



Les Entrées / Starters

∂ La Salade de Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre Smoked Salmon Salad	14.00 €
∂ Le Toast de Chèvre Frais aux Airelles & Miel de Fleurs Salade Mesclun Goat Cheese slice of bread with cranberries honey and garden salad	12.00 €
∂ La Véritable Salade César : Cœur de Romaine Croûtons Parmesan et Blanc de Volaille Original Caesar salad : Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese with grilled chicken breast	17.00 €
∂ Le Foie Gras de Canard Maison Home-made Duck foie gras	21.00 €
∂ Le Gaspacho de Tomates Tomato Gaspacho	11.00 €

Les Plats / Main courses

∂ Le Filet Cabillaud Brandade de Morue Emulsion au Curcuma Cod Filet and brandade curcuma sauce	22.00 €
∂ Les Joues de Porc Confites à la Bière Perle d'Alsace sur Choucroute Le Pic Caramelized Pork cheek Alsatian Pearl Bear sauce Homemade Sauerkraut	20.00 €
∂ Les Traditionnelles Bouchées à la Reine & Pâtes Fraîches d'Alsace Traditional poultry and veal creamy sauce « Vol au Vent » fresh pasta	21.00 €
∂ La Mousseline de Brochet Emulsion au Riesling & Riz Basmati Pike Muslin with riesling sauce vegetable & Basmati Rice	21.00 €
∂ Les Tagliatelles à la Tomate & à la Livèche Pasta with tomato and lovage sauce	19.00 €
∂ Le Burger de Canard Pommes Frites & Salade Mesclun Original home made duck burger French fries & garden salad	25.00 €
∂ Le Filet de Bœuf Pommes Frites Beef Tenderloin with fries	29.00 €

**Prix
Nets**



**LE COMPTOIR
DES CHÂTEAUX**
LUNCH | BAR

**Une Cuisine Savoureuse
l'Ame du Terroir d'Alsace**

Les Desserts et Fromage / Cheese Desserts

∂ La Sélection de Glaces & Sorbets Maison Selection of Homemade Ice Cream & Sorbet	8.00 €
∂ La Tarte ou Pâtisserie du jour Homemade Pie or patisserie of the day	7.00 €
∂ Le Vacherin Maison (Fruits Rouge- Vanille – Passion) Home made vacherin	7.00 €
∂ Les Fraises ou le Melon Melba Vanilla ice Cream with strawberries or	9.00 €
∂ La Tomme d'Alsace Alsatian Tomme cheese	8.00 €

∂ Menu Enfant 15 €

La Fricassée de Volaille à la Crème
Pâtes Fraîches d'Alsace

La Sélection de Glaces & Sorbet Maison

**Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nos Viandes sont d'origine : France, Suisse, Allemagne selon arrivage nous consulter**

Prix Nets

La Sélection de Vins du Sommelier

∂ Les Vins Servis au Verre

	<u>12 cl</u>
Muscat	5.00 €
Riesling	5.00 €
Riesling Grand Cru	7.00 €
Pinot Auxerrois	5.00 €
Pinot Gris	6.00 €
Klevener de Heiligenstein	6.00 €
Gewurztraminer	6.00 €
Vendanges Tardives	9.00 €
Rouge d'Ottrott Eber	6.00 €
Sélection du Sommeiller	7.00 €
Pinot Gris (Rosé)	6.00 €

∂ L'Alsace Mise à l'Honneur

	<u>Bouteille 37,5 cl</u>	<u>Bouteille 75 cl</u>
100 Riesling J.Eber à Bischoffsheim		25.00 €
143 Riesling Réserve Jean Sipp à Riveauvillé		26.00 €
120 Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr Stoeffler	18.00 €	35.00 €
118 Klevener de Heiligenstein Habsiger à Gertwiller		28.00 €
203 Pinot Auxerrois A.Seltz à Mittelbergheim		24.00 €
133 Pinot Gris J.Eber à Bischoffsheim		26.00 €
133 Pinot Gris Rosé J.Eber à Bischoffsheim		26.00 €
128 Pinot Gris Mochel à Traenheim	17.00 €	31.00 €
147 Gewurztraminer J.Eber à Bischoffsheim		29.00 €
107 Gewurztraminer Letzenberg V. Fleith à Ingersheim		32.00 €
160 Rouge d'Ottrott J. Eber à Bischoffsheim		29.00 €
164 Rouge d'Ottrott J.C. Vonville Cuvée Stéphane à Ottrott		34.00 €
169 Pinot Noir Les Terrasses Buecher à Wettolsheim		39.00 €
0170 Pinot Noir Buecher à Wettolsheim	18.00 €	
241 Crémant d'Alsace Rosé Fritz Schmitt à Ottrott		29.00 €
176 Crémant Brut Chardonay Habsiger à Gertwiller		31.00 €

∂ Les Autres Régions

191 Rhône Viognier (Blanc) P. Jaboulet		29.00 €
547 Vin de Pays d'Oc Fitou (Rouge) G. Bertrand		29.00 €
535 Rhône Ventoux (Rouge) Domaine Cristia		31.00 €
506 Rhône Croze Hermitage les Jalets (Rouge) P. Jaboulet		39.00 €
390 Bordeaux Pessac Léognan Château Coucheroy (Rouge)	18.00 €	36.00 €
235 Bourgogne Givry (Rouge) Chanson	25.00 €	
253 Morey Saint Denis (Rouge) J.Drouhin		59.00 €

**Pour un choix de vins plus Vaste
demandez la carte des Vins du Restaurant Gastronomique**

Prix Nets



∂ Apéritifs

Apéritif Maison	12 cl	7.00€
Verre de Crémant	12 cl	6.50€
Verre de Champagne	15 cl	11.00€
Kyr Royal	15cl	12.00€
Kyr Vin Blanc	12cl	4.50€
Martini – Campari - Suze	6cl	4.00€
Porto	6cl	4.00€
Anisés	4cl	4.00€
Bièrre Pression	25 cl	3.50€
Panaché	25 cl	3.50€
Picon Bièrre	25 cl	4.00€

∂ Les Softs

Eau Minérale Plate ou Gazeuse	50 cl	3.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Jus de Fruits (Pommes – Oranges – Ananas)	25 cl	3.50 €
Coca Cola – Coca Cola Zéro	33 cl	4.00 €
Limonade - Schweppes	25 cl	4.00 €
Jus pressé (orange ou citron)	25 cl	6.00 €

∂ Les Jus de Fruits Alain Millat

Retrouver le goût et le plaisir des fruits en pleine maturité, respecter leur nature et leurs nuances, les valoriser à travers une Collection de Jus et Nectars pour retrouver le plaisir d'un fruit en pleine maturité, véritable signature de la Maison Alain Milliat.

Jus de Tomate	33cl	5.00 €
Jus de Raisin Blanc	33cl	5.00 €
Jus de Poire d'Eté	33cl	5.00 €
Jus de Pêche	33cl	7.00 €
Jus de Fraise	33cl	7.00 €
Jus de Framboise	33cl	7.00 €

∂ Les Boissons Chaudes

Expresso - Décaféiné - Grand Café	3.00 €
Café au Lait – Café Crème	3.50 €
Thé - Infusions	3.50 €
Chocolat – Capuccino	4.00 €

∂ Digestifs

Eau de Vie Blanche d'Alsace (Marc de Gewurztraminer - Poire Williams-Mirabelle Quetsche – Framboise)	4cl	7.00 €
Cognac	4cl	8.50 €
Armagnac	4cl	8.00 €
Calvados	4cl	8.00 €
Whisky	4cl	7.00 €
Vodka	4cl	7.00 €
Gin	4cl	7.00 €
Rhum	4cl	8.00 €