

# *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 maître restaurateur 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

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

# Nos cocktails

<i>Cocktail du moment avec alcool</i>	12.00€
<i>Cocktail du moment sans alcool</i>	10.00€

# Nos bières pressions

	25cl	50cl
<i>Rouget de lisle - Brasserie artisanale (Blonde)</i>	3.70€	6.00€
<i>Amer bière, Picon bière, Cynar bière</i>	3.90€	7.40€
<i>Panaché</i>	3.60€	6.20€
<i>Bière Sirop</i>	3.70€	6.20€
<i>Monaco</i>	3.70€	6.30€

# Bières bouteille

<i>Heineken zéro 25cl</i>	4.50€
---------------------------	-------

# Nos boissons chaudes

Expresso	2.50€
Expresso crème	2.65€
Expresso décaféiné	2.40€
Grand café / Grand décaféiné	3.20€
Grand café crème	3.40€
Café rallongé	3.50€
Thé - Infusion	2.90€
Cappuccino / Chocolat chaud	4.00€
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€
Sirup 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

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

## Rhum

<i>Rhum Zacapa</i>	12.00€
<i>Rhum Plantation des Barbades</i>	9.50€
<i>Rhum Pompéro</i>	6.00€

## Digestifs

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

## Whisky

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



*Carte des repas*

# Entrées

---

## ENTREE - PLAT

*Foie gras marbré à la truffe, brioche et son chutney*

18.50€ - 35.00€

*Gravlax de saumon aux agrumes et coulis de passion*

17.00€ - 32.00€

*Carpaccio de St jacques, au safran*

15.00€ - 28.00€

*Croustade d'escargots aux champignons*

14.00€ - 26.00€

*Le croque monsieur du Chef, salade verte*

12.00€ - 23.00€

*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

<i>Filet de boeuf aux morilles</i>	<i>38.00€</i>
<i>Cassolette de St jacques aux poireaux, risotto crémeux</i>	<i>35.00€</i>
<i>Magret de canard aux poivres cinq baies</i>	<i>34.00€</i>
<i>Civet de chevreuil au chocolat, chou rouge confit, poêlée de spätzles</i>	<i>33.50€</i>
<i>Cordon bleu forestier</i>	<i>32.00€</i>
<i>Tartare de boeuf traditionnel</i>	<i>32.00€</i>
<i>Paré de saumon grillé au beurre persillé, risotto au petit pois</i>	<i>30.00€</i>
<i>Assiette végétarienne sur demande du client</i>	<i>25.00€</i>

## Nos accompagnements :

*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) 21.50€

Menu du jour 3 plats  
(Entrée / plat / dessert) 26.00€

Plat du jour 17.00€

## Menu enfant

Sirop au choix  
Accompagnement au choix

Knack Alsacienne  
ou  
Nuggets au poulet maison

+ 2 boules de glaces

12.50€



# Desserts

<i>Paris-Brest à la pistache et framboises fraîche</i>		10.00€
<i>Fôret - noir à la châtaigne</i>		9.50€
<i>Tiramisu à la poire pôché au vin chaud et pain d'épices</i>		8.50€
<i>Crème brûlée du moment</i>		8.00€
<i>Planchette de gourmandises sucrées</i>	<i>2 personnes</i>	15.00€
	<i>4 personnes</i>	29.00€
	<i>6 personnes</i>	43.00€

## Nos glaces et sorbets

*Caramel - Chocolat - Pistache - Vanille - Fraise - Smarties*  
*Framboise - Poire - Café - Melon - Spéculos - Tiramisu - Citron*

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

*Supplément chantilly maison 1.50€*

*Supplément eau de vie 6.50€*

## Nos coupes glacées

*Dame blanche : 3 boules vanille, sauce chocolat,  
chantilly* 10.00€

*Poire Belle Hélène : 2 boules vanille, poire pochée, sauce  
chocolat, chantilly* 10.00€

*La gourmande : 1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule  
tiramisu, coulis de caramel, éclats de spéculos, chantilly* 10.00€

*L'Alsacienne : 3 boules vanille, marmelade à la  
myrtille, chantilly* 10.00€

*Café liegeois : 2 boules café, 1 boule vanille, café chaud,  
chantilly* 10.00€



*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€
Côtes de Gascogne --> IGP - Premières Grives Domaine Tariquet	7.00€	14.00€	28.00€	39.00€
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 --> AOP - Côtes de Blaye Château "Bel Enclos"	6.50€ 6.00€	12.00€ 12.00€	24.00€ 24.00€	35.00€ 34.00€
Vallée du Rhône --> AOP - Côtes du Rhône "Domazan Mommessin"	6.00€	11.00€	22.00€	32.00€
Languedoc --> AOP - Château Ministre "Réserve" --> AOP - Tentation du pasteur	6.00€ 7.00€	11.00€ 14.00€	22.00€ 28.00€	36.00€ 39.00€
Provence --> AOP Château Nestuby	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
<u>ROSÉ :</u>				
Provence --> AOP - Château Nestuby --> AOP - Eau de Vin	6.00€ 7.50€	12.00€ 15.00€	24.00€ 29.00€	36.00€ 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€