

Les Cafés Nespresso

D'origine italienne, le café Espresso est une petite dose de 30 ml/1 oz qui libère des notes et une intensité soutenue. Il s'agit d'une version plus concentrée qu'une boisson au café. Le café Espresso est fabriqué à partir des mêmes grains de café que les autres boissons mais est réalisé à l'aide d'une machine à Espresso spécifique qui mélange de l'eau chaude avec du café moulu sous pression pour une durée d'environ 30 secondes. L'utilisation d'une machine Nespresso vous permet d'obtenir un café plus consistant et concentré et est servi noir en une seule dose.



RISTRETTO (ou court espresso) signifie « restreint » et fait référence à la quantité réduite d'eau utilisée pour faire un Espresso Ristretto. Avec moins d'eau dans un ristretto, ce type d'espresso est considéré comme plus fort qu'un espresso ordinaire malgré sa taille réduite.

Un Ristretto a un goût beaucoup plus intense qu'un Espresso ordinaire en raison de la faible quantité d'eau utilisée pendant le processus d'extraction. Un Ristretto est également reconnu pour être moins amer qu'un espresso ordinaire et peut aussi avoir une crème plus accentuée.



- **« Ristretto intenso » 2.90€**

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

- **« Legero » 2.90€**

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 » 2.90€**

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 » 2.90€**

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.

- **« Allongé ou Americano » 2.90€**

Origine : Tordons d'emblée le coup des croyances populaires erronées, en insistant sur le fait que l'Americano ne se prépare pas à l'aide d'une cafetière filtre. Il s'agit d'un espresso auquel de l'eau est ajoutée pour le diluer.

Apparue au cours de la seconde guerre mondiale, cette boisson a vu le jour en Italie, tandis que GI américains découvraient les plaisirs du café. N'appréciant pas le côté corsé de l'espresso traditionnel, trop fort à leur goût, ils y ajoutaient une dose d'eau chaude pour obtenir un résultat plus doux.

- **« Double espresso » : 3.90€**

Le DOUBLE ESPRESSO, aussi communément appelé café double, s'obtient en préparant deux espresso dans une tasse à cappuccino. Contrairement à l'espresso allongé, le DOUBLE ESPRESSO ne nécessite pas l'ajout d'eau après la préparation de l'espresso

Salon de thé ouvert tous les jours

Bar à manger ouvert les jeudi - vendredi – samedi – dimanche et jours fériés - Prix Nets, Service

Boissons au café à base de lait



L'espresso peut également être servi sous forme de boissons à base de lait. Celles-ci offrent aux consommateurs une amertume moins prononcée et une texture soyeuse grâce au lait. Bien que mélanger du café avec du lait froid soit une manière courante de rehausser un café, le lait est également généralement ajouté au café sous forme de lait chauffé ou moussé, éléments essentiels de nombreuses boissons populaires à base de café et de lait.

Voici une liste des boissons utilisant le lait d'une manière spécifique pour offrir aux amateurs de café différentes saveurs et textures.

- **Cappuccino (Espresso + mousse de lait) : 3.90€**

Le CAPPUCINO mélange des parts égales d'espresso, de lait chauffé et de lait moussé. Originnaire d'Italie, le cappuccino est un incontournable des menus en café et est l'une des boissons les plus esthétiquement plaisantes.

Associé aux sucres naturels du lait, les saveurs audacieuses de l'espresso dans le cappuccino sont adoucies et créent des textures crémeuses qui font de ce type de boisson à base de café au lait un incontournable pour de nombreux amateurs.

- **Flat white (Espresso + lait chaud) : 3.90€**

Originnaire d'Australie, le FLAT WHITE a été créé en partant d'un cappuccino, mais avec beaucoup moins de mousse de lait. Un FLAT WHITE fait référence à la plus petite quantité de mousse de lait qui se trouve sur le dessus d'un Cappuccino.

Un FLAT WHITE est généralement considéré comme une alternative plus corsée aux boissons de type Latté et Cappuccino pour les amateurs qui souhaitent goûter davantage l'espresso dans leur boisson à base de lait. Avec moins de mousse de lait, un Flat White est une boisson de taille plus petite que le Latté et le Cappuccino.

- **Latte macchiato (Mousse de lait + espresso) : 4.50€**

Un LATTE MACCHIATO est composé de parts égales d'espresso et de lait chauffé, avec une mousse de lait en guise de finition. Bien que les ingrédients d'un Latté Macchiato soient similaires à ceux d'un latté, l'ordre dans lequel un barista ajoute les ingrédients est ce qui rend le Latté Macchiato unique. Cette boisson est généralement considérée comme une boisson à base de lait avec l'espresso au premier plan. Celui-ci repose au-dessus du lait chauffé, plutôt que mélangé au lait, comme dans un latté.

Cette boisson offre aux amateurs de café la même touche de douceur d'un espresso macchiato, mais une expérience d'espresso plus vivifiante qu'un latté.

- **Café Latte (Allongé + lait chaud + mousse de lait) : 4.50€**

Avec une plus grande quantité de lait chauffé qu'un cappuccino, le CAFE LATTE est plus riche et crémeux pour ceux qui recherchent une option de boisson à base d'espresso plus subtile.

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) - Limonade du moment (33cl)

- **Bubble tea du moment : 4.50€**

- **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*

Tradition / 77% / noisette / 3 chocolats / caramel / vanille / noix de coco / trésor blanc / spéculos / orange

- **Le Classique : 4.50€**

- **Le chocolat Frappé : 4,50€**

- **Le grand mug avec chantilly : 5.50€**

- **Le grand mug avec marshmallows : 5.90€**



Les Thés et infusions Dammann

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

- **« Gunpowder » Thé de Chine**

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 vert au jasmin » Thé de Chine**

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.

Salon de thé ouvert tous les jours

Bar à manger ouvert les jeudi - vendredi – samedi – dimanche et jours fériés - Prix Nets, Service

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

- **« Ceylan O.P. » Thé de Ceylan.**

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.

- **« Darjeeling » Thé de l'Inde**

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.

- **« Earl grey » Thé aromatisé**

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.

- **« 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 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



Salon de thé ouvert tous les jours

Bar à manger ouvert les jeudi - vendredi – samedi – dimanche et jours fériés - Prix Nets, Service

Les vins ZEYSSOLFF – AOC Alsace



- **« Les Crémants d'Alsace » : 5€ le verre (12cl) – 20€ la bouteille de 75cl**

Crémant du moment / Cremant of the moment

- **« Les Traditions Bio » : 5€ le verre (12cl) – 20€ la bouteille de 75cl**



Pinot blanc Auxerrois BIO / Riesling BIO/ Muscat (conversion BIO) / Pinot Gris BIO / Klevener de Heiligenstein BIO / Gewurztraminer BIO / Pinot Noir BIO

- **« Les Cuvées Z » : 6€ le verre (12cl) – 29€ la bouteille de 75cl**

Sylvaner Cuvée Z BIO / Auxerrois barriques Cuvée Z BIO / Riesling Cuvée Z « Calcaires » / Pinot Gris Z « Vieilles Vignes » BIO

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

Sylvaner Grand cru Zotzenberg BIO / Amphores du moment BIO / Pinot noir « le sang de la vigne » conversion BIO

- **« Les vendanges tardives » : 6.90 € le verre – 39€ la bouteille de 75cl**

Gewurztraminer Vendanges Tardives BIO

Spécialités Made in ZEYSSOLFF

- **Vin chaud blanc ou rouge ZEYSSOLFF 4.50€ le mug (25cl) – DISPONIBLE SELON LA SAISON**
- **Le St Germain Alsacien** : liqueur de fleur de sureau – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : **8€ le verre**
UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PETITE RESTAURATION
- **Le spritz Alsacien** : Apérol – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : **8€ le verre**
UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PETITE RESTAURATION
- **Le limoncello spritz** : limoncello – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : **8€ le verre**
UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PETITE RESTAURATION

Les bières

- **Bière alsacienne du moment 33cl : 4.50€ la bouteille**

Les liqueurs et digestifs

- **Whisky alsacien : 5€ le verre (4cl)**

Alsatian Whisky

UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PETITE RESTAURATION

- **« Eaux de vie » : 5€ le verre (4cl)**

Poire, mirabelle, Framboise, Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Kirsch, vieille prune

UNIQUEMENT ACCOMPAGNE D'UNE PETITE RESTAURATION

Salon de thé ouvert tous les jours

Bar à manger ouvert les jeudi - vendredi – samedi – dimanche et jours fériés - Prix Nets, Service

Coté salé Bar à manger



- **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 d'oie DORIATH – le pot à partager 140g (4 personnes) - Kougelhopf grillé et son pain bio : 39€ (ou en tranche selon l'arrivage)**
DORIATH goose foie gras – the 140g pot to share (4 people) or by the slice as available – 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
- **Bagel à la truite fumée (ou Kougelhopf selon arrivage) : 13.50€**
Smoked trout Bagel or kougelhopf as available

- **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 people

- **Tourte à la viande et au riesling et ses crudités : 13.50€**
Riesling meat 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



Coté sucré Bar à manger



- **2 tranches de Kougelhopf grillées : 4.90€**
2 slices of toasted Kougelhopf (local brioche)
- **Gaufre au sucre : 5.90€**
Sugar waffle
- **Gaufre gourmandise - Au choix : sirop d'érable, chantilly, confiture du moment, miel ou nutella : 6.90€**
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 kougelhopf : 6.90€**
Glass of Bibeleskaes (local sweet cheese) and a slice of roasted Kougelhopf
- **Bagel sucré – Au choix : confiture du moment, caramel au beurre salé, spéculos, fruit de saison ou nutella : 5.90€ (ou kougelhopf grillé selon arrivage)**
Sweet Bagel or kougelhopf as available – Choice of jam of the moment, salted butter caramel, speculos, seasonal fruit or nutella

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€

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)

TEA TIME : Assortiment de gourmandises sucrées et salées accompagné d'une boisson chaude : 19€

Servi à partir de 14h

TEA TIME : An assortment of sweet and savoury treats served with a hot drink
Served from 2pm

Salon de thé ouvert tous les jours

Bar à manger ouvert les jeudi - vendredi – samedi – dimanche et jours fériés - Prix Nets, Service