



## Tapas

- Nems à la truite – 2 pièces** ..... 6.90 €  
*Crispy trout spring roll - Knusprige Forellen-Frühlingsrolle*
- Filet de perche de lac, façon meunière** ..... 8.90 €  
*Fillet of lake perch with "Meunière" sauce – Seebarschfilet und "Meunière" Sauce*
- Tempura de boudin noir et sa compote – 2 pièces** ..... 6.90 €  
*Black sausage tempura and stewed apple – Blutwurst Tempura und Apfel Kompott*
- Bouchées de Munster pané** ..... 7.80 €  
*Fried Munster sticks - Gebackene Münsterkäse-Sticks*
- La paire de Knack et ses quatre petites sauces**..... 5.90 €  
*A pair of Knack sausage and four sauces – Ein Paar Knackwürste mit vier Saucen*
- Croustillants d'escargots – 6 pièces**..... 7.90 €  
*Crispy snails with garlic butter – Knusprige Schnecken mit Kräuterbutter*
- Mini tarte à l'oignon** ..... 6.20 €  
*Tiny onion pie - Mini Zwiebelkuchen*
- Galettes de pommes de terre et ses 3 sauces: gribiche, Munster, bibeleskaes**..... 8.50 €  
*Potato pancake & 3 sauces: gribiche, Munster and bibeleskaes  
 Kartoffelpuffer & 3 Saucen: Gribiche, Munster, Bibeleskaes*
- Poulet pané à l'alsacienne et sauce bibeleskaes**..... 9.50 €  
*Alsatian-style breaded chicken and bibeleskaes sauce  
 Paniertes Hähnchen auf elsässische Art und Bibeleskaes-Sauce*

Ca c'est végétarien, miam!

Ca aussi c'est végété youpi!

Et hopla encore un plat végété!

Pssst encore plus de choix par là!

## Pour accompagner vos tapas

- Pommes de terre grenailles natures**.... 5.00 € *Ou* **sauce Munster** ..... 5.50 €  
*Plain potatoes or with Munster sauce – Kartoffeln mit oder ohne Munster Sauce*
- Petite salade verte** ..... 3.50 €  
*Small green salad - Kleiner grüner Sala*



# Planchette

**La spéciale Lüschtig – Pour 2 pers. ....26.90 €**

Nems à la truite / Croustillants d'escargots / Tempura de boudin noir / Filet de perche de lac meunière  
Tapas to share (2 pers): Trout spring roll / Crispy snails / Black sausage tempura / Fillet of lake perch  
Tapas zum Teilen (2 Pers): Forellen-Frühlingsrolle/ Knusprige Schnecken / Blutwurst Tempura / Seebarschfilet

**Charcuterie .....16.90 €**

Rosette / Duo de Jambon / Terrine de sanglier / Pâté en croûte Richelieu / filet de sanglier fumé  
Cold meats board – Brettjause mit Wurstwaren

**Fromage .....16.90 €**

Tomme / Munster / Fourme d'Ambert / Comté  
Cheese board – Brettjause mit Käse

**La Mixte .....16.90 €**

Munster / Fourme d'Ambert / Rosette / Pâté en croûte Richelieu  
Cheese and cold meats board – Brettjause mit Käse und Wurstwaren

# Plats

**Burger classique\* .....16.90 €**

- Pain burger, steak haché, tomate, salade, oignon, sauce burger  
Burger bun, ground beef, tomato, salad, onion, burger sauce  
Burger Brötchen, Hacksteak, Tomate, Salat, Zwiebel, Burger Sauce

**Burger alsacien\* .....18.90 €**

- Galettes de pommes de terre, Kassler, Munster, tomate, salade, oignon, sauce burger  
Potato pancake, Kassler, Munster, tomato, salad, onion, burger sauce  
Kartoffelpuffer, Kassler, Munster, Tomate, Salat, Zwiebel, Burger Sauce

**Burger de la vallée de la bruche\* .....17.90 €**

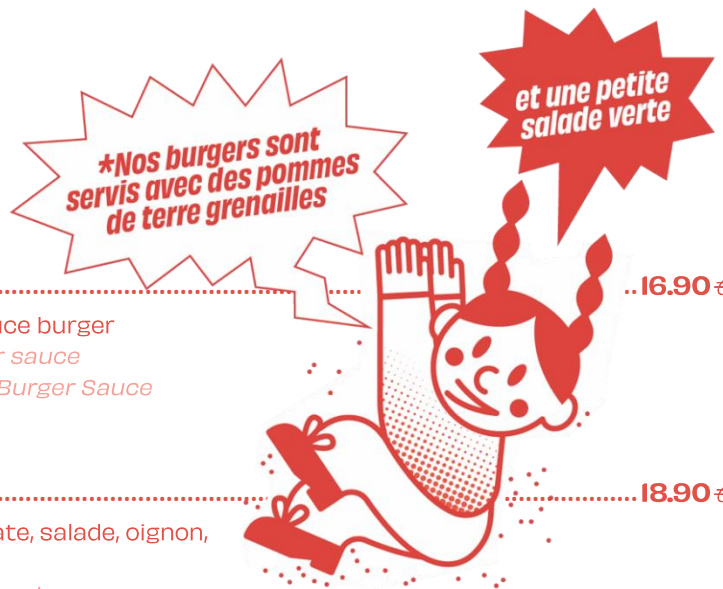
- Pain burger, steak haché, Tomme d'Alsace, tomate, salade, oignon, sauce Munster  
Burger bun, ground beef, Alsatian Tomme, tomato, salad, onion, Munster sauce  
Burger Brötchen, Hacksteak, Elsässer Tomme, Tomate, Salat, Zwiebel, Munster Käse Sauce

**Galettes de pommes de terre, bibeleskaes, Munster et Forêt-Noire .....17.40 €**

Potato pancake, "bibeleskaes" with Munster cheese and black forest ham  
Kartoffelpuffer, "Bibeleskaes" mit Munster Sauce und Schwarzwälder Schinken

**Ou en version végétarienne, Munster et salade .....15.40 €**

Or vegetarian version with Munster and salad  
Oder in der vegetarischen Version, Munster und Salat



# Salades

Ga c'est  
végétarien,  
miam!

## La Salade de Chèvre Chaud.....13.90 €

- Salade, tomate, oignons, champignons, croûtons et toasts de chèvre chaud  
*Salad, tomato, onion, mushroom, croutons, and warm goat cheese toast*  
*Salat, Tomate, Zwiebel, Pilze, Croutons und warmer Ziegenkäsetoast*

## La Salade du Pêcheur.....15.90 €

- Salade, tomate, oignons, truite et pesto  
*Salad, tomato, onion, trout, and pesto*  
*Salat, Tomate, Zwiebel, Forelle und Pesto*

## La Salade César des Lùschtig.....14.90 €

- Salade, oignons, poulet pané à l'alsacienne, croûtons et Parmesan  
*Salad, onion, Alsatian-style breaded chicken, croutons, and Parmesan*  
*Salat, Zwiebeln, paniertes Hähnchen auf elsässische Art, Croutons und Parmesan*



# Tartines

## La Tartine du Soleil .....10.90 €

- Pain, duo de poivrons, tomate, pesto  
*Toast with peppers, tomato, and pesto*  
*Belegtes Brot mit Paprika, Tomate und Pesto*

Et hoplà  
encore un  
plat vége!

## La Tartine Alsacienne .....12.90 €

- Pain, crème, Munster, lardons et oignons  
*Toast with cream, Munster cheese, bacon, and onions*  
*Belegtes Brot mit Rahm, Münsterkäse, Speck und Zwiebeln*

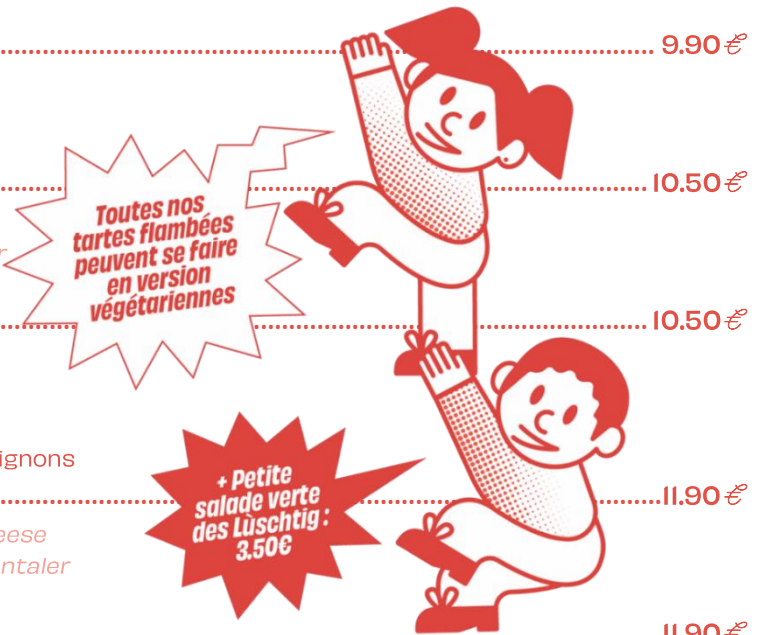
## La Tartine du Ried.....14.90 €

- Pain, truite, oignons, mangue, avocat, pesto  
*Toast with trout, onions, mango, avocado, pesto*  
*Belegtes Brot mit Forelle, Zwiebeln, Mango, Avocado, Pesto*



# Tartes flambées

<b>Traditionnelle</b> (crème, oignons, lardons) .....	9.90 €
<i>Traditional tart flambee with cream, onions and bacon Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln und Speck</i>	
<b>Gratinée</b> (crème, oignons, lardons, Emmental) .....	10.50 €
<i>Tart flambee with cream, onions, bacon and cheese Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler</i>	
<b>Champignons</b> (crème, oignons, lardons, champignons).....	10.50 €
<i>Tart flambee with cream, onions, bacon and mushrooms Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Pilze</i>	
<b>Champignons gratinée</b> (crème, oignons, lardons, champignons et Emmental).....	11.90 €
<i>Tart flambee with cream, onions, bacon, mushrooms and cheese Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze und Emmentaler</i>	
<b>Munster</b> (crème, oignons, lardons, Munster) .....	11.90 €
<i>Tart flambee with cream, onions, bacon and Munster Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Munster</i>	
<b>Tomme d'Alsace</b> (crème, oignons, lardons, Tomme d'Alsace) .....	12.90 €
<i>Tart flambee with cream, onions, bacon and Alsatian Tomme Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Tomme Käse</i>	
<b>Ail et ciboulette</b> (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette).....	10.50 €
<i>Tart flambee with cream, onions, bacon, garlic, and chives Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch</i>	
<b>Végétarienne</b> (crème, oignons, tomate, ail et ciboulette).....	9.90 €
<i>Tart flambee with cream, onions, tomato, garlic, and chives Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Tomate, Knoblauch und Schnittlauch</i>	
<b>Escargots</b> (crème, oignons, escargots et persillade).....	11.90 €
<i>Tart flambee with cream, onions, snails, parsley, and garlic Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schnecken, Petersilie und Knoblauch</i>	
<b>Saumon Pesto</b> (crème, oignons, saumon et pesto) .....	14.90 €
<i>Tart flambee with cream, onions, salmon, and pesto Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Lachs und Pesto</i>	



\*\*\*

<b>Pomme Cannelle</b> .....9.90 €	<i>Ou</i>	<b>Pour les Lüschtig : Tarte flambée pomme + Calvados</b> .....11.90 €
<i>Tart flambee with cream, apples and cinnamon (option: flambéed with calvados) Flammenkuchen mit Sahne, Apfel und Zimt ( auf Wunsch: flambiert mit Calvados)</i>		
<b>Framboise</b> .....9.90 €	<i>Ou</i>	<b>Pour les Lüschtig : Tarte flambée framboise + Schnaps</b> .....11.90 €
<i>Sweet tart Flambée with Raspberry (option: flambéed with raspberry brandy) Süßer Flammkuchen mit Himbeeren (auf Wunsch: flambiert mit Himbeeren Schnaps)</i>		

# Desserts

**Fondant au chocolat**.....7.60 €

*Chocolate cake – Schokoladenfondant*

**Tiramisu du moment** .....7.80 €

*Tiramisu of the day – Tiramisu des Tages*

**Tarte du jour** .....7.90 €

*Pie of the day – Torte des Tages*

**Café gourmand** .....8.20 €

*Coffee with mini desserts – Kaffee mit mini Nachspeisen*

**Kougelhopf façon pain perdu** ..... 6.90 €

*French Toast made with "Kougelhopf" – Gugelhupf nach French-Toast-Art*

**Tranche de pain d'épices caramélisée et sa mousse d'orange**.....7.00 €

*Caramelised gingerbread slice with orange mousse  
Karamellisierte Lebkuchenscheibe mit Orangenschaum*

**Crème brûlée de saison**..... 6.50 €

*Seasonal Crème Brûlée – Crème Brûlée der Saison*







## À la pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition.....	3.30 €	4.10 €	6.50 €
Fischer Doreleï.....	3.90 €	4.70 €	7.50 €
Perle Blanche.....	4.20 €	5.00 €	8.00 €
Pélican.....	4.20 €	5.00 €	8.00 €
Pélican Rouge.....	4.20 €	5.00 €	8.00 €
Perle IPA.....	4.60 €	6.00 €	8.90 €
Picon ou Cynar bière.....	4.00 €	4.70 €	7.50 €
Panaché / Monaco / Tango.....	3.30 €	4.10 €	6.50 €

## À la bouteille

Perle nature (Blonde 100% Alsace) <sup>4B</sup> .....	33cl	7.50 €
Blanche Perle et les 7 Grains (blanche).....	33cl	7.50 €
Licorne Black.....	33cl	5.00 €
Desperados / Corona.....	33cl	5.00 €
Heineken 0 (Sans alcool).....	33cl	5.00 €
Cidre brut Loïc Raison.....	27,5cl	5.00 €

## Apéritifs classiques

Kir Alsace (Cassis, Pêche, Framboise).....	12cl	4.00 €
Kir pétillant.....	12cl	6.50 €
Crémant d'Alsace.....	12cl	6.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives.....	12cl	10.10 €
Suze Tonic.....	15cl	7.00 €
Ricard.....	3cl	3.50 €
Porto blanc ou rouge.....	6cl	5.00 €
Martini blanc ou rouge.....	6cl	5.00 €
Bayley's/ Soho / Jagermeister / Get 27 / Manzana / Malibu.....	6cl	6.00 €

## Vins au verre et en pichet

☉ Vins blancs ● Vins rouges ☼ Vins rosés

	12cl	20cl	50cl
☉ Riesling.....	4.50 €	7.10 €	17.40 €
☉ Pinot Gris.....	4.70 €	7.50 €	18.60 €
☉ Muscat.....	4.90 €	7.80 €	19.20 €
☉ Gewurztraminer.....	5.10 €	8.10 €	19.90 €
● Pinot Noir.....	4.90 €	7.80 €	19.20 €
● Côtes du Rhône.....	3.70 €	5.90 €	14.40 €
● Bordeaux.....	3.70 €	5.90 €	14.40 €
☼ Rosé.....	3.40 €	5.40 €	13.20 €

## Gin Tonic

4cl 6cl

Gin bio: Distillerie de Strasbourg	10.00 €	14.00 €
Bombay Sapphire 40° (Royaume-Uni)	8.00 €	11.00 €
Bombay Bramble 37.50° (Fruits rouges)	8.00 €	11.00 €
Tanqueray 43.1° (Écosse)	8.00 €	11.00 €
Citadelle 44° (France)	9.00 €	13.00 €
Plymouth 41.2° (Angleterre)	9.00 €	13.00 €
Hendrick's 41.4° (Écosse)	9.00 €	13.00 €
Monkey 47° (Allemagne)	10.00 €	14.00 €
Gin Mare 42.7° (Espagne)	10.00 €	14.00 €
Gin Bio 45.3° (Distillerie de Strasbourg)	10.00 €	14.00 €
Roku Gin 43° (Japon)	11.00 €	15.00 €

## Whisky (avec soft)

4cl 6cl

Paddy 40° 3 ans (Cuba)	7.00 €	9.00 €
Jack Daniel's 40° (USA)	8.00 €	11.00 €
Jack Daniel's Honey 35° (USA)	8.00 €	11.00 €
Bourbon Maker's Mark 35° (USA)	8.50 €	12.00 €
Chivas Regal 40° 12 ans (Écosse)	9.00 €	13.00 €
Aberlour Single malt 40° 10 ans (Écosse)	9.00 €	13.00 €
Nikka From The Barrel 51.4° (Japon)	11.00 €	14.00 €
Lagavline 43° 16 ans boisé et tourbé	11.00 €	14.00 €

## Rhum (avec soft)

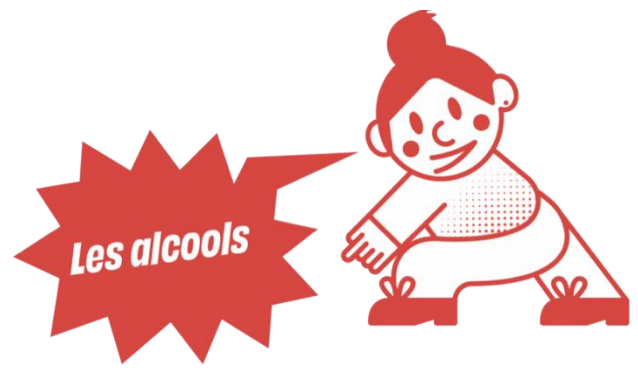
4cl 6cl

Havana Club 40° 3 ans (Cuba)	7.00 €	9.00 €
Havana Ambré 40° 7 ans (Cuba)	8.00 €	11.00 €
Rhum Agricole Clement 40° (Martinique)	7.50 €	10.00 €
Sailor Jerry 40° (Vanilla Rhum Caraïbes)	8.00 €	11.00 €
Kraken 40° (Caraïbes)	8.00 €	11.00 €
Diplomatico 40° (Venezuela)	10.00 €	13.00 €
Zacapa Solera 40° 23 ans (Guatemala)	11.50 €	14.50 €

## Tequila, Vodka (avec soft)

4cl 6cl

Tequila El Camino (Mexique)	7.00 €	9.00 €
Tequila Olmeca (Mexique)	8.00 €	10.00 €
Eristoff 37.5° (Géorgie)	7.00 €	9.00 €
Absolut 40° (Suède)	8.00 €	10.00 €
Zubrowka 40° (Pologne)	8.00 €	10.00 €
Grey Goose 40° (France)	10.00 €	13.00 €
Belvedere 40° (Pologne)	11.00 €	14.00 €



## Les digestifs

4cl 6cl

Eaux de vie Alsace 45°	8.00 €	10.00 €
→ Marc de Gewurtz, Framboise, Poire Williams		
Chartreuse verte 55°	8.00 €	10.00 €
Génépi 40°	8.00 €	10.00 €
Cognac Hennessy 40°	8.00 €	10.00 €
Cognac Remy Martin VOSP 40°	11.50 €	15.00 €
→ Vieillessement vieux fût de chêne +20 ans		
Armagnac VSOP Les clés des ducs Martelée 40°	7.00 €	9.00 €
Calvados Vieille Réserve	8.50 €	11.00 €

## Les shooters!

Le Chien Enragé,  
Madeleine,  
Teq'Paf,  
Jagermeister,  
Vodka (Caramel, Vanille, Fraise, etc..)

Et encore pleins d'autres  
selon vos envies!

Le shooter 3cl	3.00 €
Le demi-mètre de shooters	15.00 € (5 + 1 offert)
Le mètre de shooters	30.00 € (10 + 2 offerts)





**Caïpirinha / Caïpioska**..... 15cl.... **8.00 €**

Cachaça ou vodka, citron vert, sirop de canne

→ **Passion, fraise ou framboise**.....**9.00 €**

**Pornstar Martini**..... 15cl... **12.00 €**

Vodka, liqueur de vanille, purée de passion, sucre vanillé, citron vert, servi avec sa coupe de pétillant (8cl)

**Bramble**..... 15cl.... **8.00 €**

Gin, jus de citron, sucre de canne, liqueur de mûre

**Gin Fizz**..... 15cl.... **8.00 €**

Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

**Moscow Mule / London Mule**..... 15cl.... **9.00 €**

Vodka ou Gin, jus citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche

**Bora Bora**.....20cl.... **9.00 €**

Vodka, mangue, goyave, passion, ananas, citron vert, sirop de framboise, menthe fraîche

**Passion Jack**.....20cl... **10.00 €**

Jack Honey, Jus fraise, purée de passion, citron vert

**Cuba Libre**.....20cl.... **8.00 €**

Rhum Havana, citron vert, Pepsi

**Piña Colada** .....20cl.... **8.00 €**

Rhum Havana, jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco

**Dark'n'Stormy** .....20cl.... **9.00 €**

Rhum Sailor Jerry Spiced, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne

**Les Sours**..... 15cl.... **8.00 €**

→ **Gin Sour** (Gin, sucre de canne, citron vert)

→ **Amaretto Sour**

Amaretto, disaronno, sucre de canne, citron vert

→ **Whiskey Sour**

Whiskey, sucre de canne, citron vert

## Les Mojitos

**Le Classique**..... 20cl.... **8.00 €**

Rhum Cubain 3 ans (4cl) , sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

**Le Ginger**..... 20cl.... **8.50 €**

Rhum Cubain 3 ans (4cl), Sirop au Gingembre, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

**Aux Fruits** ..... 20cl.... **9.00 €**

Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fruits au choix (passion, fraise ou framboise)

**Le Royal**..... 20cl... **10.00 €**

Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, cava pétillant

## Les Spritz

**Spritz Alsacien** ..... 20cl.... **8.00 €**

Aperol, crémant d'Alsace, eau gazeuse

**Campari Spritz** ..... 20cl.... **8.00 €**

Campari, crémant d'Alsace, eau gazeuse

**Picon Spritz** ..... 20cl.... **8.00 €**

Picon, crémant d'Alsace, eau gazeuse

**Hugo Spritz** ..... 20cl.... **8.00 €**

Liqueur de fleur de sureau, crémant d'Alsace, menthe fraîche, eau gazeuse

**Limoncello Spritz**..... 20cl.... **8.00 €**

Liqueur de citron, crémant d'Alsace, rondelle de citron, eau gazeuse

**Apple Spritz** ..... 20cl.... **8.00 €**

Manzana, crémant d'Alsace, eau gazeuse

**Litchi Spritz**..... 20cl.... **8.00 €**

Soho, crémant d'Alsace, eau gazeuse

**Saint-Germain Spritz** ..... 20cl.... **11.00 €**

Liqueur Saint-Germain, crémant d'Alsace, eau gazeuse

## Cocktails

### Sans Alcool

**L'exotique**..... 20cl.... **6.50 €**

Mangue, goyave, passion, ananas, citron vert, sirop de fraise, menthe fraîche

**Virgin Mojito** ..... 20cl.... **6.50 €**

Eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche.

**Virgin Colada** ..... 20cl.... **6.50 €**

Jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco



## Sodas & Softs

Thé glacé maison (Pêche, Fraise et Menthe) .....	30cl....	4.50 €
Limonade.....	25cl....	3.50 €
Pepsi, Pepsi Max.....	33cl....	3.70 €
Elsass Cola.....	33cl....	3.70 €
Ice Tea .....	25cl....	3.70 €
Orangina.....	25cl....	3.70 €
Schweppes Agrum's .....	25cl....	3.70 €
Tonic : Ginger Ale .....	25cl....	4.50 €
Red bull .....	25cl....	4.50 €
Sirop.....	25cl....	3.00 €
Diabolo .....	25cl....	3.50 €

→ Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, violette, framboise, cassis, oerise, kiwi, banane et orgeat

## Jus de Fruits

Orange, pomme, tomate, ananas.....	25cl....	3.50 €
Goyave, mangue, fraise, cranberry .....	25cl....	3.80 €

## Eaux

Carola bleue / verte / rouge.....	50cl....	3.50 €
-----------------------------------	----------	--------

## Caféterie

Expresso.....	2.20 €
Rallongé.....	2.60 €
Double expresso.....	3.80 €
Capuccino.....	3.80 €
Café viennois .....	4.00 €
Café noisette .....	2.50 €
Café au lait.....	3.50 €
Infusion / Tisane .....	3.50 €
→ Camomille, Verveine/Menthe, Fruits rouges, Jasmin, Darjeeling, Vert/Menthe	
Chocolat chaud.....	3.90 €
Chocolat Viennois.....	4.50 €
Café frappé ou Latte Machiatto :	
→ Nature.....	5.00 €
→ Aromatisé (vanille, noisette, coco).....	5.50 €
Grog.....	8.00 €
Irish coffee.....	8.00 €
Café alsacien.....	8.00 €
Baileys Coffee.....	8.00 €



## Nos vins d'Alsace

○ Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

Notre carte  
des vins

75cl

○ Sylvaner <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68).....	27.00 €
○ Pinot Blanc <sup>AOP</sup> « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 	35.10 €
○ Riesling <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen.....	28.80 €
○ Riesling <sup>AOP</sup> « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim 	44.10 €
○ Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	31.40 €
○ Pinot Gris <sup>AOP</sup> , « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 	44.20 €
○ Muscat <sup>AOP</sup> , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68).....	30.50 €
○ Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	32.50 €
○ Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	59.90 €
● Pinot Noir Rosé <sup>AOP</sup> , « LE ROSÉ », Domaine Lorentz à Bergheim (68).....	34.10 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	31.40 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 	44.00 €
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott <sup>AOP</sup> , Domaine Klipfel à Barr (67).....	41.30 €

## Nos vins blancs

○ BOURGOGNE : Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils.....	43.10 €
○ LANGUEDOC : Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay « Savignus », Domaine Castan 	30.70 €
○ SUD-OUEST : Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin.....	33.20 €
○ LOIRE : Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 	35.10 €

## Nos vins rosés

● PROVENCE : Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas.....	29.90 €
--	---------

## Nos vins rouges

● BOURGOGNE : Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy.....	43.10 €
● VALLÉE DU RHÔNE : Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille.....	38.70 €
● VALLÉE DU RHÔNE : Ventoux <sup>AOP</sup> « Fourmi rouge », Famille Perrin.....	26.60 €
● LANGUEDOC : Pays d'Oc <sup>IGP</sup> « La Tournée », Ferraton Père & Fils 	25.30 €
● BORDEAUX <sup>AOP</sup> , Les Mercadières.....	25.20 €
● BORDEAUX : Lussac Saint-Emilion <sup>AOP</sup> , Château Lussac.....	40.50 €
● LOIRE : Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles.....	36.00 €

## Nos crémants et champagnes

Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	32.40 €
Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Rosé, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	35.90 €
Champagne <sup>AOP</sup> Brut, Lenoble.....	69.00 €
Champagne <sup>AOP</sup> Brut, Moët & Chandon.....	79.00 €



*Chez les*

**LUSCHTIG**

**ICI ON BOIT ET ON MANGE!**



**On se boit  
un petit  
schluck?**