

LES APÉRITIFS D'ALSACE

Kir d'Alsace Edelzwicker 10 cl <i>Crème de cassis, framboise, mûre, pêche</i>	3,00€
Kir des Relais Crémant d'Alsace 10 cl <i>Crème de griottes</i>	4,00€
Kir Cardinal Vin rouge 10 cl <i>Crème de cassis</i>	3,00€
La coupe de crémant d'Alsace (Blanc)	4,00€
Verre de Pinot Gris «Tokay» 12 cl Sublime ! <i>(Vin typé Vendanges Tardives)</i>	6,00€
Verre de Pinot Gris «Cuvée Jeanne» <i>(Vin typé Vendanges Tardives)</i>	4,90€
Verre de Muscat d'Alsace 12 cl	3,50€

LES CLASSIQUES

Le Pelou Vin blanc 10cl <i>Crème de châtaigne</i>	3,00€
Le Birlou 5cl <i>Les saveurs de la pomme mélangées avec le mystère de la châtaigne</i>	4,50€
Bolée de Satan Vin d'Antan <i>Apéritif à base de vin</i>	4,50€
Kir royal champagne 12cl <i>Champagne, crème de griottes</i>	6,00€
Flûte de champagne Taittinger 12cl	6,50€
Anis Pastis, Ricard 2cl	3,00€
Apéritifs de marque 5cl <i>Martini, Avèze, Cinzano, Salers</i>	3,50€
Américano «maison» 5cl	6,00€
Pineau rouge ou blanc, Porto 5cl	4,00€
Cocktail sans alcool 20cl (Consulter la carte)	5,50€
Cocktail alcool 20cl (Consulter la carte)	6,50€

LES VINS D'ALSACE

Coteau du Haut-Koenigsbourg AOC. Les cépages de charme «Charles Fahrer & Fils» propriétaire récoltant à Orschwiller

Sylvaner Vin blanc sec, frais et fruité <i>Il accompagne avec bonheur fruits de mer, poissons et hors-d'œuvre.</i>	16,00€
Riesling <i>Vin blanc sec, fier, viril, racé, au fruité délicat, s'harmonise parfaitement avec huîtres et choucroute.</i>	10,50€ - 19,30€
Pinot Gris (Tokay) <i>Vin blanc capiteux et corsé au fruité discret. Il s'harmonise parfaitement avec le foie gras, les viandes en sauce ou à l'apéritif.</i>	19,90€
Gewurztraminer <i>Vin blanc racé, corsé et bien charpenté au bouquet enchanteur, un vin somptueux qui enveloppe et remplit la bouche. Idéal pour foie gras, dessert et apéritif.</i>	19,90€
Gewurztraminer «Grand cru» LE TOP!	25,00€
Muscat d'Alsace «Cuvée Prestige» <i>Le muscat passe pour être le plus ancien cépage alsacien. Vin blanc sec, délicieusement bouqueté, idéal à l'apéritif.</i>	18,10€
Pinot Noir «rouge d'Alsace» À découvrir !	19,50€
Pinot Noir «rosé d'Alsace» <i>Vin rosé sec, délicieusement fruité, très apprécié pour son charme et son originalité. Il est la solution agréable et simple.</i>	19,50€
Pinot Gris (Tokay) Vendanges Tardives <i>Sans commentaire, le top ! En apéritif ou sur un dessert !</i>	34,00€
Pinot Gris (vin typé Vendanges Tardives) <i>Cuvée Jeanne (La petite sœur, un plaisir réel de dégustation !)</i>	26,00€

MAGNUMS DE VIN AOP

Côte de Bourg rouge <i>Château Thuillac</i>	38,00€
Côtes de Provence rosé <i>Rosé Les Hauts de Masterel</i>	35,00€
Bordeaux Château Charrier rouge	28,00€
Ventoux rouge, Alvitis Vigneron <i>du Mont Ventoux</i>	38,00€

LES VINS AU VERRE

12cl AOP

BLANC AOP

Edelzwicker	3,00€
Riesling (fruité, racé)	3,50€
Sylvaner (blanc sec)	3,50€
Gewurztraminer (corsé, racé)	3,50€
Muscat d'Alsace (blanc sec et bouqueté)	3,50€
Pinot gris (Vendanges tardives, moelleux) <i>«L'excellence en bouche»</i>	6,00€
Pinot gris (Cuvée Jeanne) <i>Vin typé vendanges tardives</i>	4,90€
Côtes de Gascogne (Uby n°3, sec)	3,50€
Chablis (La Chablisienne)	4,30€
Languedoc «Pézenas» (La Croix de Bébian)	3,80€

ROSÉ

Pinot rosé d'Alsace délicieusement fruité	3,80€
Coteaux du Languedoc «Château Puech Haut»	4,30€
Côte de Provence «Les Hauts de Masterel»	3,80€

ROUGE

St Nicolas de Bourgueil	3,50€
Côtes de Bourg	3,80€
Languedoc Pézenas «La Croix de Bébian»	3,80€
Puisseguin Saint Emilion «Château Pontet Bayard»	4,30€
Chateau du Mont Grave (Bordeaux)	3,50€

VINS EN BOUTEILLE

37,5cl 75cl

ROUGES AOP

LES VINS DE LOIRE AOP

St-Nicolas de Bourgueil	12,50€	24,50€
-------------------------	--------	--------

LES VINS DU BORDELAIS AOP

Côtes de Bourg <i>Château Thuillac</i>	11,50€	19,90€
Château du Mont Graves	23,00€	
Puisseguin St-Emilion Château Pontet Bayard	29,00€	

DIVERSES RÉGIONS AOP

ROUGES

Pic Saint Loup, Château de Lascaux «Carra» Bio AB	26,50€
Pézenas Languedoc <i>La Croix de Bébian</i>	24,00€
Côte du Rhône <i>Domaine Récati</i>	18,90€
Gaillac rouge Bio <i>Rotier initiales</i>	9,50€ - 17,00€
Saint Chinian, l'Excellence de Saint-Laurent <i>Bouquet subtil d'épices, de fruits rouges</i>	18,50€

BLANCS AOP

Côte de Gascogne <i>Uby n° 3, sec</i>	17,00€
Chablis <i>La Chablisienne</i>	25,00€
Pézenas <i>La Croix de Bébian</i>	24,00€

ROSÉS AOP

Gaillac rosé - Rotier Initiales <i>Propriétaire récoltant</i>	9,50€	17,00€
Pinot Noir d'Alsace <i>Vin rosé sec délicieusement fruité, très apprécié pour son charme et son originalité. Il est la solution agréable et simple.</i>	19,50€	
Côtes de Provence <i>Les Hauts de Masterel</i>	10,00€	19,00€
Côteaux d'Aix en Provence	17,50€	
Côteaux du Languedoc <i>Château Puech Haut</i>	25,50€	

WHISKIES SUPÉRIEURS

Notre Sélection 4 cl

Ballantines	5,00€
Jack Daniel's	6,00€
Chivas 12 ans d'âge	7,00€
Aberlour 10 ans d'âge	7,00€
Cardhu 12 ans d'âge	7,00€
Lagavulin 16 ans d'âge	7,00€

CHAMPAGNES, CRÉMANT ET MOUSSEUX

Champagne Blanc AOP <i>Veuve Renard de Beaumont</i>	35,00€
Mousseux VMQ blanc <i>Veuve Lalande Brut</i>	15,00€
Flûte de champagne Taittinger 12cl	6,50€
Champagne Taittinger Brut Prestige	58,00€
Crémant d'Alsace Blanc AOP	25,00€

BIÈRES PRESSION



	25cl	30cl
Karlsbräu <i>Bière blonde légère en calories et en alcool</i>	3,10€	5,30€
Floreffe <i>«Bière de l'Abbaye de Floreffe». Bière blonde selon la tradition des moines de l'abbaye fondée en 1121.</i>	3,80€	6,90€
Floreffe Blanche <i>Bière blanche de Bruxelles qui fleurit bon les belles journées ensoleillées</i>	3,80€	6,90€
Licorne BlackFlorefe <i>Bière brune d'une rare finesse</i>	3,80€	6,90€

VINS EN PICHETS

BLANC

	25cl	50cl
Edelzwicker <i>«Vin d'Alsace AOC»</i>	4,90€	9,10€

ROSÉ

Vin du Gard IGP	4,60€	8,00€
Pinot Rosé d'Alsace AOC	7,10€	12,00€

ROUGE

Vin du Gard IGP	4,60€	8,00€
-----------------	-------	-------

LES EAUX MINÉRALES

50cl 100cl

Vittel, San Pellegrino,	
Perrier Fines Bulles	2,90€ - 4,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50€
Café décaféiné	1,40€
Café «Alsacien» des Relais d'Alsace <i>Créé un soir de tempête en «Petite France», il réunit l'arôme du café, la fougue du Gewurztraminer et la douceur de la crème chantilly</i>	5,50€
L'Irish Coffee <i>L'alliance parfaite du café, du whisky Jameson et de la crème fraîche</i>	5,50€
Cappuccino	3,00€
<i>Un café expresso, coiffé de chantilly et saupoudré de cacao</i>	
Café crème ou chocolat chaud	3,00€
Thés ou infusions	2,80€

DIGESTIFS, LIQUEURS, CRÈMES

Alcools blancs d'Alsace 4 cl <i>Vieille prune, poire Williams, Marc de Gewurztraminer, mirabelle, quetsche</i>	4,10€
Cognac VSOP 4 cl	4,10€
Prunes fruits Reine Claude 4 cl	4,00€
Armagnac, Calvados, Prune 4 cl	4,10€
Cognac XO 4 cl	6,00€
Liqueurs 4 cl <i>Framboise, mirabelle, myrtille, Grand Marnier, Get 27, Get 31, Marie Brizard, verveine du Velay</i>	4,50€
Crèmes 4 cl <i>Cassis, framboise, mûre, pêche, Baileys, griotte, cerise</i>	4,00€
Gin, Vodka 4 cl	4,00€



LA TAVERNE

Table de Caractère

FROMAGES

Servis avec salade verte

L'assiette de Munster « AOP » <i>et ses graines de cumin, salade</i>	5,50€
L'assiette de Fromages d'Auvergne « AOP » <i>Cantal entre deux, St-Nectaire, salade</i>	5,50€

DESSERTS

Tous nos desserts sont « Maison »

L'île flottante	5,90€
La mousse au chocolat maison <i>Onctueuse t</i>	5,70€
Le cornet de Murat <i>Glace vanille et fruits frais</i>	5,90€
La salade de fruits frais	5,90€
La crème brûlée maison <i>aux éclats de caramel flambés</i>	6,50€
Tiramisu café, marsala maison	6,90€
Tarte tatin <i>Glace vanille, sauce caramel salé</i>	6,50€
Fromage blanc <i>et son coulis de fruit rouge</i>	4,90€

NOS COUPS DE CŒUR !

Profiteroles façon Taverne <i>Crèmes glacées caramel et vanille, sorbet framboise dans leur écrin de pâte à choux, sauce chocolat et pointe de chantilly</i>	6,50€
Quatre quart, façon pain perdu	6,10€
La Tartelette aux fruits de saison <i>Menthe, spéculoos et chocolat noir</i>	6,50€
Le mi-cuit au chocolat <i>Crème anglaise et sorbet poire</i>	5,90€
Le mystère glacé <i>Sauce caramel salé et chantilly</i>	5,90€
Le cèpe de la forêt de Branviel <i>Meringue, chocolat chaud, glace vanille, chantilly</i>	5,90€

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Café Gourmand ou thé gourmand <i>(Café accompagné de ses petites douceurs)</i>	6,50€
---	-------



LE FESTIVAL DES GLACES

Le Café Liégeois <i>2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, pointe de chantilly</i>	6,50€
Le Chocolat Liégeois <i>2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, sauce tiède chocolat, pointe de chantilly</i>	6,50€
Le Caramel Liégeois <i>2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel «maison», pointe de chantilly</i>	6,50€
La Dame Blanche <i>3 boules vanille, sauce tiède chocolat, pointe de chantilly, tuile aux amandes</i>	6,50€

LES COUPES SPÉCIALES DES RELAIS

La Coupe du Verger <i>1 boule framboise, 1 boule fruits des bois, 1 boule orange, coulis de fruits rouges, lamelles de pomme, pointe de chantilly</i>	6,30€
La coupe du Glacier <i>1 boule de fruits des bois, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges et pointe de chantilly</i>	6,30€
La coupe façon vacherin (fruits rouges) <i>2 boules tentation meringuée, 1 boule fruits des bois, meringue concassée, coulis de fruits rouges et pointe de chantilly</i>	6,30€
La coupe fraîcheur estivale <i>1 boule fruits des bois, 1 boule orange, 1 boule poire, salade de fruits, coulis de fruits rouges, pointe de chantilly et biscuit croquant</i>	6,30€
La coupe Tiramisu glacé <i>1 boule vanille, 1 boule café, 1 boule parfum tiramisu, biscuit croquant, sauce chocolat et pointe de chantilly</i>	6,30€

GLACES ET SORBETS

Le Colonel <i>2 boules citron vert, vodka, menthe fraîche</i>	5,90 €
La Poire Williams <i>2 boules poire, eau-de-vie de poire</i>	5,90 €

PARFUMS AU CHOIX

Les Crèmes Glacées
Vanille de Madagascar, Café Arabica de Colombie,
Chocolat noir de cacao d'Equateur, Caramel fleur de sel,
Tentation meringuée, Fraise, parfum Tiramisu

Les Sorbets
Fruits des bois, Orange aux zestes d'orange confits, Poire aux morceaux de poire Williams,
Framboise, Citron vert

La Coupe :
1 boule **1,70 €** / 2 boules **3,40 €** / 3 boules **5,20 €**
Supplément dessert **1,50 €**
Supplément chantilly **1,50 €**
Supplément chocolat chaud **1,50 €**