



« *Bistrot Chic* »

Philippe Jégo

Meilleur Ouvrier de France

Les Entrées

Soupe Thaï de Bar , Tomate, Noix de coco, Litchis et douces Épices	18 €
Vittelo Tonnato au Bouillon, Thon et Câpres Capucine, Pistache et Parmesan	24 €
Nems de Gambas , Pickles de légumes, Sauce Thaï - 4 pièces -	24 €
♥ Croque Monsieur au Jambon Cuit et Truffe d'été* , Salade	27 €

Le Plat Végétarien Oeuf « Plein Air »

♥ Oeuf cuit à 64° , Purée coulante, Crème de Foie Gras à la Truffe d'été	24 €
---	------

La Pêche

♥ Bouillabaisse de Cabillaud et Crevettes , Croutons, Rouille	34 €
Wok de Scampis aux Légumes de Saison snackés, Spaghetti noirs Crème de Tomate aux Épices exotiques	34 €

Les Viandes

Cassolette d'Escargots et Joues de Porc fondantes, Chou de Printemps, Crème de « Schnäcke buetter »	32 €
Bouchée à la Reine « <i>Signature</i> » de la Poule au Pot à la Blanquette de Veau, Quenelles à la Crème, Champignons et Späetzle	34 €
♥ Fondant de Quasi de Veau et Ris de Veau aux Morilles, Gnocchi de Pommes de terre, Jus Corsé à la Sariette	38 €

Les Desserts

Coupe d'été de Sorbets , Cerise Griotte, Melon, Fruits de la Passion, Chantilly à la Mascarpone	12 €
Crème Brûlée « La Vraie » aux Gousses de Vanille	12 €
♥ Baba au Grand Marnier et Fruits Rouges zestés au Citron Vert, Sorbet Fraise	14 €

* Truffe Aestivum

Les chèques ne
sont plus acceptés

Origine des viandes rouges, blanches et volailles : France, Allemagne
Certains plats sont susceptibles de manquer...selon arrivages !

Prix Nets

**Nous vous informons que pour le bien être de notre équipe,
notre Restaurant ferme ses portes tous jours à 15h30 à déjeuner et 23h30 à dîner.**

Apéritifs

	verre	bouteille
Crémant d'Alsace	10 €	39 €
Champagne BRUT	14 €	74 €
Apérol	11 €	
Bière Licorne « Elsass »	5 €	
Picon bière « Elsass »	6,50 €	
Muscat d'Alsace	7 €	29 €
♥ IGP Horgelus Blanc Bal des Papillons Côtes de Gascogne 2022	10 €	
Kir Vin blanc d'Alsace - Mirabelle, Cassis, Framboise, Pêche	10 €	
Kir Crémant	12 €	
Kir Champagne	16 €	

LA CARTE DES VINS

Vins Blancs

♥ 770 Miles 2022 - California - Chardonnay		
<i>Rond et très aromatique aux notes d'ananas et de fleurs blanches</i>	8 €	35 €
Sancerre Domaine Serege Laloue 2022 - Sauvignon		
<i>Sec, notes de Pamplemousse et Fleurs Blanches</i>	9 €	35 €
Chablis AOP La Chablienne Le Finage 2022 - Bourgogne - Chardonnay		
<i>Frais, dynamique, suave et minérale, la robe de teinte Or Blanc, Nez vanillé</i>	9 €	36 €
Grand Ardèche 2020 Louis Latour - Chardonnay		
<i>Généreux et gourmand</i>	9 €	36 €
♥ IGP Horgelus Blanc Bal des Papillons Côtes de Gascogne 2022		
<i>Féminin, Fruité, et séduisant, notes de Miel - Colombard - Sauvignon</i>	10 €	36 €

Vins Rosés

Estandon Gris d'Argens « Souvenir du Var » 2022 - Cinsault, Grenache Noir		
<i>Délicieux et frais, notes de pêche blanche, pamplemousse. Corsé et enveloppé</i>	6 €	28 €
Casanova Costa Oru 2023 IGP Corse Croquant - Syrah et Nielluciu		
<i>Beaucoup de fraîcheur, notes de fruits noirs, cassis, touche boisée et vanillée</i>	7 €	30 €
♥ Le Roi Soleil 2023 AOP Côtes de Provence - Cabernet Sauvignon		
<i>Bouche fraîche, fruitée et gourmande, notes de groseille, fraise et framboise</i>	8 €	32 €
Argali Château Puech Haut 2023 - IGP Pays d'Oc Languedoc		
<i>Vin de grande classe, élégant, tout en rondeur, fruité et équilibré - Grenache - Cinsault</i>	—	38 €

Vins Rouges

Apolline BIO AOP Lubéron 2021 - Rhône - Syrah, Grenache noir		
<i>Finement veloutée, avec un fruit mûr et expressif, souligné par les épices.</i>	8 €	32 €
Faugères Bio Grézan 2020 - Languedoc - Carignan, Grenache, Syrah		
<i>Notes de fruits noirs, d'herbes aromatiques typiques de la région</i>	9 €	36 €
770 Miles 2022 - California - Zinfandel	9 €	35 €
<i>Vin accessible et souple, sur des notes de fruits rouges fraîches et plaisantes</i>		
Les Hauts de la Gaffelière Sélection d'Excellence 2021 St-Emilion - Merlot	10 €	38 €
<i>Offre une trame à la fois veloutée, fruitée, florale, épicée</i>		
♥ Crozes-Hermitage Les Palais 2020 - Vallée du Rhone - Syrah	10 €	38 €
<i>Gourmand, notes de Fraises, Mûre, Cacao, Réglisse</i>		

Cette sélection de vins de petits Vignerons est susceptible d'être modifiée
Pour un choix plus gastronomique, n'hésitez pas à demander la grande Carte des Vins