



Bières

Pression Export Park	25cl	2,50€
	40cl	3,80€
Panache	25cl	2,50€
	40cl	3,80€
Monaco	25cl	2,60€
	40cl	3,90€
Erdinger Weissbier	50cl	3,90€
Erdinger Weissbier sans alcool	50cl	3,90€
Pils cannette	33cl	3,10€
Bière sans alcool	33cl	3,10€

Les Softs

Jus pomme, jus d'orange, jus de raisin	25cl	2,40€
Coca cola, fanta , diabolo, ice tea,	40cl	3,60€
Apfelschorle, Traubensaftschorle, Orangensaftschorle, Spezi		
Orangina, Schwepps Tonic ou agrumes	25cl	3,00€
Coca zéro	33cl	3,40€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron)	25cl	1,70€
	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€

Vins D'Alsace

Domaine Dock de Heiligenstein

251	Sylvaner <i>Vin sec, léger, accompagne les poissons, la charcuterie</i>	100cl	15,20€
257	Riesling <i>Vin sec, accompagne les poissons.</i>	100cl	15,20€
254	Edelzwicker <i>Vin léger agréable, assemblage de plusieurs cépages</i>	100cl	15,20€
133	Riesling Weinberg <i>Vin sec</i>	75cl	17,00€
134	Pinot Blanc <i>Vin léger et tendre</i>	75cl	17,00€
135	Pinot Gris <i>Vin corsé, velouté, accompagne le foie gras, rôtis, dessert</i>	75cl	18,00€
136	Muscat <i>Vin sec fruité pour apéritif, accompagne les poissons, asperges</i>	75cl	18,00€
137	Gewurztraminer <i>Moelleux corsé, accompagne le foie gras</i>	75cl	21,00€
138	Klevener de Heiligenstein <i>Vin demi-sec, s'accorde avec tous les plats</i>	75cl	21,00€
139	Gewürztraminer Vendange tardive <i>Vin liquoreux très fruité</i>	75cl	29,00€

Domaine de Cleebourg

144	Auxerrois	75cl	20,00€
		37,5cl	11,00€

Vins Blancs

140	Sancerre Blanc	75cl	29,00€
------------	-----------------------	-------------	---------------



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 18€

Belle robe au pétale de rose, accompagne le saumon et les salades

163 37,5cl 11€

174 Vin Corse, Domaine de Terra Vecchia 75cl 19€

Rosé délicat, rafraîchissant accompagne les grillades et salades

166 Sancerre Rosé 75cl 29€

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€	3,70€	7,40€	14,80€
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€



Vins Rouges

Cotes du Rhône

181	Orélie vin d'Ardèche <i>Assemblage de merlot, vin expressif accompagne l'apéritif et viande</i>	75cl	17€
182	Vacquieras <i>Belle souplesse et rondeur, qui dévoile un vin velouté, accompagne les viandes rouges</i>	75cl	23€
184	Château Neuf du Pape <i>Vin généreux aux notes intenses d'épices et de fruits</i>	75cl	44€
195	Gigondas	75cl	27€
196	<i>Vin de caractère, bouquet de finesse et d'élégance, accompagne viande et fromage</i>	37,5cl	16€
197	Côtes Rôtie <i>Vin puissant et élégant, bien rond avec des arômes au nez fruité</i>	75cl	54€
198	St Joseph	75cl	37€
199	<i>Vin ample, plein et racé, tanins arrondis présents en bouche ampleur et intensité aromatique</i>	37,5cl	21€

Bourgogne

188	Hautes Côtes de Nuits <i>Vin gourmand aux accents de fruits rouges, tannins soyeux avec une finale croquante et légèrement épicée</i>	75cl	26€
187	Hautes Côtes de Beaunes	37,5cl	16€
190	Mercurey <i>Vin bien équilibré, bonne persistance aromatique, attaque ronde et fruitée qui laisse dévoiler des tannins fins et soyeux</i>	75cl	38€

Beaujolais

193	Saint Amour	37,5cl	13€
192	Moulin à vent	75cl	23€

Alsace

169	Pinot Noir Rouge Dock	75cl	21€
-----	-----------------------	------	-----

Bordeaux

213	Saint Emilion Gand cru Jean Faure 2016	75cl	52€
	<i>Vin souple, léger, persistant, demi-corps, bien constitué</i>		
216	Lussac St Emilion La Croix St Roc	75cl	20€
	<i>Au nez un bouquet frais et gourmand, fruits rouges et noirs avec une belle impression veloutée de rondeur</i>		
217	Puisseguin Saint Emilion Fleur la Chapelle	37,5cl	15€
215	Graves Château le Bonnat	75cl	25€
	<i>Bel équilibre entre structure et finesse avec une finale aux tanins fondus, arômes de fruits rouges et notes boisés</i>		
220	Pessac-Léognan	75cl	33€
	<i>Robe grenat vif et brillante, bouche ample, riche, corsée et solidement charpentée</i>		
222	Margaux Château Paveil de Luze	75cl	39€
224	<i>Vin élégant, tendre, souple et fin, bouquet frais</i>	37,5cl	21€
	<i>accompagne viandes, gibiers et fromages</i>		
223	Lalande de Pomerol	75cl	25€
	<i>Belle robe pourpre, nez dominé par des notes fraîches et fruitées</i>		

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, 10cl crémant, soda)		6,50€
Hugo (sirop de sureau, 10cl crémant, soda)		6,50€
Verre de Gewürztraminer	10cl	3,60€

Whisky	4cl	3,80€
Whisky coca		4,80€
Vodka	4cl	3,80€

Apéritifs sans alcool

Jus de tomate	25cl	3,00€
Hugo sans alcool	10cl	4,00€

Cafés



Thé	2,70€
Double express	3,90€
Express	2,00€
Ristretto	2,00€
Grand Café	2,40€
Café au lait chaud	2,80€
Chocolat chaud	3,00€
Capuccino	3,00€
Grog	3,30€
Irisch coffee	7,00€

Digestifs



Rhum	2cl	3,20€
Jägermeister	2cl	3,20€
Fernet	2cl	3,20€
Ramazzotti	2cl	3,20€
Grand Marnier	2cl	3,20€
Cointreau	2cl	3,20€
Amaretto	2cl	3,20€
Armagnac	2cl	3,20€
Fine Cognac Rémy Martin	2cl	3,80€
Fine Calvados	2cl	3,80€
Poiret	2cl	2,70€
Baileys	2cl	3,20€
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€