



**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place
À partir de produits bruts.**

Nos Entrées

L'assiette de crudités de saison  3-10	12.90 €
La salade vigneronne  3-7-10 (Cervelas et emmental)	13.50 €
La salade du Clos Alexi  3-7-10 (Magret canard fumé et Feta)	15.50 €
La salade de tomates et mozzarella Bufala  7	14.50 €

Nos Pâtes

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

La salade verte  3-10 **4.50 €**

Les prix indiqués sont TTC et nets.

La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

Nos viandes

<i>Le faux filet beurre maître d'hôtel</i>  7	24.00 €
<i>Le faux filet au poivre vert</i>  1-7	25.00 €
<i>Le faux filet sauce forestière</i>  1-7	26.50 €
<i>L'escalope de veau viennoise</i>  1-3	23.00 €
<i>L'escalope de veau sauce forestière</i>  1-7	24.00 €
<i>Le cordon bleu de veau au munster</i>  1-3-7	26.50 €
<i>Le cordon bleu de veau jurassien</i>  1-3-7	26.50 €
<i>La côte de bœuf pour deux personnes</i>  1-7	63.00 €

*(Servie avec sauce forestière ou poivre vert au choix, de 25 à 45 minutes d'attente suivant cuisson)
(Nous ne faisons pas de cuisson bien cuite pour la côte de bœuf)*

Nos viandes sont servies avec frites et salade verte 3-10

Nos spécialités

<i>Les quenelles de foies</i> 1-3-7-9-10-12 <i>(Oignons et lardons, pommes sautées, salade verte)</i>	19.90 €
<i>Le jambonneau braisé</i> 1-7-12 <i>(Servi avec pommes de terre sautées et sauce au munster, 25 minutes de cuisson)</i>	21.90 €
<i>La tourte Maison et crudités</i>  1-3-7-10 <i>(Veau et bœuf)</i>	19.90 €
<i>Le bibalakas</i>  3-7-10 <i>(Fromage blanc, ail, oignons, ciboulette, munster, pommes sautées)</i>	19.50 €

Le menu enfant

(- de 12 ans)

11.00 €

Knacks frites

Ou

Nuggets de poulet frites 1-3-6-7

Ou

Spaghetti bolognaise  1-3

Glace

Une boisson au verre

(Coca cola ou Ice tea ou limonade ou sirop à l'eau)

Les prix indiqués sont TTC et nets.
La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

Nos desserts

<i>Le tiramisu</i>  1-3-7-8	7.50 €
<i>Le café ou chocolat liégeois</i>  7-8	7.50 €
<i>La dame blanche ou dame noire</i>  3-7-8	8.00 €
<i>La coupe blueberry</i>  3-7-8	8.00 €
<i>Les profiteroles</i>  1-3-7-8	8.50 €
<i>Le kougelhof glacé</i>  7-8	8.00 €
<i>La crème brûlée</i>  1-3-7-8	6.50 €
<i>Le délice du Clos Alexi</i>  3-7-8 (Meringue, glace vanille, crème de marron, chantilly)	8.00 €
<i>La coupe de sorbet arrosé</i>  7	8.00 €
<i>La coupe amarena</i>  3-7-8	8.00 €
<i>La coupe de glace ou sorbet</i>  3-7-8 (3 parfums au choix)	7.50 €
<i>La meringue glacée chantilly</i>  3-7-8 (3 parfums au choix)	8.50 €
<i>L'irish coffee</i>  7	9.50 €
<i>La tarte maison</i>  1-3-7	5.70 €
<i>Le nougat glacé maison</i>  7-8	8.50 €
<i>Le supplément de chantilly</i>  7	1.80 €

Nos sorbets : citron - framboise - fraise - mandarine - passion - pêche - poire

Nos glaces : café - chocolat - pistache - vanille - rhum raisins

Glaces ALBA Artisan Maître Glacier à Thann

Boissons chaudes

<i>Le ristretto / expresso / décaféiné</i>	2.30 €
<i>Le grand café</i>	3.10 €
<i>Le grand café lait ou crème</i>	3.60 €
<i>Le cappuccino</i>	3.80 €
<i>Le chocolat chaud</i>	3.80 €
<i>Le viennois</i>	4.20 €
<i>L'infusion / thé</i>	3.10 €

Les prix indiqués sont TTC et nets.

La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

Boissons

Pepsi cola / Pepsi max 33cl	3.50 €	Carola	50cl 3.00 €	100cl 4.80 €
Perrier 33cl	3.50 €			(bleue, verte, rouge)
Jus de fruits 25cl	3.50 €			
(Orange, pomme, pamplemousse, abricot, ananas, tomate)				
Ice tea 25cl	3.50 €	Bière pression Météor 25cl		3.30 €
Orangina 25cl	3.50 €	Bière pression de saison 25cl		3.80 €
Schweppes (tonic ou agrumes) 25cl	3.50 €	Panaché 25cl		3.30 €
Sirop à l'eau 25cl	2.00 €	Météor sans alcool 25cl		3.80 €
Diabolo 25cl	3.00 €	Desperados Original 33cl		4.80 €

Apéritifs

Porto 4cl	3.80 €	Coupe de crémant 12cl (blanc ou rosé)	4.00 €
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	4.80 €
Crémant cassis 12cl	4.80 €	(crémant, crème de pamplemousse rose)	

Alcools - Digestifs

Whisky 4cl	5.50 €	Rhums 4cl	Demander la carte des Rhums
Gin 4cl	4.50 €		
Vodka 4cl	4.50 €	Baileys 4cl	4.50 €
Limoncello 4cl	4.50 €	Marc de Gewurztraminer 4cl	4.50 €
Get 27 4cl	4.50 €	Mirabelle 4cl	4.50 €
Cognac VSOP 4cl	6.50 €	Poire William 4cl	4.50 €
Armagnac 4cl	5.50 €	Framboise 4cl	4.50 €
Calvados 4cl	4.50 €	Grappa au chocolat 4cl	4.50 €
Amaretto 4cl	4.50 €	Jack Daniel's 4cl Single Barrel	7.50 €
Grand Marnier 4cl	5.50 €		

Les prix indiqués sont TTC et nets.

La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

Nos vins

Alsace Rouge

<i>Pinot noir AOC Alsace</i> <i>Réserve Personnelle Maison Paul Buecher Wettolsheim 75 cl</i>	26.00 €
<i>Pinot noir AOC Alsace</i> <i>Maison Jean Rémy Waller Wettolsheim 75 cl</i>	26.00 €
<i>Pinot noir AOC Alsace</i> <i>Réserve Personnelle Maison Paul Buecher Wettolsheim 37.5 cl</i>	15.00 €
<i>Pinot noir AOC Alsace</i> <i>Maison Léon Baur Eguisheim 75 cl</i>	26.00 €

Vins en pichet

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
<i>Côtes du Rhône AOP</i>	4.50 €	9.00 €
<i>Bordeaux AOC</i>	6.00 €	12.00 €
<i>Rosé de Provence IGP presque île de St Tropez</i>	3.50 €	7.00 €
<i>Raoul Mapoul IGP Pays d'Oc Saint Chinian</i>	4.50 €	9.00 €
<i>Edelzwicker AOC Alsace</i>	4.50 €	9.00 €
<i>Cuvée CLOS ALEXI pinot auxerrois AOC Alsace</i>	8.00 €	16.00 €
<i>Villa Chambre d'Amour (vin blanc moelleux) VDF</i>	8.00€	16.00 €
<i>Muscat AOC Alsace Bestheim</i>	8.00 €	16.00 €
<i>Pinot Noir AOC Alsace Bestheim</i>	8.00 €	16.00 €
<i>Laurasso Côtes du Rhône AOP</i>	6.00 €	12.00 €

Les prix indiqués sont TTC et nets.

La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

Nos vins

Alsace Blanc

<i>Cuvée CLOS ALEXI pinot blanc auxerrois AOC Alsace</i> <i>Maison Léon Baur Eguisheim 75 cl</i>	24.00 €
<i>Pinot blanc AOC Alsace</i> <i>Maison Jean Rémy Waller Wettolsheim 75 cl</i>	24.00 €
<i>Pinot gris AOC Alsace</i> <i>Réserve Personnelle Maison Paul Buecher Wettolsheim 75 cl</i>	26.00 €
<i>Pinot gris ROSENBERG AOC Alsace</i> <i>Lieu-dit Rosenberg Maison Stentz-Buecher Wettolsheim 75 cl</i>	26.50 €
<i>Muscat Chasseurs de Lune AOC Alsace</i> <i>Cave de Bestheim 75 cl</i>	24.00 €
<i>Gewurztraminer AOC Alsace</i> <i>Réserve Personnelle Maison Paul Buecher Wettolsheim 75 cl</i>	26.00 €
<i>Gewurztraminer (demi-sec) AOC Alsace</i> <i>Domaine Butterlin Wettolsheim 75 cl</i>	26.00 €
<i>Riesling AOC Alsace</i> <i>Réserve Personnelle Maison Paul Buecher Wettolsheim 75 cl</i>	26.00 €
<i>Riesling Schieferkopf Via Saint Jacques AOC Alsace</i> <i>Maison M.Chapoutier, Riesling sûr schiste bleu de Reischfeld 75 cl</i>	29.00 €
<i>Crémant d'Alsace AOC</i> <i>Brut Prestige Maison Paul Buecher Wettolsheim 75 cl</i>	24.00 €
<i>Crémant d'Alsace Rosé AOC</i> <i>Brut rosé Cave de Bestheim 75 cl</i>	24.00 €
<i>Hop' la (moelleux) AOC Alsace</i> <i>Domaine Butterlin Wettolsheim 75 cl</i> <i>Assemblage, Sylvaner, Muscat, Chasselas</i>	24.00 €

Les prix indiqués sont TTC et nets.

La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

Nos vins

Domaine de Bila-Haut Occultum Lapidem AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France 75 cl Maison M.Chapoutier, Syrah, Grenache, Carignan, Culture BIO	33.00 €
Deschants Saint-Joseph AOP Appellation Saint-Joseph contrôlée 75 cl Maison M.Chapoutier, Syrah	39.90 €
Belleruche AOP Appellation Côtes du Rhône contrôlée 75 cl Maison M.Chapoutier, Syrah, Grenache	24.00 €
Les Meysonniers Crozes-Hermitage AOP Appellation Crozes-Hermitage contrôlée 75 cl Maison M.Chapoutier, Syrah, culture BIO	36.00 €
Avarum Vacqueyras AOP Appellation Vacqueyras contrôlée 75 cl Maison M.Chapoutier, Grenache, Mourvèdre	36.00 €
French Malbec AOP Appellation Cahors Protégée 75 cl Maison Jean-Luc Baldès, Malbec	26.00 €
Probus Clos Triguedina AOP Grand Vin de Cahors, Appellation Cahors Protégée 75 cl Maison Jean-Luc Baldès, Malbec	49.00 €
Moment de Plaisir IGP Rosé de Pays D'Oc 75 cl	18.00 €
Château Gendre Graves AOC Bordeaux rouge 75 cl	26.50 €
L'Adage Saint Emilion AOC Bordeaux rouge, Maison Querre 75 cl	29.00 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut AOP Appellation Origine Protégée, Epernay 75 cl	60.00 €

Les prix indiqués sont TTC et nets.

La maison vous informe qu'elle n'accepte plus les chèques - Merci de votre compréhension.

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 coque : Amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pecan, 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 sulfite : En concentration d'au moins 10mg/kg, ou 10mg/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 Illhaeusern) / Pomona Terrazur

Glaces : Alba, artisan glacier à Thann

Epicerie : Pomona Episaveurs

Hygiène : Fertal / Pomona Episaveurs / Alsbrosses

Eaux, Softs, Vins, Bières, Spiritueux : Abedis / Adam / Baur / Bestheim / Buecher Butterlin / Chapoutier / GVG / Stentz Buecher / Waller

**LES TABLES SONT GARDEES ¼ D'HEURE APRES LA RESERVATION
MERCI DE VOTRE COMPREHENSION**