

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



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	5€90
Verre de Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer	4€60
Ricard, Pastis	3€60
Martini, Suze, Porto	5€,-



NOS BIÈRES PRESSIONS

	25 cL	50 cL
Rouget de lisle - Brasserie artisanale	3€20	6€00
Griottines (bière à la cerise)	4€50	8€80
Mont'Bé (blonde forte de dégustation)	4€50	8€80
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



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



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 4cL 5€,-

Cointreau 5cL 6€,-

Gin Gordon 6€,-

Rhum Pompéro 6€,-

Rhum Gold of Mauricius 9€50

Cognac Hennessy Very Special 7€,-

Cognac Hennessy XO 12€,-

Calvados 4cL 6€,-

Armagnac 4 cL 6€,-

Whisky

JB 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>
Tartare de boeuf Thaï	12.00€	20.00€
La salade folle du Chef	11.00€	19.00€
Planchette de charcuteries fines	14.50€	22.50€
Duo d'avocat et crevettes revisité façon cocktail	12.50€	20.50€
Carpaccio de St-Jacques et son jus de fraîcheur	13.00€	21.00€
Terrine de foie gras maison et son chutney au fil des saisons	14.50€	22.50€
St-Jacques snackées et son risotto crémeux à la truffe	14.50€	22.50€

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Filet de boeuf rossini du Chef (sauce au choix)	32.00 €
Cordon bleu de veau au fil des saisons (sauce au choix)	27.00 €
Le burger du moment (sauce au choix)	24.50 €
Pluma de porc ibérique grillé (sauce au choix)	26.50 €
Duo de St-Jacques et Gambas snacké, risotto crémeux et son émulsion au safran	31.00 €
Poisson du marché rôti du Chef	28.00 €

Nos sauces.

Jus de viande aillé

Sauce aux poivres 5 baies

Crème d'échalotte confite

Sauce forestière

Nos accompagnements

Frites

Spätzlés

Risotto

Polenta

Pomme grenaille aux herbes.

Du lundi au vendredi - (uniquement le midi)

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

Menu du jour - 2 plats - 19,00 €

(entrée - plat ou plat - dessert)

Menu du jour - 3 plats - 23,00 €

(entrée - plat - dessert)

Plat du jour - 15,00 €

MENU ENFANT

sirop au choix

Accompagnement au choix.

Steak haché de boeuf

ou

Nuggets au poulet

+ 2 boules de glace

9.70€

Desserts

Farandole de fromages affinés	10,00 €
Fondant au chocolat, crème Anglaise et sa boule de glace	9,00 €
Tiramisu du moment	8,50 €
Café ou Thé gourmand	12,00 €
Coupe de glace au fil des saisons	10,00 €

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 <i>Nez de violettes, fruits rouges, bouche boisée</i>	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Côtes du Rhône villages Les coqs volants (blanc) <i>Nez de fleurs blanches, la bouche est soutenue</i>	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Vacqueyras- Brunel de la Gardine <i>Bouche ample, souple, arômes de fruits rouge</i>	----	----	----	37.00€
AOP - Saint-Joseph - Vin de Vienne <i>Riche et ample, la bouche est sur le cassis</i>	----	----	----	36.00€
AOP - Crozes-Hermitage - Brune de la Gardine <i>Aromatique puissante, notes de cerises et d'épices</i>	----	----	----	36.00€
AOP - Beaume de Venise Rocca Luna <i>Arômes de fruits rouges et acidulés, quelques épices</i>	----	----	----	31.00€
AOP - Châteauneuf-du-Pape - Brunel de la Gardine <i>Arômes frais de menthol et de garrigues</i>	----	----	----	49.00€
AOP - Côte-Rotie << la Giroflarie >> <i>Une bouche velours de fruits rouges, des tannins fins</i>	----	----	----	81.00€
AOP - Condrieu Brunel de la Gardine (blanc) <i>Des fruits blancs et une belle minéralité, longueur exceptionnelle</i>	----	----	----	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 >> <i>Elegant et ouvert, des arômes fruits rouges frais</i>	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
AOP - Languedoc Château Ministre rosé <i>Aromatique complexe sur l'agrume et les fruits frais</i>	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
AOP - Côtes de Provence Château Nestuby (rosé) <i>Notes florales et épicées, le final est long et vif</i>	5.00€	9.00€	18.00€	37.00€
IGP d'Oc Chardonnay Antique Château Grézan <i>Nez expressif, des notes aromatiques de fleurs</i>	----	----	----	29.00€
AOP - Languedoc << le pré aux Anges >> <i>Notes de petits fruits rouges, final réglissé</i>	----	----	----	34.50€
AOP - Côtes de Provence Château Nestuby (rouge) <i>Vin onctueux aux tannins soyeux sur de beaux fruits</i>	5.00€	9.00€	18.00€	27.00€
AOP - Languedoc << La tentation du pasteur >> <i>Nez expressif de fruits noirs et de poivre gris</i>	6.00€	12.00€	24.00€	34.00€
AOP - Côtes de Provence Eau de Vin (rosé) <i>Un nez d'une très belle intensité sur des fruits exotiques</i>	6.00€	12.00€	24.00€	34.00€

BEAUJOLAIS

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