

## Les Cafés Nespresso



- « **Ristretto intenso** » 2.50€ court/2.90€ allongé

**Origine** : L'Arabica d'Amérique du Sud de RISTRETTO INTENSO gagne en intensité lorsqu'il est assemblé avec du Robusta. Mélange intensément torréfié, à la texture onctueuse, il offre un café au corps dense qui révèle des notes épicées et des arômes boisés

- « **Ristretto** » 2.50€ court/2.90€ allongé

**Origine** : Le café RISTRETTO est un classique universel. Assemblage pur d'Arabicas d'Amérique latine, il est issu d'une torréfaction intense et révèle des arômes de cacao. Sa mousse de café riche dévoile de subtiles notes boisées qui se développent sur un corps dense.

- « **Legero** » 2.50€ court/2.90€ allongé

**Origine** : Le café LEGGERO est un mélange doux et rafraîchissant de cafés sud-américains et asiatiques à la profondeur secrète. Ses Arabicas du Brésil et de Colombie et son Robusta d'Asie offrent à ce café un corps léger et velouté, des notes de céréales grillées et de cacao, ainsi qu'une touche d'acidité et d'amertume

- « **Peru organic** » 2.50€ court/2.90€ allongé

**Origine** : Nous avons parcouru les régions éloignées du Pérou à la recherche des Arabicas parmi les plus fins issus de l'agriculture biologique. Nous les avons trouvés à 1000 mètres d'altitude, nichés sur les pentes de la cordillère des Andes. Cette région montagneuse se caractérise par un climat subtropical, où les taux d'humidité et l'altitude sont idéaux pour le potentiel de qualité des grains de café.

- « **Decafféinato** » 2.50€ court/2.90€ allongé

**Origine** : La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta hautement torréfié révèle des subtiles notes de cacao et de céréales grillées supportées par un corps dense.

- « **Capuccino** » ou spécialités 3.50€

## Les Boissons Fraîches

- **Soda en bouteille 3.50€**

Orangina (25 cl) - Schweppes tonic (25 cl) - Coca-Cola (33 cl) - Coca-Cola zero (33 cl) - Ice tea (25cl)

- **Jus de fruits ou autres- Alain Milliat (33cl) - à choisir sur place 4.90€**

- **Eaux**

Carola bleue (eau plate – still water) (50cl): 3.90€  
Carola rouge (eau gazeuse – sparkling water) (50cl): 3.90€  
San pellegrino (100cl) : 6€  
Carola bleue (eau plate – still water) (100cl): 6€



## Les Chocolats - *Tous nos chocolats sont à base de lait*

- 4.50€ le mug (Tradition / rocher coco / caramel/ trésor blanc/ Orange / spéculos/ noisette / tiramisu)
- 5.50€ le grand mug avec chantilly
- 5.90 € le grand mug avec marshmallows



## Les Thés et infusions Dammann

### Les Thés Noirs Dammann : 3.50€ le mug – 5.50€ la théière

- « **Ceylan O.P.** »

Ce Ceylan O.P. (Orange Pekoe) offre une feuille, de taille moyenne et très régulière, parfaitement roulée. Donne une tasse aromatique, typique des Ceylan, mais sans amertume. Peut s'accommoder d'un nuage de lait. Parfait pour un petit déjeuner « léger ».

Infusion : 3/5 minutes.

Thé de Ceylan.

- « **Darjeeling** »

Ce Darjeeling provient des contreforts de l'Himalaya, léger peut être consommé à toute heure de la journée. Donne une liqueur ambrée au parfum de fruit mûr.

Infusion : 4/5 minutes.

Thé de l'Inde.

- « **Earl grey** »

L'Earl Grey Mélange d'Orient traditionnel de thés de Chine non fumés. Il enchante les amateurs grâce à la fine bergamote de Calabre.

Infusion : 3/4 minutes.

Thé aromatisé.

- « **Goût russe** »

Le mélange Goût Russe est une recette précieusement préservée d'un mélange spécial de thés de Chine. Un apport d'huiles essentielles d'agrumes donne à ce mélange un caractère très attachant.

Infusion : 4/5 minutes.

### Les Thés Verts Dammann : 3.50€ le mug – 5.50€ la théière

- « **Gunpowder** »

Le Chine Gunpowder est un thé vert roulé à la main en forme de « poudre à canon ». L'un des thés les plus consommés en Afrique du Nord utilisé pour la préparation du thé vert à la menthe.

Infusion : 3/4 minutes.

Thé de Chine.

- « **Thé vert au jasmin** »

Thé vert au Jasmin naturellement parfumé de fleurs de jasmin. C'est le thé qui convient par excellence à la cuisine orientale.

Infusion : 4/5 minutes.

Thé de Chine

### Les Thés Rouges (sans théine) Dammann : 3.50€ le mug – 5.50€ la théière

Le rooibos est un arbrisseau poussant à l'état sauvage dans la région du Cederberg en Afrique du Sud. Il donne une infusion à faible teneur en tanin, exempte de caféine. Sa saveur ronde et douceâtre en fait une boisson idéale pour les enfants à consommer servi chaud ou glacé.

- **Rooibos cederberg (nature)**

Récolté à l'ouest de l'Afrique du Sud, dans la région du Cederberg, le rooibos procure une infusion à faible taux de tanin, exempte de caféine. Présenté en sachets Cristal, il sera consommé nature ou légèrement sucré. Il se consomme également volontiers froid, nature ou mélangé avec du jus de fruit.

Infusion : 4/5 minutes.

- **Rooibos citrus**

C'est la rencontre du rooibos, plante d'Afrique du Sud, avec la saveur acidulée d'un bouquet d'agrumes. Une boisson tout à la fois douce et vive, dépourvue de toute théine elle est la boisson idéale pour les enfants ou pour une consommation en fin de journée.

Infusion : 4/5 minutes.

**Les Infusions Dammann : 2,90€ le mug – 4,90€ la théière**

- Camomille
- Tisane du Roy (orange, bergamote, fleurs, citronnelle et cassis)
- Tisane des 40 sous (citron, cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger, réglisse, thym)
- Menthe poivrée
- Tilleul

**Thé ou infusion glacé(e) du moment 3.90€ le mug**



# Les vins ZEYSSOLFF – AOC Alsace



- **« Les Crémants d'Alsace » : 5€ le verre – 20€ la bouteille de 75cl**

Crémant blanc / crémant rosé / blanc de noir / crémant ice rosé / fines bulles

- **« Les Traditions » : 5€ le verre – 20€ la bouteille de 75cl**

Fleur d'alsace / Pinot blanc Auxerrois / Riesling

- **« Les Traditions Bio » : 5.50€ le verre – 25€ la bouteille de 75cl**

Riesling BIO/ Muscat BIO / Pinot Gris BIO / Klevener de Heiligenstein BIO / Gewurztraminer BIO / Pinot Noir BIO

- **« Les Cuvées Z » : 5€ : 6€ le verre – 29€ la bouteille de 75cl**

Sylvaner Cuvée Z BIO / Auxerrois barriques Cuvée Z BIO / Riesling Cuvée Z

- **« Les grands crus et originaux » : 6.50 € le verre – 35€ la bouteille de 75cl**

Sylvaner Grand cru Zotzenberg BIO / Métisse Amphore BIO / Riesling Grand cru Zotzenberg /Riesling Amphores BIO / Klevener de Heiligenstein Amphores BIO / Pinot noir « le sang de la vigne »

- **« Les vendanges tardives » : 6.90 € le verre – 35€ la bouteille de 50cl**

Gewurztraminer VT

## Spécial été - ZEYSSOLFF

- ***Pinot Gris « Rose » : 5.50€ le verre – version Rosé piscine : 6.50€ le verre***
- ***Le St Germain Alsacien* : liqueur de fleur de sureau – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : **8€ le verre UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PLANCHETTE****
- ***Le spritz Alsacien* : Apérol – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : **8€ le verre UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PLANCHETTE****
- ***Le limoncello spritz* : limoncello – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : **8€ le verre UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PLANCHETTE****

## Les bières

- ***Bière Perle 33cl* : à choisir sur place **4.50€****

## Coté salé



- **Soupe de saison et son pain bio : 7.50€**

Seasonal soup and organic bread

- **Chips de légumes : 5€**

Vegetables chips

- **Terrine Alsacienne ARTZNER du moment et son pain bio (100g) : 8€**

Alsatian terrine of the day ARTZNER and its organic bread (100g)

- **Foie gras oie DORIATH – le pot à partager 140g (4personnes ) - Kougelhopf grillé et son pain bio : 39€**

DORIATH goose foie gras – the 140g pot to share (4people) – roasted kougelhopf and its organic bread

- **Paire de knacks et son pain bio - chips : 8€**

*Sauces au choix : moutarde – ketchup*

Pair of knacks and its organic bread (local sausages) - chips.

*Sauces of your choice: mustard – ketchup*

- **Truite fumée - Kougelhopf grillé et son pain bio – crudités : 13.50€**

*Smoked trout - roasted kougelhopf and its organic bread - raw vegetables.*

\*\*\*

- **Planchette mixte (fromages, poissons et charcuteries) Opaline pour 1 pers : 15€**

Opaline mixed board (cheese, fish and meat) for 1 person

- **Planchette mixte (fromages, poissons et charcuteries) Charlotte pour 2 pers : 29€**

Charlotte mixed board (cheese, fish and meat) for 2 pers

- **Planchette mixte (fromages, poissons et charcuteries) Ophelia pour 4 pers : 49€**

Ophelia mixed board (cheese, fish and meat) for 4 pers

\*\*\*

- **Tourte au riesling et ses crudités : 13.50€**

Riesling pie with raw vegetables

- **Tarte aux légumes et ses crudités : 13.50€**

Vegetable pie with raw vegetables

- **Tarte au saumon et ses crudités : 13.50€**

Salmon pie with raw vegetables

- **Quiche lorraine et ses crudités : 13.50€**

Quiche lorraine with raw vegetables



## Coté sucré



- **Grand cookie du moment : 2.90€**  
*Big cookie of the moment*
- **Brownie chocolat avec éclats de noisette : 2.90€**  
*Chocolat brownie with hazelnut chips*
- **Grand muffin du moment : 4.90€**  
*Big cookie of the moment*
- **2 tranches de Kougelhopf grillée : 4.90€**  
*2 slices of toasted Kougelhopf (local brioche)*
- **Gaufre au sucre : 5.50€**  
*Sugar waffle*
- **Gaufre gourmandise - Au choix : sirop d'érable, chantilly, confiture du moment, miel, ou nutella : 5.90€**  
*Gourmet waffle - Choice of maple syrup, whipped cream, jam of the moment, honey, or Nutella*
- **Fondant chocolat - accompagné de griottines et d'une boule de glace vanille : 6.90€**  
*Chocolate fondant - with griottines and a scoop of ice cream*
- **Bibeleskaes au sucre : 5.50€**  
*Bibeleskaes with sugar (local sweet cheese)*
- **Bibeleskaes gourmand - Au choix : sirop d'érable, confiture du moment, ou miel : 5.90€**  
*Bibeleskaes gourmand (local sweet cheese) - choice Maple syrup, Jam of the moment, or honey*
- **Mini verrine de bibeleskaes et une tranche de kougelhoppf : 6.90€**  
*Glass of Bibeleskaes (local sweet cheese) and a slice of roasted Kougelhopf*

**Glaces et sorbets « 1000 folies de Papou » - parfums selon arrivage**  
*Ice cream and sorbet "1000 folies de Papou" - perfume as received*

Le petit pot (1 boule) : 2.90€  
2 petits pots (2 boules) : 5.50€  
3 petits pots (3 boules) : 8€  
Supplément chantilly : 1€  
Supplément chocolat chaud : 1€

**LES GOURMANDS : Café, thé ou chocolat gourmand, à vous de choisir !**  
**7.90€ (hors décembre)**

**Nous l'accompagnons de nos mignardises du moment**

*LES GOURMANDS: Coffee, tea or gourmet chocolate, it's up to you!*  
*We serve it with our sweets of the moment (mini deserts)*