

Le Clos Alexi

MENU



Ouvert 7/7 jours du 30/03/2026 au 27/09/2026
de 12h à 14h / 19h à 21h

Et en continu de 12h à 21h30 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

Nos entrées, pour se mettre en appétit...

Escargots à l'alsacienne ⁷⁻¹⁴ (1/2 douzaine)	9.00€
Assiette de crudités de saison ¹⁰	9.00€
Salade de chèvre chaud ¹⁻⁷⁻¹⁰	9.00€
Pâté en croûte et crudités ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰	9.00€
Salade vigneronne ⁷⁻¹⁰ (cervelas et comté)	9.00€
Foie gras, chutney et mini brioche ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	17.00€

Les entrées ne peuvent pas être prises en plat unique.
Toutes nos entrées sont disponibles en plat principal avec un supplément de 6€ sauf le foie gras.

Nos pâtes pour vous réconforter...

Spaghetti Clos Alexi ¹⁻³ (lardons, champignons, piment, ail, oignons)	16.00€
Spaghetti bolognaise ¹⁻³⁻⁹ (viande hachée de bœuf et de veau, sauce tomate)	15.00€





Nos Plats

Ici, on passe aux choses sérieuses...

Faux Filet de bœuf ⁷⁻⁹⁻¹⁰ (environ 250g - sauce au choix)	21.00€
Généreux cordon bleu de veau ¹⁻³⁻⁷ (sauce au choix)	28.00€
Escalope de veau ⁷⁻⁹⁻¹⁰ (sauce au choix)	19.90€
Escalope de veau viennoise ¹⁻³⁻⁷	20.90€
Filet de volaille poché dans son jus ⁹	18.50€
Burger du Clos Alexi ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ (steak haché de Black Angus, cheddar, bacon, salade, tomate, oignons rouges, cornichons)	17.90€
Côte de bœuf pour 2 personnes - Selon arrivage (environ 1kg - 25 min d'attente suivant cuisson)	76.00€

Garniture : salade verte¹⁰ + frites ou spaetzles¹⁻³ ou pommes de terres sautées⁷
Portion supplémentaire : crudités, frites, spaetzles, pommes de terre 5.00€
Salade verte 4.50€

Sauce au choix : poivre⁷⁻⁹⁻¹⁰ / beurre maître d'hôtel⁷ / chimichurri/
Sel du trappeur (sel, sucre d'érable et épices grillées) / sauce girolles supplément de 3€⁷⁻⁹





Nos Plats

L'Alsace comme on l'aime...

Bœuf gros sel avec crudités et raifort ⁹⁻¹⁰ (et ses quenelles de moelle)	21.00€
Bouchée à la reine ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	19.90€
Fleischnacka maison ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	18.90€
Quenelles de foie ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ (oignons, lardons, pommes sautées, salade)	18.90€
Bibeleskäs ⁷ (fromage blanc, ail, oignons, ciboulette, pommes sautées) Supplément munster 2€	16.00€
Jambonneau braisé ⁹ (25min d'attente)	21.00€

Menu Enfant

8€/personne

Uniquement pour les moins de 12 ans.

2 Knacks ou Nuggets de poulet ¹⁻³⁻⁶⁻⁷
+ accompagnement au choix

ou
Spaghetti bolognaise
1 Boule de glace

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

Garniture : salade verte + frites ou
spaetzles ou pommes de terres 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 girolles supplément de 3€





Nos Desserts

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	3.50 €	Carola 50cl	4.00 €	100 cl	6.00 €
Perrier 33cl	3.50 €				
Jus de fruits 25cl	3.80 €	Bière pression Météor 25cl	4.00 €		
(Orange, pomme, pamplemousse, abricot, ananas, tomate)		Bière pression (de saison) 25cl	4.50 €		
Ice tea 25cl	3.50 €	Panaché 25cl	4.50 €		
Orangina 25cl	3.50 €	Météor (sans alcool) 25cl	4.00 €		
Schweppes (tonic ou agrumes) 25cl	3.50 €	Desperados Original 33cl	7.00 €		
Sirop à l'eau 25cl	2.00 €				
Diabolo 25cl	3.00 €				

Apéritifs

Porto 4cl	7.00 €	Coupe de crémant 12cl	5.00 €
Martini rouge 4cl	7.00 €	Campari 4cl	4.50 €
Martini blanc 4cl	7.00 €	Cynar bière 25cl	4.50 €
Suze 2cl	4.50 €	Picon bière 25cl	4.50 €
Ricard 2cl	4.50 €	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	7.00 €
Limoncello 2cl	4.50 €	Marc de Gewurtztraminer 4cl	7.00 €
Get 27 4cl	7.00 €	Mirabelle 4cl	7.00 €
Cognac VSOP 4cl	7.00 €	Poire Williams 4cl	7.00 €
Armagnac 4cl	7.00 €	Framboise 4cl	7.00 €
Calvados 4cl	7.00 €	Grappa de chocolat 4cl	7.00 €
Amaretto 4cl	7.00 €	Jack Daniel's 4cl	8.00 €
Grand Marnier 4cl	7.00 €	(Single Barrel)	



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**

