

Au Fil des Saisons

Le restaurant Au Fil des Saisons et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue.

Véritable parenthèse gustative, le raffinement des plats préparés en cuisine et l'accueil chaleureux du personnel vous assurent un moment de bonheur simple, très agréable et souhaitons mémorable.

Dans un cadre chaleureux, Au Fil des Saisons vous propose une cuisine faite maison avec des produits nobles et frais.

Le chef Thomas SPROSS et son équipe créent, cuisinent et dressent l'ensemble des mets qu'ils servent aux convives.

Le restaurant au Fil des Saisons amène une touche de bonheur supplémentaire avec une sélection de vins de premier choix à déguster à table ou en soirée.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable moment de plaisir et surtout une bonne dégustation !

La cuisine est de l'art, et l'art prend du temps, merci pour votre compréhension...

La Direction...



Carte des boissons

Nos apéritifs

Apérol Spritz / Hugo / Campari Spritz	9.50€
Kir Vin Blanc d'Alsace	4.50€
Coupe de crémant	5.00€
Coupe de crémant rosé	5.50€
Coupe de champagne	9.50€
Kir champagne (cassis - mûre - framboise) liqueurs de saisons	10.50€
Kir crémant (cassis - mûre - framboise) liqueurs de saisons	6.00€
Ricard, Pastis	4.00€
Martini, Suze, Porto, Campari	5.00€

Nos cocktails

Cocktail du moment avec alcool	12.00€
Cocktail du moment sans alcool	10.00€

Nos bières pressions

	25cl	50cl
Rouget de lisle - Brasserie artisanale	3.20€	6.00€
Bière du mois	4.50€	8.80€
Amer bière, Picon bière, Cynar bière	3.80€	7.40€
Panaché	3.20€	6.20€
Bière Sirop	3.20€	6.20€
Monaco	3.40€	6.40€

Nos bières bouteilles

Heineken 25cl

4.00€

Heineken zéro 25cl

4.00€

Desperados 33cl

4.00€

Nos boissons chaudes

Expresso	2.20€
Expresso crème	2.40€
Expresso décaféiné	2.20€
Grand café	3.00€
Grand café crème	3.20€
Café rallongé	2.50€
Thé - Infusion	2.90€
Cappuccino / Chocolat	3.60€
Irish coffee	9.00€

Eaux

	50cl	1L
Lisbeth nature	2.90€	5.60€
Lisbeth pétillante (Rouge / Verte)	2.90€	5.60€

Softs

Jus de fruits / Pom's de Lisbeth (Apfelschorle)	3.30€
Perrier 33cl	3.50€
Limonade 25cl	2.70€
Sirop à l'eau 25 cl	1.90€
Diabolo 25cl	2.90€
Coca Cola / Coca Zéro 33cl	3.60€
T'Glacé 33cl	3.50€
Schweppes / Schweppes Agrumes 25cl	3.50€

Nos alcools

Malibu 5cl	6.00€
Baileys / Get 27 / Tequila / Gin Gordon 5cl	6.00€
Vodka Smirnoff 5cl	6.00€
Vodka Belvedere 5cl	8.50€
Jägermeister / Limoncello / Amaretto 4cl	4.00€
Cointreau 5cl	6.00€
Gin Citadelle 5cl	8.50€

Rhum

Rhum Pompéro	6.00€
Rhum Plantation des Barbades	9.50€

Digestifs

Eau de vie Meyer 4cl	6.50€
Calvados / Armagnac 4cl	6.00€
Cognac Maxime Trijol - XO	12.00€
Cognac Fines Island	11.50€
Armagnac - XO Chateau de Laubade	12.50€

Whisky

JB / Jack Daniel's	
Bulleit Bourbon 4cl	9.00€
Johnnie Walker Black 4cl	9.50€
Cardhu 4cl	9.50€
Talisker 4cl	9.00€



Carte des repas

Entrées

Mille feuille de foie gras, pomme - pistache et piment d'Espelette 16.00€ - 31.00€

Duo de Saint - Jacques cru - cuit, mango fraîcheur 16.50€ - 31.50€

Cassolette d'escargots et champignons des bois 13.50€ - 22.50€

Salade terre et mer (salade verte, poêlée de scampis, saint jacques, foie gras, charcuterie ibérique) 15.00€ - 28.00€

Planchette de charcuterie ibérique et fromage affiné à partager

2 personnes 18.00€

4 personnes 34.00€

6 personnes 44.00€

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Tomahawk de boeuf black angus mariné pour 2 personnes frites fraîches, salade verte (sur réservation uniquement)	79.50€
Burger Rossini du chef (filet de boeuf, foie gras poêlée, chutney d'oignons rouge, miel et noix)	31.50€
Souris d'Agneau cuit dans son jus, écrasé de pomme de terre à l'ail noir, navets - carottes confites au miel et romarin	32.50€
Cordon bleu de volaille Alsacien, crème fromagère	29.50€
Tartare de boeuf traditionnel fumé par nos soins au bois de hêtre	26.50€
Poêlé de gambas grillée, risotto curry - petit pois, émulsion coco	32.50€
Poisson selon l'arrivage	28.00€
Assiette végétarienne sur demande du client	25.00€

Nos accompagnements :

Risotto - Frites fraîches - Spätzles - Pommes grenailles aux herbes

Accompagnement supplémentaire 3.50€

Du lundi au vendredi

(uniquement le midi)

Menu du jour 2 plats
(Entrée / plat ou plat / dessert) 20.50€

Menu du jour 3 plats
(Entrée / plat / dessert) 25.00€

Plat du jour 16.00€

Menu enfant

Sirop au choix
Accompagnement au choix

Steak haché de boeuf

ou

Nuggets au poulet

+ 2 boules de glaces

11.00€



Desserts

Tiramisu Dolce Café		9.50€
Tarte du moment		8.50€
Fondant au chocolat au lait, crème matcha, sorbet framboise		11.00€
Farandole de fromage affinés		12.00€
Planchette de gourmandises sucrées		
	2 personnes	15.00€
	4 personnes	29.00€
	6 personnes	43.00€

Nos glaces et sorbets

Caramel - Chocolat - Pistache - Vanille - Fraise - Citron
Framboise - Poire

1 boule 2.60€ / 2 boules 4.90€ / 3 boules 6.80€
Supplément chantilly 1.00€