

Le Clos Alexi

CARTE

du 1er Juillet au 30 Septembre



Ouvert 7/7 jours
de 12h à 13h30 / de 19h à 21h30 du lundi au jeudi
Et de 12h à 14h30 / de 18h à 22h30
les vendredi, samedi et dimanche

Réservation fortement recommandée
Chemin rural du Mattenweg, Les Erlén, 68920 Wettolsheim
Tél: 03.89.23.24.70 - email: leclos.alexí@orange.fr



Le Clos Alexi

Bienvenue Chez Nous!

Ici, on vous accueille comme si vous faisiez partie de la famille.

Bienvenue au Clos Alexi,

*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 et laissez-vous
guider par vos envies.*

*Nous sommes également des spécialistes des grandes tables,
et des événements
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe*

Bonne dégustation,

Marie, Eddy, Benjamin et toute l'équipe du Clos Alexi





Nos Entrées

Le midi les dimanches et jours fériés, afin de permettre l'ouverture du Clos Alexi, un minimum entrée/plat ou plat/dessert est imposé pour chaque couvert adulte. Merci de votre compréhension

Nos entrées, pour se mettre en appétit...

La truite fumée avec sa crème de raifort et sa pomme sautée ⁴⁻⁷	14.50€
Le tartare de saumon, avocat ⁴	13.50€
La trilogie de tomates et sa burratina ⁷	13.00€
Le carpaccio de bœuf et son petit nid de roquette aux copeaux de parmesan ⁷	13.50€
Le vitello tonato classique ⁷⁻¹⁰	14.50€
La salade de chèvre chaud ³⁻⁴⁻¹⁰	12.50€

 En l'absence de plat principal un supplément de 9€ sera appliqué



Nos Plats

Le midi les dimanches et jours fériés, afin de permettre l'ouverture du Clos Alexi, un minimum entrée/plat ou plat/dessert est imposé pour chaque couvert adulte. Merci de votre compréhension

Ici, on passe aux choses sérieuses...

La salade Caesar de sot-l'y laisse ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰	19.90€
Le burger, frites du Clos Alexi ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ (steak haché de Black Angus, cheddar, bacon, salade, tomate, oignons rouges, cornichons)	19.90€
Le tartare de bœuf et sa burratina ³⁻⁷⁻¹⁰ (1 accompagnement au choix)	22.90€
L'escalope de veau viennoise ¹⁻³⁻⁷ (sauce et 1 accompagnement au choix)	24.90€
L'onglet à l'échalote ⁷⁻¹² (sauce et 1 accompagnement au choix)	22.90€
Le généreux cordon bleu de veau ¹⁻³⁻⁷ (sauce et 1 accompagnement au choix)	26.90€
La côte de bœuf pour 2 personnes (2 sauces et 2 accompagnements au choix / selon arrivage - prix au kilo - 25 min d'attente suivant cuisson)	kg / 70.00€

Garniture : salade verte¹⁰ + frites ou spaetzles¹³ ou pommes de terre sautées⁷
Portion supplémentaire : crudités, frites, spaetzles, pommes de terre 5.00€
Salade verte 4.50€

Sauce au choix : poivre⁷ / beurre maître d'hôtel⁷ / chimichurri /
Sel du trappeur (sel, sucre d'érable et épices grillées) / sauce échalotes⁷⁻¹²



Nos Plats

Le midi les dimanches et jours fériés, afin de permettre l'ouverture du Clos Alexi, un minimum entrée/plat ou plat/dessert est imposé pour chaque couvert adulte. Merci de votre compréhension

L'Alsace comme on l'aime...

Le bibeleskäs⁷ 18.90€
(fromage blanc, munster, ail, oignons, ciboulette, pommes sautées)

Les quenelles de foie¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 19.90€
(oignons, lardons, pommes sautées, salade)

La bouchée à la reine¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 22.90€
Servie sans croûte pour les moins de 12 ans - 12€

Le bœuf gros sel avec crudités et raifort⁹⁻¹⁰ 24.90€
(et ses quenelles de moelle)

Garniture : salade verte + frites ou spaetzles ou pommes de terre sautées

Portion supplémentaire : crudités, frites, spaetzles, pommes de terre 5.00€
Salade verte 4.50€

Sauce au choix : poivre / beurre maître d'hôtel / chimichurri / Sel du trappeur (sel, sucre d'érable et épices grillées) / sauce échalotes

*Pour les minis
gastronomes
moins de 15 ans - 21.90€*

Burger + frites¹⁻³⁻⁷
ou¹⁻⁷⁻⁹
bouchées à la reine (sans croûte)
+
2 boules de glace⁷
(vanille, fraise ou chocolat)
ou
glace Smarties⁷
+
Accès aire de jeux
offert

Disponible le midi du lundi au samedi
et le soir du dimanche au jeudi

*Le menu du jour
des minis gourmands
moins de 8 ans - 12€*

frites + 2 knacks¹⁻⁷⁻¹⁰
ou
2 Nuggets de poulet¹⁻³⁻⁷
+
1 boule de glace⁷
(vanille, fraise ou chocolat)
+
Accès aire de jeux
offert



Accès aire de jeu seul 9€

Les prix indiqués sont en TTC et nets. La maison vous informe que nous n'acceptons pas les chèques. Merci de votre compréhension.
Les numéros à côté de chaque plat correspondent aux allergènes, vous les trouverez à la fin de notre carte.





Nos Desserts

Le midi les dimanches et jours fériés, afin de permettre l'ouverture du Clos Alexi, un minimum entrée/plat ou plat/dessert est imposé pour chaque couvert adulte. Merci de votre compréhension

Une petite douceur pour finir

Café ou chocolat liégeois ³⁻⁷⁻⁸	8.90 €
Dame blanche ou dame noire ³⁻⁷⁻⁸	8.30 €
Profiteroles ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ (glace vanille ou noix de coco)	9.50 €
Crème brûlée ³⁻⁷	6.50 €
Délice du Clos Alexi ³⁻⁷⁻⁸ (meringue, glace vanille, crème de marron, chantilly)	8.80 €
La coupe de sorbet arrosé ¹²	9.00 €
La coupe de glace ou sorbet ⁷⁻⁸ (3 parfums au choix)	7.80 €
L'irish coffee ⁷	9.50 €
Salade de fruits frais ⁷ (supplément boule de glace 3€)	8.00 €
Forêt noire glacée ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²	7.50 €
Kougelhoph glacé ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	7.50 €
Meringue glacée ³⁻⁷	8.80 €

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

Nos glaces : café - chocolat - pistache - vanille - rhum raisin - noisette aux éclats -
chouchou - vanille cookies dough - noix de coco - Supplément chantilly⁷+1€

Boissons chaudes

Le ristretto / expresso : décaféiné	2.50 €
Le grand café	3.50 €
Le grand café lait ou crème	3.60 €
La cappuccino	3.80 €
Le chocolat chaud	3.80 €
Le viennois	4.20 €
L'infusion / thé	3.10 €





Nos Boissons

Pensez à vous hydrater !

Pepsi cola / Pepsi max. 33cl	4.00 €	Carola 50cl	4.00 €	100 cl	6.00 €
Perrier 33cl	4.00 €				
Jus de fruits 25cl	4.50 €	Bière pression Météor 25cl	4.00 €		
(Orange, pomme, pamplemousse, abricot, ananas, tomate)		Bière pression (de saison) 25cl	4.50 €		
Ice tea 25cl	4.00 €	Panaché 25cl	4.50 €		
Orangina 25cl	4.00 €	Météor (sans alcool) 25cl	4.00 €		
Schweppes (tonic ou agrumes) 25cl	4.00 €	Desperados Original 33cl	7.00 €		
Sirop à l'eau 25cl	2.00 €				
Diabolo 25cl	3.00 €				

Apéritifs

Porto 4cl	3.50 €	Coupe de crémant 12cl	5.00 €
Martini rouge 4cl	3.50 €	Campari 4cl	4.50 €
Martini blanc 4cl	3.50 €	Cynar bière 25cl	4.50 €
Suze 4cl	3.50 €	Picon bière 25cl	4.50 €
Ricard 2cl	3.20 €	Amer bière 25cl	4.50 €
Blanc cassis 12cl	6.00 €	Apéritif maison 12cl	7.50 €
Crémant cassis 12cl	7.00 €	(crémant, crème de pamplemousse rose)	

Alcools - Digestifs

Clan Campbell 4cl	5.50 €	Rhums 4cl	Demandez la carte des Rhums
Gin 4cl	7.00 €		
Vodka 4cl	7.00 €	Baileys 4cl	4.50 €
Limoncello 2cl	4.50 €	Marc de Gewurtztraminer 4cl	5.00 €
Get 27 4cl	4.50 €	Mirabelle 4cl	5.00 €
Cognac VSOP 4cl	7.00 €	Poire Williams 4cl	5.00 €
Armagnac 4cl	7.00 €	Framboise 4cl	5.00 €
Calvados 4cl	7.00 €	Grappa de chocolat 4cl	5.00 €
Amaretto 4cl	4.50 €	Jack Daniel's 4cl (Single Barrel)	8.00 €
Grand Marnier 4cl	4.50 €		

Les Allergènes

1. **Céréales** : 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.
6. **Soja** : Produits à base de soja.
7. **Lait** : Produits à base de lait, y compris le lactose.
8. **Fruits à coques** : 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.
14. **Mollusques** : Produits à base de mollusques.

Nos Fournisseurs :

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

Marée : Le Chalutier / Pomona Terrazur

Produits laitiers : Colmar Frais / Pomona / Koch et Fils

Primeurs : Germain Uhl (Agriculteur à Illhausern / Pomona Terrazur

Glaces : Glaces des Alpes Maître artisan glacier à Allonzier la Caille

Epicerie : Pomona Epaviseurs

Hygiène : Fertal / Pomona Epaviseurs / Alsabrosses

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

**LES TABLES SONT GARDEES 15MIN APRES LA RESERVATION
MERCI DE VOTRE COMPREHENSION**

