

Le Clos Alexi

Bienvenue Chez Nous!

Icí, on vous accueille comme sí vous faisiez partie de la famille.

Bíenvenue au Clos Alexí, Icí, tout est fait maison, avec le cœur, la passion et l'envie de bien faire.

Chaque plat est préparé avec soin, dans le respect du produit, des saisons, et surtout du plaisir de partager.

Notre brasserie, conviviale et familiale, mêle les grands classiques de la cuisine française à des recettes plus gourmandes, pensées pour s'accorder à merveille avec notre carte des vins.

Prenez le temps de découvrir notre sélection, laissez-vous guider par vos envies... et surtout,
Ne manquez pas nos braséros - parfaits pour les tablées généreuses et les bons vivants.

Nous sommes également des spécialistes des grandes tables, des événements et des privatisations. Nhésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe

Bonne dégustation, Marie, Eddy, Benjamin et toute l'équipe du Clos Alexí Le Clas Alexi

A Plats élaborés sur place, à partir de produits bruts

Nos entrées, pour se mettre en appétit...

L'assiette de crudités de saison 3-10	9.90€
La salade vigneronne (Cervelas et Emmental) 3-7-10	9.90€
La salade du Clos Alexi (Magret de canard et Feta) ³⁻⁷⁻¹⁰	9.90€
La salade de tomates et sa burrata ⁷	9.90€

Les entrées ne peuvent pas être prises en plat unique. Toutes nos entrées sont disponibles en plat principal avec un supplément de 8€,

Nos pâtes, le côté réconfort

Les spaghettis Alexi (Lardons, Champignons, piment, ail, oignons) ¹⁻³	18.50€
Les spaghettis bolognaise (Viande hachée de bœuf et de veau, sauce tomate) ¹⁻³	17.50€
Les tagliatelles au saumon (Dés de filet de saumon frais, oignons, crème) ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷	19.50€

Le Clos Alexi A Plats élaborés sur place, à partir de produits bruts

Icí, on passe aux choses séríeuses...

Tendre Faux Filet de Boeuf (sauce au choix)	27.00€
L'énorme Cordon Bleu aux fromages (sauce au choix)	27.00€
Escalope viennoise dorée à souhait	24.00€
Généreuse escalope de veau (sauce au choix) ¹⁷	24.00€
Les traditionnelles quenelles de foie (Oignons, lardons, pommes sautées et salade) ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²	22.00€
Jambonneau braisé crousti-fondant (Sauce Munster, ervi avec pommes de terre sautées, 25 min d'attente)	24.00€
d'attente) Le Bibalakas de Mamama 3-7-10	19.00€
(Fromage blanc, ail, oignons, ciboulette, munster, pommes sautées)	85.00€
Belle côte de bœuf pour 2 personnes	

Toutes nos viandes sont servies avec frites et salade avec ou sans sauce.

Pour les plus gourmands:

Nos sauces maison sont là pour vous ravir : Sauce au poivre, Beurre maître d'hôtel, sauce brune,

sauce munster (+3€), sauce girolles (+3€)



Plat pour toute la table uniquement

Le Classíque : 260g 40 €/personne

Le Gourmand: 360g 50 €/personne Noix de veau Magret de canard Poire de boeuf vintage Poulet

Légumes de saison à griller (+5€)

*L'Exception : 300g 70 € / personne*Formule sur réservation 48h à l'avance

Pluma ibérique Magret de canard Faux filet de bœuf Wagyu Filet de biche *Légumes gríllés Offerts!*

*Le Petit Gourmet : 150g*25€/personne
Uniquement pour les moins de 12 ans.

Noix de veau Magret de canard Poire de boeuf vintage Poulet

Tous nos braséros sont servis avec frites et salade. Sauces comprises (au choix) : béarnaise, poivre, girolles, et beurre maître d'hôtel.



À chacun son festin!

Menu Côte de Boeuf 55€/personne Par multiple de 2 personnes

Entrée au choix Côte de Boeuf

Frites, salade et sauce au choix

Dessert au choix

1-3-6-7

Menu Enfant 11,50€/personne Uniquement pour les moins de 12 ans.

Knacks frites Nuggets de poulet frites Spaghettis bolognaise Glace

1-3

Une boisson au verre (Coca-cola, limonade, Ice-tea ou sirop à l'eau)



Une petite douceur pour finir

Le tiramisu 1-3-7-8	8.30 €
Le café au chocolat liégeois 7-8	8.90 €
La dame blanche ou dame noire 3-7-8	8.30 €
Les profiteroles 1-3-7-8	9.50 €
La crème brûlée 1-3-7-8	6.50 €
Le délice du Clos Alexi	8.80€
(meringue, glace vanille, crème de marron, chantilly) ³⁻⁷⁻⁸ La coupe de sorbet arrosé ⁷	9.00€
	8.80 €
La coupe amarena ³⁻⁷⁻⁸	
La coupe de glace ou sorbet	7.80 €
(3 parfums au choix) ³⁻⁷⁻⁸	9.50€
L'irish coffee 7	
	9.50€
La tarte maison ¹⁻³⁻⁷	5.90 €
Le nougat glacé maison ⁷⁻⁸	9.00€
Le supplément de chantilly ⁷	9.00€
Le supplement de chantiny	1.80 €

Nos sorbets: citron - framboise - fraise - clémentine - passion

<u>Nos glaces</u>: café - chocolat - pistache - vanille - rhum raisin - brownies noisette aux éclats - chouchou - vanille cookies dough

Boissons chaudes

Le ristretto / expresso : décaféiné	2.30 €
Le grand café	3.10 €
Le grand café lait ou crème	3.60 €
La cappucino	3.80 €
Le chocolat chaud	3.80 €
Le viennois	4.20 €
L'infusion / thé	3.10 €

Mos Boissons

Pensez à vous hydrater!

Pepsi cola / Pepsi max. 33cl	3.50€	Carola 50cl 3.00€	100 cl	4.80€
Perrier 33cl	3.50€			
Jus de fruits 25cl (Orange, pomme, pamplemousse, abricot, analice tea 25cl Orangina 25cl Schweppes (tonic ou agrumes) 25cl Sirop à l'eau 25cl	3.80 € nnas, tomate) $3.50 €$ $3.50 €$ $3.50 €$ $2.00 €$	Bière pression Météor 25cl Bière pression (de saison) 25cl Panaché 25cl Météor (sans alcool)25cl Desperados Original 33cl		3.30 € 3.90 € 3.30 € 3.90 € 5.00 €
Diabolo 25cl	3.00€			
	Apéri	tifs		
Porto 4cl	3.80€	Coupe de crémant 12cl		5.00€
Martini rouge 4cl	3.80€	Campari 4cl		3.80€
Martini blanc 4cl	3.80€	Cynar bière 25cl		4.30 €
Suze 2cl	3.80€	Picon bière 25cl		4.30 €
Ricard 2cl	3.80€	Amer bière 25cl		4.30 €
Blanc cassis 12cl	3.50€	Apéritif maison 12cl		5.30€
Crémant cassis 12cl	5.30€	(crémant, crème de pamplemousse ros	se)	

Alcools - Digestifs

Whisky 4cl	5.50€	Rhums 4cl Demander la carte	e des Rhums
Gin 4cl	4.50€		
Vodka 4cl	4.50 €	Baileys 4cl	5.50€
Limoncello 2cl	4.50€	Marc de Gewurtztraminer 4cl	5.50€
Get 27 24cl	4.50 €	Mirabelle 4cl	5.50€
Cognac VSOP 4cl	6.50€	Poire Williams 4cl	5.50€
Armagnac 4cl	6.50€	Framboise 4cl	5.50€
Calvados 4cl	5.50€	Grappa de chocolat 4cl	5.50€
Amaretto 4cl	4.50 €	Jack Daniel's 4cl (Single Barrel)	7.30 €
Grand Marnier 4cl	5.50€	(Single barrer)	



1<u>. Céréales</u>: Contenant du gluten à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, froment ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

2. Crustacés: Produits à base de crustacés.

3. Œufs: Produits à base d'œufs.

4. Poissons : Produits à base de poissons.

5. Arachides: Produits à base d'arachides.

<u>6. Soja</u>: Produits à base de soja.

7. Lait: Produits à base de lait, y compris le lactose.

<u>8. Fruits à coques</u>: Amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix de Queensland, et produits à base de ces fruits.

9. Céleri: Produits à base de céleri.

10. Moutarde: Produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame : Produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites: En concentration d'au moins 10mg/kg ou 10ml/l exprimées en SO2.

13. Lupin : Produits à base de lupin.

<u>14. Mollusques</u>: Produits à base de mollusques.

Nos Fournisseurs:

Boucherie, Salaison, Charcuterie: Colmar Frais / Koch et Fils / Pomona

Marée: Le Chalutier / Pomona Terrazur

<u>Produits laitiers</u>: Colmar Frais / Pomona / Koch et Fils

<u>Primeurs</u>: Germain Uhl (Agriculteur à Illhausern / Pomona Terrazur

<u>Glaces</u>: Glaces des Alpes Maître artisan glacier à Allonzier la Caille

Epicerie: Pomona Epaviseurs

<u>Hygiène</u>: Fertal / Pomona Epaviseurs / Alsabrosses

<u>Eaux, Softs, Vins, Bières, Spiritueux</u>: Abedis, Adam, Baur, Bestheim, Buecher, Butterlin, Chapoutier, GVG, Stenz Buecher, Rois des Vins Colmar.

LES TABLES SONT GARDEES 1/2 HEURE APRES LA RESERVATION MERCI DE VOTRE COMPREHENSION