

# Les Heures Joyeuses

## 18h - 20h

Meteor Pils 50 cl **4.5-**

Bière du Moment 50cl **4.5-**

Pep's Blanc **5.5-**

*Lillet blanc, Miss Tonic, Fruits du moment*

Pep's Rosé **5.5-**

*Lillet rouge, Carola, Fruits du moment*

Pinot Auxerrois 12,5cl **4.-**

Pinot Noir 12,5 cl **4.-**

Pép Nat' 12,5 cl **5.-**

Carola, Elsass Cola, Soda Orange Liness **2.5-**

# 1. La Cuisine

Tous les plats sont faits maison avec un maximum de produits locaux & de saison

*La petite 4 ingrédients*  
8.5-

*La grande 8 ingrédients*  
16.5-

## Les planchettes à composer (Le soir uniquement)

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| . Jambon fumé              | . Munster bio                          |
| . Jambon blanc             | . Tomme d'Alsace                       |
| . Presskopf                | (Nature, Origan&basilic, Ail des Ours) |
| . Boudin fumé              | . Chèvre Frais bio                     |
| . Pâté de campagne         | . Chèvre affiné bio                    |
| . Pâté en croute           | . Munster Blanc bio                    |
| . Saucisse à croquer       | . Chèvre Frais du moment bio           |
| . Assortiment de saucisses | Tartinades:                            |
|                            | . Houmous                              |
|                            | . Choux fleur, Curry                   |
|                            | . Tzatziki de Radis                    |

## Les plats

- |   |       |
|---|-------|
| . <b>Bibeleskaes</b> (Fromage Blanc, Ail, Echalottes, Ciboulette)                                       | 12.5- |
| <i>Pommes de terre au four, Munster, Salade verte (suppl. Charcuteries +2,5€)</i>                       |       |
| . <b>Grumbeerekiechle</b> (Galette de pdt)  | 12.5- |
| <i>Bibeleskaes, Salade verte, Jambon OU Tomates &amp; Mozza Di Bufala</i>                               |       |
| . <b>Paire de Knacks</b>  | 11.-  |
| <i>Pommes de terre au four, Salade verte</i>  |       |
| . <b>Fleischkiechle</b> (Galette de viande)   | 15.-  |
| <i>Pommes de terre au four, Sauce crème Champ., Salade verte, Crudités</i>                              |       |
| . <b>Tartine flambé</b>   | 12.-  |
| <i>Crème, Lardons paysans, Oignons, Gratiné OU Munster, Salade verte</i>                                |       |
| . <b>Tartine Végé</b>   | 12.-  |
| <i>Sauce Tomate, Légumes du moment, Chèvre Frais, Roquette, Salade verte</i>                            |       |
| . <b>Salade Estivale</b>  | 12.-  |
| <i>Croustillants Aubergine Tomates &amp; Fêta, Poivrons, Tomates cerise, Oignons, Pignons de pain</i>   |       |
| . <b>Salade Poulette</b>  | 13.-  |
| <i>Poulet mariné, Mozzarella Di Bufala, Oignons, Tomates cerises, Pignons de pain, Crème Balsamique</i> |       |
| . <b>Salade du Moment</b>   | -     |
| . <b>Munster au four</b> (25min)  | 15.5- |
| <i>Pomme de terre au four, Salade verte (suppl. Charcuteries +2,5€)</i>                                 |       |
| . <b>Lasagnes Végé</b>  | 12.-  |
| <i>Légumes du soleil, Ricotta, Parmesan, Basilic, Salade verte</i>                                      |       |

## Les Desserts

- |                                     |      |                     |     |
|-------------------------------------|------|---------------------|-----|
| . Tarte au fromage blanc            | 5.5- | . Crème Brulée      | 5.- |
| . Brownie choco<br>& crème anglaise | 5.5- | . Dessert du moment |     |

## Samedi midi c'est Poulet rôti

*Poulet Fermier d'Alsace*

- |  |      |
|--|------|
| . Poulet Purée, Salade verte                         | 12.- |
| . Poulet entier (4 personnes)<br>Purée, Salade verte | 40.- |

## Dimanche on Brunch

*11h à 13h ou 13h15 à 15h*

- |             |      |
|-------------|------|
| . Le Sucré  | 16.- |
| . Le Salé   | 16.- |
| . La Totale | 21.- |



## 2. Les sans alcools

### Le fait maison

*C'est meilleur quand c'est fait  
avec nos doigts de fées*

- . Thé glacé 40cl 4.-
- . Café frappé 25cl 4.5-
- . Café frappé au lait 25cl 4.5-  
Sirop Vanille, Cookies, Caramel,  
Noisettes grillées, Sucre de canne
- . Virgin mojito Ananas Mirabelle 5.-
- . Le Bikini 5.-  
Jus de Pomme, Carola Rouge,  
Framboise, Concombre, Basilic
- . Le Parasol 5.-  
Limonade, Sirop de Vanille, Pomelo,  
Menthe

### Les autres

*Mais bon on peut pas tout faire  
nous même*

- . Carola (bleue, rouge) 50cl 3.5-
- . Elsass cola, cola zéro 33cl 3.5-
- . Soda à l'orange Liness 33cl 3.5-
- . Miss Tonic 33cl 3.5-
- . Limonade Liness 33cl 3.5-
- . Club maté 33cl 3.5-
- . Ginger beer 25cl 4.-
- . Symple Menthe douce bio 33cl 4.-
- . Symple Cassis bio 33cl 4.-
- . Jus de fruits Sautter 25cl 3.5-  
Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate,
- . Sirop 40cl 3.-
- . Diabolo 35cl 4.-

Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Coco,  
Cassis, Orgeat, Violette, Lavande, Fraise  
Mandarine, Mirabelle, Cookies, Vanille,  
Noisettes grillées, Caramel, Grenade  
. Supplement Sirop + 0.5-



## 3. Les Boissons Chaudes



### Le Café bio

- . Espresso 1.8-
- . Allongé 2.3-
- . Double espresso 3.3-
- . Capuccino 3.8-
- . Café Viennois 3.8-
- . Latte machiatto 3.8-
- . Chocolat chaud 3.8-
- . Chocolat Viennois 4.3-

Au choix: Lait de vache ou Lait végétal

- . Une petite goutte de Baileys? 2.-
- . Suppl. lait ou chantilly 0.5-

### Ça se corse

*C'est bon pour ce que t'as!*

- . Grog 8.-
- . Irish Coffee 8.-
- . Café Alsacien 8.-

### Les Thés bio

*Les Jardins de Gaïa*

- . Thé vert mambo mango 3.-
- . Thé vert Himalaya 3.-
- . Thé vert menthe 3.-
- . Thé noir nature 3.-
- . Thé noir earl grey 3.-
- . Thé noir masala chai 3.-

### Les Tisanes bio

*Passport Tea*

- . L'or des Incas 3.-  
Fruits doux & Chocolat
- . Potion gourmande 3.-  
Fruits & Épices
- . Douceur provençale 3.-  
Romarin, Thym & Citronnelle
- . Framboise coquine 3.-  
Framboise & Hibiscus

## 4. La Mousse



	25cl	50cl
. Météor Pils	2.8-	5.5-
. Bière du moment	3.5-	7.-
. Perle BIO	3.5-	7.-
. Picon ou Cynar bière	3.5-	7.-
. IPA du moment	4.-	7.5-
. Cidre sec artisanal Sautter, Bouteille 50cl (5.5°)		5.-

## 5. Les bières bouteilles

Nos bières sont détaillées sur ardoises

- . Brasserie Perle, *Strasbourg*
- . Brasserie Boum r, *Wettolsheim*
- . Brasserie Saint-Pierre, *Saint-Pierre*
- . Brasserie Bisaiguë, *Kaysersberg*
- . Brasserie Taal, *Wihhr au Val*



*Mais aussi -*

. Duvel (8.5°) 33cl	5.-
. Kasteel red (8°) 33cl	5.-
. Rothaus sans alcool 33cl	5.-

## 6. Le Pinard

Nos vins sont détaillés sur ardoises

- . Domaine Schneider, *Gertwiller*
- . Domaine Beiner, *Bourgheim*
- . Domaine Gilg, *Mittelbergheim*
- . Domaine Sohler, *Blienschwiller*
- . Domaine Ruhlmann, *Dambach-la-ville*
- . Oé, *Lyon*



## 7. Qu'est ce qu'on boit?

Parce qu'on aime les plantes

. Ricard (45°) 2cl	3.-
. Jägermeister (35°) 4cl	8.-
. Chartreuse (55°) 4cl	10.-
. Génépi (40°) 4cl	9.-
. Absinthe (68°) 4cl	8.-
. Get 27 (21°) 6cl	8.-
. Suze (15°) 5cl	6.-

Les autres

. Amaretto (23°) 6cl	8.-
. Baileys (17°) 6cl	8.-
. Tequila Patron (40°) 4cl	10.-
. Mezcal Union (40°) 4cl	10.-



## 5. Les Cocktails

*On a mélange des trucs*

- . Les Pep's 7.5-  
Cocktails Maison à base de Lillet (voir ardoises)
- . Gérald 10.-  
Genepi, Liqueur de Myrtille, Tonic, Citron vert
- . Clémence 10.-  
St Germain, Crémant, Sirop de Lavande, Carola Rouge, Citron vert
- . Corinne 9.-  
Gin Bombay Sapphire, Carola Rouge, Pulco, Conf. de Fraise, Concombre
- . Françoise 9.5-  
Rhum Bacardi anejo 4 infusé au Thym, Inf. framboise hibiscus, Pomelo
- . Maurice 9.5-  
Rhum Bacardi anejo 4, Carola rouge, Ananas frais, Sirop de Mirabelle  
Citron vert, Menthe



**Tu connais tes classiques?**

*Tu nous demandes si on peut on fait* 8.5- à 10.-

Spritz (Alsacien), Mojito, Daiquiri,  
Caïpirinha, Ti punch, Cuba libre, Hugo,  
Basilic smash, Cosmopolitain, Negroni,  
White Russian, Moscow Mule, Hemingway  
etc...

## 6. Un peu plus fort

Les Rhums 4cl

- . Dos Maderas, Espagne (40°) 10.-
- . Millionario, Perou (40°) 10.-
- . Santa teresa, Venezuela (40°) 10.-

Les Whiskys 4cl

- . Miclo, Alsace 10.-
- . Nikka, Japon 10.-
- . Caol Ila, Ecosse (43°) 10.-

Le Cognac 4cl

- . Hine, France (40°) 10.-

Les Gins 4cl

- . Miclo, Alsace (43°) 10.-
- . Bombay Sapphire (40°) 8.5-
- . Porter's Ecosse (40°) 10.-
- . Botanist, Ecosse (46°) 10.-

Gin Tonic  
Au choix:  
Citron, Concombre,  
Orange

Passion Schnaps

Miclo 4cl 8.-

Poire, Mirabelle, Coing,  
Framboise sauvage, Kirsch,  
Quetsche, Marc de Gewurtz

