37,5cl 15€**

**215 Graves Château le Bonnat 75cl 26€**

*Bel équilibre entre structure et finesse avec une finale*

*aux tanins fondus, arômes de fruits rouges et notes boisés*

**220 Château Ferran Pessac-Léognan 75cl 33€**

*Robe grenat vif et brillante, bouche ample, riche, corsée*

 *et solidement charpentée*

**222 Margaux Château Paveil de Luze 75cl 39€**

*Vin élégant, tendre, souple et fin, bouquet frais*

*accompagne viandes, gibiers et fromages*

**224 37,5cl 21€**

**223 Lalande de Pomerol 75cl 25€**

*Belle robe pourpre, nez dominé par des notes fraîches*

*et fruitées*

**Prix nets**

**Apéritifs **

**Martini blanc ou rouge 4cl 3,30€**

**Sherry 4cl 3,30€**

**Suze 4cl 3,30€**

**Porto 4cl 3,30€**

**Campari 4cl 3,30€**

**Campari orange 4,20€**

**Pastis 2cl 3,30€**

**Picon(3cl) bière 25cl 3,30€**

 **(6cl ) 40cl 5,00€**

**Cynar bière 25cl 3,30€**

**Kyr vin 10cl 3,00€**

**Verre de crémant 10cl 4,20€**

**Kyr royal pêche ou cassis 10cl 4,70€**

**Apérol spritz (4cl apérol, 8cl crémant, soda) 6,80€**

**Hugo (sirop de sureau, 9cl crémant , soda) 6,80€**

**Verre de Gewürztraminer 10cl 3,60€**

**Whisky 4cl 3,80€**

**Whisky coca 4,80€**

**Apéritifs sans alcool**

**Jus de tomate 25cl 3,20€**

**Hugo sans alcool 10cl 4,00€**

Prix nets

 **Cafés **

 **Thé 2,70€**

 **Double express 4,20€**

**Express 2,20€**

**Express décaféiné 2,30€**

**Grand Café 2,50€**

**Grand café décaféiné 2.60€**

**Café au lait chaud 2,90€**

**Chocolat chaud 3,00€**

**Capuccino 3,00€**

**Grog 3,30€**

**Irisch coffee 7,50€**

**Digestifs **

**Fernet 2cl 3,20€**

**Ramazzotti 2cl 3,20€**

**Grand Marnier 2cl 3,20€**

**Cointreau 2cl 3,20€**

**Armagnac 2cl 3,20€**

**Fine Cognac Rémy Martin 2cl 3,80€**

**Fine Calvados 2cl 3,80€**

**Poiret 2cl 2,70€**

**Mirabelle 2cl 3,20€**

**Williams 2cl 3,20€**

**Framboise 2cl 3,20€**

**Kirsch 2cl 3,20€**

**Quetsch 2cl 3,20€**

**Vieille Prune 2cl 3,20€**

**Marc de Gewürztraminer 2cl 3,20€**

Prix nets