



AU FIL DES SAISONS

Le restaurant Au fil des saisons et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue dans ce restaurant Mulhousien.

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...





AU FIL DES SAISONS

Carte des boissons





NOS APÉRITIFS

Apérol Spritz	7€60
Mojito	7€60
Kir d'Alsace	3€60
Coupe de Crémant	4€90
Coupe de Crémant rosé	5€20
Kir crémant (cassis - Mûre - Framboise)	5€90
Verre de Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer	4€60
Ricard, Pastis	3€60
Martini, Suze, Porto	5€00
Cocktail de saison	10€00



NOS BIÈRES PRESSIONS

	25 cL	50 cL
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

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25 cL
4€00

Heineken zéro 25 cL
4€00

Desperados 33 cL
5€50





NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	2€20
Espresso Crème	2€40
Espresso Décaféiné	2€20
Grand Café	3€00
Grand Café Crème	3€20
Café Rallongé	2€50
Thé - Infusion	2€90
Cappuccino Chocolat	3€60
Grog	3€60
Irish Coffee	4€70
	9€00



EAUX ET SOFTS

Lisbeth (nature) 50cL	2€90	1Litre - 5€60
Lisbeth Verte (pétillante) 50cL	2€90	1Litre - 5€60
Jus de Fruits	3€30	
Perrier 33cL	3€50	
Limonade 25cL	2€70	
Sirop à l'eau 25cL	1€90	
Diabolo 25cL	2€90	
Pom's de Lisbeth 25 cL (Apfelschorle)	3€30	
Coca Cola 33cL	3€60	
Coca Cola Zéro 33cL	3€60	
Orangina 25cL	3€50	
T'Glacé 33cL	3€50	
Schweppes 25 cL	3€50	
Schweppes Agrumes 25 cL	3€50	





NOS ALCOOLS



Eau de vie Meyer 4cL	6€50
(Poire Williams, Quetsch, Kirsch, Framboise, Marc de Gewurtz)	
Malibu 5cL	5€,-
Baileys 5cL	6€,-
Get 27 5cL	6€,-
Tequila 4cL	6€,-
Vodka Smirnoff	6€,-
Vodka Belvedere 4cL	8€50
Jägermeister /Limoncello / Amaretto 4cL	5€,-
Cointreau 5cL	6€,-
Gin Gordon	6€,-
Rhum Pompéro	6€,-
Rhum Gold of Mauricius	9€50
Calvados 4cL	6€,-
Armagnac 4 cL	6€,-
Cognac Maxime Trijol - XO	12.€,-

Whisky

JB / Jack Daniel's	2cL 3€60	4cL 6€50
Bulleit Bourbon 4cL	9€,-	
Johnnie Walker Black 4cL	9€50	
Cardhu 4cL	9€,-	
Talisker 4cL	9€,-	





AU FIL DES SAISONS

Carte des repas





AU FIL DES SAISONS

ENTRÉES

	<u>Normal</u>	<u>Plat</u>
Croustade de grenouilles façon bouchée à la reine.	9.50€	18.00€
Tartare de thon rouge au jus de fraîcheur.	13.50€	26.00€
La salade périgoudine.	15.00€	29.00€
Saumon Gravlax Aneth-Betterave.	14.00€	27.00€
Duo de foie gras mi-cuit, chutney du moment, brioche.	16.00€	31.00€
La salade fermière: salade verte, oeuf poché, croûtons, lardons, beignet de chèvre, noix.	12.50€	24.00€
Planchette de charcuterie et fromage affiné à partager.	2 personnes 15.00€	
	4 personnes 30.00€	
	6 personnes 45.00€	





PLATS

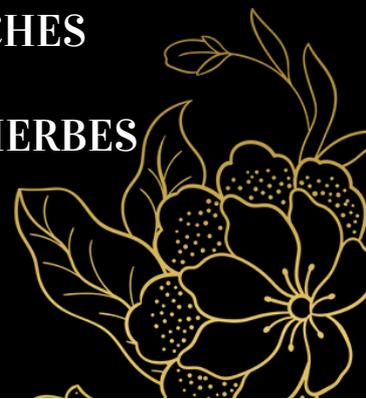
Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Le filet de bœuf simmenthal aux morilles.	34.50 €
Le magret de canard du chef.	31.50 €
Le burger chèvre-miel: steak de bœuf 180g, chèvre, miel, noix, oignons, salade, lardons.	26.50 €
Tartare de bœuf thaï.	25.50 €
Tomahawk de boeuf black angus mariné pour 2 personnes frites fraîches, salade verte (<u>sur réservation uniquement</u>).	74.50 €
Assiette végétarienne sur demande du client.	25.00 €
Brochette de saint-jacques snackée et fumée par nos soins, risotto crémeux au safran d'alsace.	32.50 €
Poisson du jour (selon l'arrivage).	28.00 €

Nos accompagnements

RISOTTO DU MOMENT - FRITES FRAICHES

SPÄTZLES - POMMES GRENAILLES AUX HERBES





Du lundi au vendredi - (uniquement le midi)

Chaque jour - (2 entrées - 2 plats - 2 desserts)

Menu du jour - 2 plats - 20,50 €
(entrée - plat ou plat - dessert)

Menu du jour - 3 plats - 25,00 €
(entrée - plat - dessert)

Plat du jour - 16,00 €

MENU ENFANT

sirop au choix

Accompagnement au choix.

Steak haché de boeuf

ou

Nuggets au poulet

+ 2 boules de glace

11.00€





Desserts

La torche aux marrons du chef.	9,50 €
Le mille feuille de pistache à la framboise fraîche.	10,00 €
La crème brûlée du moment.	8,50 €
Le Paris-Brest revisité.	9,50 €
Le fondant au chocolat, crème anglaise et sa boule de glace vanille.	11,00 €
La planchette de gourmandises sucrées - 2 personnes	15,00 €
- 4 personnes	30,00 €
- 6 personnes	45,00 €

Nos glaces

Café - Caramel salé - Chocolat - Pistache - Vanille - Pavana

Nos sorbets

Fraise - Citron - Framboise - Poire - Menthe-chocolat

1 boule - 2,00 €

2 boules - 3,80 €

3 boules - 5,60 €

Supplément Chantilly - 0,50 €





CARTE DES VINS

L'ALSACE

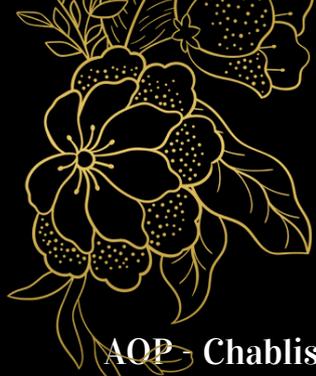
	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Pinot Auxerrois Domaine Steiner	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
AOP - Muscat Domaine Steiner	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Riesling Domaine Steiner	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Riesling Grand Cru Schoenbourg	7.00€	----	----	39.50€
AOP - Pinot Gris Grand Cru Sporen	7.00€	----	----	39.50€
AOP - Pinot Gris Domaine Steiner	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Gewurztraminer Domaine Steiner	6.00€	11.00€	22.00€	29.00€
AOP - Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Steiner	8.50€	----	----	49.00€
AOP - Pinot Noir Domaine Steiner	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Pinot Noir " Infini " Domaine Steiner (Rouge d'alsace)	----	----	----	44.00€



l'équipe du restaurant se fera un plaisir de vous conseiller.

*Prix nets exprimés en Euros (€), service compris.
Tous nos vins sont AOC ou AOP, sauf indications contraires
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*





CARTE DES VINS

BOURGOGNE

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Chablis "Finage" La Chablisienne - (blanc) Minéral et frais, une belle tension	7.00€	----	----	39.50€
AOP - Pouilly-Fuissé Cave de Lugny Un nez toasté et brioché, une bouche gourmande	----	----	----	59.00€
AOP - Macon "Les Epillets " Léger et opulent, de beaux fruits noirs et rouges	5.50€	----	----	29.00€
AOP - Mercurey Domaine Voarick Pinot noir concentré et fin, belle délicatesse	----	----	----	35.00€
AOP - Givry Domaine Voarick Nez de violettes et fraises, bouche soyeuse	----	----	----	35.00€
AOP - Gevrey-Chambertin Chanson De jolis tannins, la bouche est souple et gourmande	----	----	----	65.00€

BORDEAUX

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Bordeaux Château Malbec Un bordeaux de caractère avec une pointe de Malbec	5.50€	----	----	29.00€
AOP - Côtes de Blaye Château Mazerolles Arômes de fruits noirs et boisés	5.00€	----	----	28.00€
AOP - Margaux Châteaux Dufort Vivens Des fruits noirs et rouges très mûrs, beau final	----	----	----	54.00€
AOP - Graves Château Piron Des notes grillées et fumées, des tannins marqués	----	----	----	42.00€
AOP - Lussac-Saint-Emilion Château Haut-Gazeau Des notes vanillées, bel équilibre, bouche fruitée	----	----	----	36.00€
AOP - Saint-Julien Sarget de Gruaud Larose Vin harmonieux et élégant	----	----	----	56.00€
AOP - Saint-Esthèphe Château de Pez Complexe et racé, riche en tannins, belle souplesse	----	----	----	83.00€
AOP - Saint-Emilion Grand Cru << Intuition de Fleur Cardinale >> De jolis tannins, une belle puissance, des fruits mûrs	----	----	----	58.00€

*Prix nets exprimés en Euros (€), service compris.
Tous nos vins sont AOC ou AOP, sauf indications contraires
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*





CARTE DES VINS

LA VALLÉE DU RHÔNE

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Côtes du Rhône Domazan Mommessin Nez de violettes, fruits rouges, bouche boisée	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Côtes du Rhône villages Les coqs volants (blanc) Nez de fleurs blanches, la bouche est soutenue	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Vacqueyras- Brunel de la Gardine Bouche ample, souple, arômes de fruits rouge	----	----	----	37.00€
AOP - Saint-Joseph - Vin de Vienne Riche et ample, la bouche est sur le cassis	----	----	----	36.00€
AOP - Crozes-Hermitage - Brune de la Gardine Aromatique puissante, notes de cerises et d'épices	----	----	----	36.00€
AOP - Beaume de Venise Rocca Luna Arômes de fruits rouges et acidulés, quelques épices	----	----	----	31.00€
AOP - Châteauneuf-du-Pape - Brunel de la Gardine Arômes frais de menthol et de garrigues	----	----	----	49.00€
AOP - Côte-Rotie << la Giroflarie >> Une bouche velours de fruits rouges, des tannins fins	----	----	----	81.00€
AOP - Condrieu Brunel de la Gardine (blanc) Des fruits blancs et une belle minéralité, longueur exceptionnelle	----	----	----	81.00€

l'équipe du restaurant se fera un plaisir de vous conseiller.

*Prix nets exprimés en Euros (€), service compris.
Tous nos vins sont AOC ou AOP, sauf indications contraires
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*





CARTE DES VINS

PROVENCE et LANGUEDOC

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Languedoc Château Ministre << Grande réserve >> Elegant et ouvert, des arômes fruits rouges frais	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
AOP - Languedoc Château Ministre rosé Aromatique complexe sur l'agrume et les fruits frais	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
AOP - Côtes de Provence Château Nestuby (rosé) Notes florales et épicées, le final est long et vif	5.00€	9.00€	18.00€	37.00€
IGP d'Oc Chardonnay Antique Château Grézan Nez expressif, des notes aromatiques de fleurs	----	----	----	29.00€
AOP - Languedoc << le pré aux Anges >> Notes de petits fruits rouges, final réglissé	----	----	----	34.50€
AOP - Côtes de Provence Château Nestuby (rouge) Vin onctueux aux tannins soyeux sur de beaux fruits	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Languedoc << La tentation du pasteur >> Nez expressif de fruits noirs et de poivre gris	6.00€	12.00€	24.00€	34.00€
AOP - Côtes de Provence Eau de Vin (rosé) Un nez d'une très belle intensité sur des fruits exotiques	6.00€	12.00€	24.00€	34.00€

BEAUJOLAIS

	<u>Verre</u>	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Juliéas Domaine de la Conseillère Rond et puissant, notes de réglisses, beau final	----	----	----	----	27.00€
AOP - Morgon Domaine des Arcades Notes d'iris et de pivoines, la bouche est gourmande	----	----	----	----	28.00€

l'équipe du restaurant se fera un plaisir de vous conseiller.

*Prix nets exprimés en Euros (€), service compris.
Tous nos vins sont AOC ou AOP, sauf indications contraires
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



CARTE DES VINS

LES BULLES

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
AOP - Crémant d'Alsace << Steiner >> (brut)	5.00€	----	----	28.00€
AOP - Crémant d'Alsace << Steiner >> (rosé brut)	6.00€	----	----	31.00€
AOP - Crémant d'Alsace << Absolu >> Steiner 100% chardonnay	----	----	----	36.00€
AOP - Champagne Les Barons de Rothschild (brut)	----	----	----	65.00€
AOP - Champagne Les Barons de Rothschild << Blanc de blanc >>	----	----	----	75.00€



l'équipe du restaurant se fera un plaisir de vous conseiller.

*Prix nets exprimés en Euros (€), service compris.
Tous nos vins sont AOC ou AOP, sauf indications contraires
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*