

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 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 (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€**

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 (25cl ou 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*

Le Classique : 4.50€



Les Thés et infusions Dammann

Les Thés et infusions Dammann : 3.50€ le mug – à choisir sur place

Salon de thé ouvert tous les jours

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

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/Muscato 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 / Pinot Gris Barriques Cuvée Z 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 / 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 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 inclus

RESTAURATION - Autour des Vins d'Alsace



Entrées

- **Soupe de saison et son pain bio : 7.50€**
Seasonal soup and organic bread
- **Chips de légumes : 6€**
Vegetables chips
- **Petite burrata - confit de tomate et son pain bio : 12€**
Small burrata - tomato confit served with organic bread
- **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 120g selon l'arrivage)**
DORIATH goose foie gras – the 140g pot to share (4 people) or by the slice 120g as available – roasted kougelhopf and organic bread
- **Assortiment de 8 mini knacks et son pain bio - chips : 9.50€**
Sauces au choix: moutarde – ketchup
Assortment of 8 knacks and organic bread (local sausages) - chips.
Sauces of your choice: mustard – ketchup
- **Bretzel à la truite fumée façon bagel (ou Kougelhopf selon arrivage) et salade verte : 13.50€**
Smoked trout Bretzel as a Bagel or kougelhopf as available and green salad
- **Œuf mayonnaise du moment sur lit de salade de choux : 11.50€**
Eggs with mayonnaise
- **Salade Strasbourgeoise (Cervelas, emmental, salade, oignons frits) : 13.50€**
Strasbourg salad (Cervelas, emmental, salad, fried onions)
- **Salade César (Sucrine, parmesan, oignons frits, poulet, croutons) : 13.50€**
Caesar salad (Sucrine lettuce, Parmesan cheese, fried onions, chicken, croutons)



Salon de thé ouvert tous les jours

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

Plats

- **Assortiment de 8 mini knacks – galette de pommes de terre et salade verte : 15€**
Sauces au choix: moutarde – ketchup
Sauces of your choice: mustard – ketchup
Vegetable patty (potato) – Assortment of 8 knacks and green salad
- **Galettes de légumes (pomme de terre - courgette – céleri carotte selon arrivage) et salade verte : 15€**
Vegetable cake (potato - zucchini – celery carrot according to availability) and green salad
- **Galette de légumes (pomme de terre - courgette – céleri carotte selon arrivage) – truite fumée et ses crudités : 19€**
Vegetable patty (potato - zucchini – celery carrot according to arrival) – smoked trout and its raw vegetables
- **Tourte à la viande et au riesling et ses crudités : 19€**
Riesling meat pie with raw vegetables

Nos planchettes à partager

- **Petit Munster et son pain bio 125g : 9€**
Small Munster (cheese) with organic bread
- **Assiette de fromages : 14€**
Plate of cheese
- **Assortiment de 6 mini-tartes flambées : 12€**
Assortment of 6 mini fannecueche
- **Le jardin du vigneron : houmous et ses petits légumes frais :**
Winemaker garden : mix of vegetables and houmous
- **Petite 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

Nos Desserts



- **Gaufre au choix : sucre, sirop d'érable, chantilly, confiture du moment, miel ou nutella : 6.90€**

Waffle - Choice of sugar, maple syrup, whipped cream, jam of the moment, honey, or Nutella

- **Fondant chocolat - accompagné de griottines et d'une boule de glace : 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

- **Brownie Crispy'Popcorn et glace popcorn : 6.90€**

Brownie Crispy'Popcorn and popcorn IceCream

- **Tarte du moment : 6.90€**

Tart of the day

- **Glaces et sorbets « artisanales » - 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€**



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