



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	5.50€
Coupe de crémant rosé	6.00€
Coupe de champagne	9.50€
Kir crémant (cassis - mûre - framboise) liqueurs de saisons	6.00€
Ricard, Pastis	4.50€
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 (Blonde)	3.50€	6.00€
Rouget de lisle - Bière du mois	4.50€	8.80€
Amer bière, Picon bière, Cynar bière	3.80€	7.40€
Panaché	3.50€	6.20€
Bière Sirop	3.40€	6.20€
Monaco	3.70€	6.30€

Nos bières bouteilles

Heineken 25cl	Heineken zéro 25cl	Desperados 33cl
4.50€	4.00€	5.50€

Nos boissons chaudes

Expresso	2.30€
Expresso crème	2.45€
Expresso décaféiné	2.20€
Grand café / Gand décaféiné	3.00€
Grand café crème	3.20€
Café rallongé	3.30€
Thé - Infusion	2.70€
Cappuccino / Chocolat chaud	3.80€
Irish coffee	9.50€

Eaux

	50cl	1L
Lisbeth nature	2.95€	5.70€
Lisbeth pétillante (Rouge / Verte)	2.95€	5.70€

Softs

Jus de fruits / Pom's de Lisbeth (Apfelschorle)	3.30€
Perrier 33cl	3.80€
Limonade 25cl	2.90€
Sirop à l'eau 25 cl	2.00€
Diabolo 25cl	3.00€
Coca Cola / Coca Zéro 33cl	3.80€
T'Glacé 33cl	3.70€
Schweppes / Schweppes Agrumes 25cl	3.70€

Nos alcools

Vodka Belvedere 5cl	8.50€
Gin Citadelle 5cl	8.50€
Cointreau 5cl	6.00€
Malibu 5cl	6.00€
Baileys / Get 27 / Tequila / Gin Gordon 5cl	6.00€
Vodka Smirnoff 5cl	6.00€
Jägermeister / Limoncello / Amaretto 4cl	5.00€

Rhum

Rhum safran d'Alsace	12.50€
Rhum Zacapa	12.00€
Rhum Plantation des Barbades	9.50€
Rhum Pompéro	6.00€

Digestifs

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

Whisky

Johnnie Walker Black 4cl	9.50€
Cardhu / Benriach 4cl	9.50€
Bulleit Bourbon 4cl	9.00€
Talisker 4cl	9.00€
JB / Jack Daniel's	6.50€



Carte des repas

Entrées

ENTREE - PLAT

Tataki de saumon exotique 17.00€ - 32.50€

Tartare de boeuf Thaï 16.00€ - 31.00€

Duo avocat crevettes façon cocktail 16.00€ - 31.00€

Salade Alsacienne (munster pané, lardons grillés,
croûtons, oignons, salade verte, pickles) 15.00€ - 28.00€

Planchette de charcuterie ibérique et fromage
affiné à partager

2 personnes 18.00€

4 personnes 32.00€

6 personnes 46.00€

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)	85.00€
Risotto crémeux à la truffe, Saint - Jacques snackées et fumées par nos soins	35.00€
Burger blue cheese (filet de boeuf, oignons frits, lardons grillés, salade, crème au bleu)	34.50€
Filet de taureau mariné, beurre maître d'hôtel à l'ail des ours	34.50€
Souris d'agneau confite, écraser de pommes de terre à l'ancienne, légumes et son jus de cuisson	33.50€
Poisson selon l'arrivage	32.00€
Cordon bleu du Chef	30.00€
Assiette végétarienne sur demande du client	25.00€

Nos accompagnements :

Risotto - Frites maison - Spätzles frais - Pommes grenailles aux herbes
Accompagnement supplémentaire 4.50€

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

Knack Alsacienne

ou

Nuggets au poulet maison

+ 2 boules de glaces

12.50€



Desserts

Farandole de fromages affinés	12.00€
Brownie chocolat blanc, crème anglaise, chantilly violette, glace vanille	11.00€
Crème brûlée du moment	9.50€
Crumble du Chef	9.50€
Planchette de gourmandises sucrées	
2 personnes	15.00€
4 personnes	29.00€
6 personnes	43.00€

Nos glaces et sorbets

(Nestlé laitière)

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

1 boule 2.60€ / 2 boules 4.90€ / 3 boules 6.80€

Supplément chantilly maison 1.50€



Carte des vins

Nos vins d'Alsace

Tout nos vins d'Alsace sont AOP et viennent du Domaine Steiner

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Pinot Auxerrois	4.50€	8.50€	16.50€	24.00€
Muscat	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€
Riesling	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€
Riesling Grand Cru Schoenbourg	7.50€	14.50€	28.50€	41.50€
Pinot Gris	6.00€	11.50€	22.00€	33.00€
Gewurztraminer	6.00€	11.50€	22.00€	33.00€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	9.00€	17.00€	34.00€	49.50€
Pinot Noir	5.50€	9.50€	18.00€	27.00€
Pinot Noir "Infini" (Rouge d'Alsace)	8.50€	16.00€	32.00€	47.00€

L'équipe se fera un plaisir de vous conseiller

Prix net exprimés en Euro (€), service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nos vins au verre

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<u>BLANC :</u>				
Bourgogne --> AOP - Chablis La Chablisienne "Finage"	8.00€	16.00€	31.50€	45.00€
Valée du Rhône --> AOP - Côte du Rhône villages "Les coqs volants"	6.00€	12.00€	23.00€	33.00€
Pays d'oc --> IGP - Chardonnay Antique "Château Grézan"	6.00€	12.00€	23.00€	33.00€
<u>ROUGE :</u>				
Bourgogne --> AOP - Macon "Les Epillets"	6.50€	12.00€	24.00€	34.00€
Bordeaux --> AOP - Bordeaux Château Malbec	6.50€	12.00€	24.00€	35.00€
--> AOP - Côtes de Blaye Château "Bel Enclos"	6.00€	12.00€	24.00€	34.00€
Vallée du Rhône --> AOP - Côtes du Rhône "Domazan Mommessin"	6.00€	11.00€	22.00€	32.00€
Languedoc --> AOP - Château Ministre "Réserve"	6.00€	11.00€	22.00€	36.00€
--> AOP - Tentation du pasteur	7.00€	14.00€	28.00€	39.00€
Provence --> AOP Château Nestuby	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
<u>ROSÉ :</u>				
Provence --> AOP - Château Nestuby	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
--> AOP - Eau de Vin	7.50€	15.00€	29.00€	41.50€
Languedoc --> AOP Château Ministre	6.00€	11.00€	22.00€	36.00€

Nos bulles

	<u>Verre 12cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Crémant d'Alsace "Steiner" (brut)	6.00€	28.00€
AOP - Crémant d'Alsace "Steiner" (rosé brut)	6.00€	31.00€
AOP - Crémant d'Alsace "Absolu" (Steiner 100% Chardoney)	...	39.00€
AOP - Champagne Les Barons de Rothschild (brut)	...	75.00€
AOP - Champagne Les Barons de Rothschild (Blanc de blanc)	...	87.00€

Nos vins bouteille

ROUGE :

Bourgogne --> AOP - Mercurey Domaine Voarick	36.00€
--> AOP - Givry Domaine Voarick	36.00€
--> AOP - Gevrey-Chambertin Chanson	66.00€
Bordeaux --> AOP - Margaux Châteaux Dufort Vivens	55.00€
--> AOP - Graves Château Piron	43.00€
--> AOP - Lussac - Saint Emilion Château Haut - Gazeau	37.00€
--> AOP - Saint-Julien Sarget de Gruaud Larose	57.00€
--> AOP - Saint - Esthèphe Château de Pez	84.00€
--> AOP - Saint - Emilion Grand Cru "Intuition de Fleur Cardinale"	60.00€
Beaujolais --> AOP - Julié纳斯 Domaine de la Conseillère	28.00€
--> AOP - Morgon Domaine des Arcades	29.00€
Vallée du Rhône --> AOP - Vacqueyras - Brunel de la Gardine	38.00€
--> AOP - Saint - Joseph - Brunel de la Gardine	37.00€
--> AOP - Crozes - Hermitage - Brune de la Gardine	37.00€
--> AOP - Beaume de Venise Rocca Luna	32.00€
--> AOP - Châteauneuf du Pape - Brunel de la Gardine	50.00€
--> AOP - Côte -Rotie "La Giroflarie"	82.00€

BLANC :

Bourgogne --> AOP - Pouilly - Fuissé Cave de Lugny	60.00€
Vallée du Rhône --> AOP - Condrieu Brunel de la Gardine	82.00€