




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

### **Nos Entrées**









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

### **Nos Pâtes**

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

**La salade verte**  3-10      **4.50 €**



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

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

## Apéritifs

<b>Porto 4cl</b>	<b>3.80 €</b>	<b>Coupe de crémant 12cl (blanc ou rosé)</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Martini rouge 4cl</b>	<b>3.80 €</b>	<b>Campari 4cl</b>	<b>3.80 €</b>
<b>Martini blanc 4cl</b>	<b>3.80 €</b>	<b>Cynar bière 25cl</b>	<b>4.30 €</b>
<b>Suze 2cl</b>	<b>3.80 €</b>	<b>Picon bière 25cl</b>	<b>4.30 €</b>
<b>Ricard 2cl</b>	<b>3.80 €</b>	<b>Amer bière 25cl</b>	<b>4.30 €</b>
<b>Blanc cassis 12cl</b>	<b>3.50 €</b>	<b>Apéritif maison 12cl</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Crémant cassis 12cl</b>	<b>4.80 €</b>	(crémant, crème de pamplemousse rose)	

## Alcools - Digestifs

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

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

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

### Vins en pichet

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

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

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

Les prix indiqués sont TTC et nets.

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

## Nos vins

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

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 SO<sub>2</sub>.

**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 / Alsabrosses

**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  
MERCİ DE VOTRE COMPREHENSION**