

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 crémă 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 expresso** » : **3.90€**

Le DOUBLE EXPRESSO, 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 inclus

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 (Expresso + mousse de lait) : 3.90€**

Le CAPPUCINO mélange des parts égales d'espresso, de lait chauffé et de lait moussé. Originaire 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 (Expresso + lait chaud) : 3.90€**

Originaire 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 + expresso) : 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.

Salon de thé ouvert tous les jours

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

Les Boissons Fraîches



- **Soda en bouteille : 3.50€**

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 : 5.50€**

- **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 / noisette / caramel / noix de coco / chocolat blanc /spéculos / orange / aux Epices

- **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.

- **« Thé vert nuit à Versailles »**

Bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleur de violette, toutes ces senteurs et saveurs cultivées avec soin et gourmandise depuis le XVII^e siècle dans les jardins de Versailles, sont associées à un thé vert pour nous offrir un mélange hautement parfumé où, notes végétales, fleuries et fruitées se mêlent dans une royale infusion.

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 inclus

- « Thé vert macaron cassis - violette »

Frais et fleuri comme le gâteau tant convoité, ce mélange allie avec réussite la fraîcheur d'un thé vert aux arômes cassis, violette et « macaron ». Quelques morceaux d'ananas et des pétales de fleurs le rendent irrésistible

Infusion : 4/5 minutes.

- « Thé vert joli cœur » Thé de chine

Avec un nez frais et fruité, ce « joli thé » préparé sur une base de thé vert Sencha de Chine développe à l'infusion une tasse rafraîchissante et ronde dans laquelle se mêlent des notes fruitées d'abricot et de bergamote qui s'y expriment associées à la vanille dans une agréable douceur gourmande. Le bon accord ?

Avec un gâteau de voyage lors du tea-time, « à siroter » avec un morceau de chocolat au lait.

Infusion : 4/5 minutes.

- « Thé vert « Noël en Laponie »

Une infusion fluide et douce, soulignée d'une légère amertume qui s'accorde à une touche de cannelle et aux notes fruitées d'orange et de canneberge pour une tasse qui évoque avec gourmandise le panettone et le sucre d'orge.

Infusion : 4/5 minutes.

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'accompagner 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 enchantera 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.

- « Thé noir de Noël – Christmas Tea »

Délicieusement fruité, un thé noir mêlant les saveurs de l'orange et de l'ananas à un soupçon de marasquin à celle gourmande du caramel. Doux, subtil, tout en nuances un merveilleux thé de fête ! Infusion : 4/5 minutes. 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.

- « **Rooibos de Noël** »

Un rooibos aux délicieuses saveurs d'orange et de pain d'épices dans lequel se répondent les notes de gingembre, de girofle et de baie rose dans une infusion de fêtes. Infusion : 4/5 minutes.

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

- « **Thé Blanc de Noël** »

Délicatesse du thé blanc mêlé à des pétales de fleurs que des notes fruitées d'amande et de cerise relevées d'une pointe d'épices et de gingembre embellissent pour offrir un mélange aromatisé éclatant.

Les Infusions Dammann : 3.50€ le mug – 5.50€ la théière

- Camomille – menthe poivrée – tilleul – infusion du roy (écorces d'orange douce et de bergamote, pétales de fleur, citronnelle, feuilles de cassis, boutons de fleurs d'oranger, qu'un arôme de fruits rouges complète délicieusement.

Infusion : 4/5 minutes.

- « **Tisane de Noël** »

Mélisse, fèves de cacao, cardamome, gingembre... voici quelques-unes seulement des saveurs qui composent cette délicieuse tisane. Pour les amoureux des notes épiciées et cacaotées, la Tisane de Noël est la boisson chaude de cette saison à découvrir absolument !

Infusion : 6 minutes.

Les vins ZEYSSOLFF – AOC Alsace



- **« Les Crémants d'Alsace » : 5.90€ le verre (12cl) – 25€ la bouteille de 75cl**

Crémant du moment BIO / Cremant of the moment

- **« Les Traditions Bio » : 5.90€ le verre (12cl) – 25€ la bouteille de 75cl**

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

- **« Les Cuvées Z » : 6.90€ le verre (12cl) – 29€ la bouteille de 75cl**

Sylvaner Cuvée Z BIO / Auxerrois barriques Cuvée Z BIO / Riesling Z « CALCAIRE » BIO

- **« Les grands crus et originaux » : 6.90 € le verre (12cl) – 35€ la bouteille de 75cl**

Grand cru Zotzenberg du moment BIO / Amphores du moment BIO / Pinot noir « le Sang de la vigne » BIO / klevener de Heiligenstein « Douceur de vigne »

- **« Les vendanges tardives » : 8 € le verre (12cl) – 45€ la bouteille de 75cl**

Gewurztraminer Vendanges Tardives BIO

Formule découverte Vins ZEYSSOLFF



- **« Les traditions BIO au choix » : 9.50€ les 3 verres mini INAO (3 x 6cl)**
- **« Les traditions BIO au choix » : 15€ les 5 verres mini INAO (5 x 6cl)**

Spécialités Made in ZEYSSOLFF

- ***Le St Germain Alsacien* : liqueur de fleur de sureau – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : 8€ le verre**
- ***Le spritz Alsacien* : Apérol – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : 8€ le verre**
- ***Le limoncello spritz* : limoncello – crémant ZEYSSOLFF – eau pétillante : 8€ le verre**

Les bières

- ***Bière alsacienne du moment 33cl : 5.90€ la bouteille***

Les liqueurs et digestifs

- **Whisky alsacien : 6.90€ le verre (4cl)**
- Alsatian Whisky
- **« Eaux de vie » : 6.90€ le verre (4cl)**

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



UNIQUEMENT ACCOMPAGNÉ 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 inclus

Coté salé – Autour des Vins d'Alsace

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

Seasonal soup and organic bread

- **Soupe de butternut avec burrata et son pain bio : 15€**

Butternut with burrata soup and organic bread

- **Chips de légumes : 6€**

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'arrivée)**

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

- **Assortiment de 8 mini knacks et son pain bio - chips : 9.50€**

Sauces au choix : moutarde – ketchup

Assortment of 8 knacks and its organic bread (local sausages) - chips.

Sauces of your choice: mustard – ketchup

- **Petit Munster et son pain bio 125g : 8.50€**

Small Munster (cheese) with organic bread

Nos planchettes à partager

- **Petites Planchette mixte (fromages, poissons et charcuteries) Opaline pour 1-2 pers : 25€**

Opaline mixed board (cheese, fish and meat) for 1-2 person



- **Grande Planchette mixte (fromages, poissons et charcuteries) Charlotte pour 2-3 pers : 39€**

Charlotte mixed board (cheese, fish and meat) for 2-3 people

Salon de thé ouvert tous les jours

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

Coté sucré – Autour des Vins d'Alsace



- **2 tranches de Kougelhopf grillées : 6.90€**

2 slices of toasted Kougelhopf (local brioche)

- **Gaufre au sucre ou gourmandise - Au choix : sirop d'érable, chantilly, crème fouettée, 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 : 7.90€**

Chocolate fondant - with griottines and a scoop of ice cream

- **Bibeleskaes au sucre : 5.90€**

Bibeleskaes with sugar (local sweet cheese)

- **Bibeleskaes gourmand - Au choix : sirop d'érable, confiture du moment, ou miel : 6.90€**

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

- **Glaces et sorbets « artisanales ERHARD » - parfums selon arrivage**

Ice cream and sorbet - perfume as received

- **1 boule : 2.90€**
- **2 boules : 5.50€**
- **3 boules : 7.90€**
- **Supplément chantilly : 2€**
- **Supplément nappage : 2€**

Coupes diverses VOIR CARTE GLACES

LES GOURMANDS : Café, thé ou chocolat gourmand, à vous de choisir ! : 8.90€

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)



Salon de thé ouvert tous les jours

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