

VINS AU VERRE

Blancs (12cl)

Coupe de Crémant d'Alsace, Sélection de l'Auberge Ramstein	6,-
Coupe de Champagne	7,50
Muscat tradition Domaine Bott Frères 2016	6,-
Riesling vieilles vignes Gilbert Ruhlmann 2015	5,50
Klevener de Heiligenstein Frey-Sohler 2016	5,50
Sylvaner « grand cru Zotzenberg » Domaine Wantz 2014	6,-
Pinot-gris « grand cru Frankstein » W. Gisselbrecht 2013	6,-
Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr, Rolly Gassmann 2014	6,-
Gewurztraminer classique Jean-Paul Schmitt 2014	6,-
Bourgogne Chablis D. Dauvissat 2015	6,50
Lerchenbuehl Auberge Ramstein 2015 Vin de Complantation de 10 cépages de 60ans, terroir de graves élevé par Jean-Paul Schmitt Scherwiller	6,-

Rouges (12cl)

Alsace Pinot Noir « L'Instinct » Domaine Ch. Barthel Albé 2015 Vignoble de Montagne à 450m, terrasse de schiste gris	6,-
Côtes du Rhône Sablet Domaine de Boissan 2014	5,-
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Thevenot 2015	6,-
Bordeaux Fronsac Château Lagüe Domaine Roux-Oulié 2012	6,-

FROMAGES

L'assiette aux 5 Fromages	9,-
Munster au lait cru, maison Kurtzemann	5,50
Munster au lait cru flambé au Kirsch, maison Kurtzemann	8,50

Menu du Chef

Amuse-Bouche

*Terrine de Chevreuil maison
aux champignons des bois*

*Filet de Bar rôti, sauce au Riesling de Scherwiller
fricassée de « Ravioles de Royans » aux petits légumes*

*Soufflé glacé maison au Chocolat 70%,
petite compotée de fruits*

36,-

Menu enfant -12 ans : au prix de 15,- à 20,-

Tous nos produits sont faits maison, sauf les Glaces et les Sorbets