

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

Apérol Spritz / Hugo / Campari Spritz	9.50€
Kir Vin Blanc d'Alsace (cassis - mûre - framboise) liqueurs de saisons	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)	3.70€	6.00€
Amer bière, Picon bière, Cynar bière	3.90€	7.40€
Panaché	3.60€	6.20€
Bière Sirop	3.70€	6.20€
Monaco	3.70€	6.30€

Bières bouteille

Heineken zéro 25cl	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€
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

<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 / Jet 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 Meukow - XO</i>	12.00€
<i>Cognac Fines Island "Ile de Ré"</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

<i>Escalope de foie gras poêlée, tartare de pommes confites, jus au miel et porto</i>	<i>18.50€ - 35.00€</i>
<i>Asperges d'Alsace déclinées en 3 façons</i>	<i>17.00€ - 32.00€</i>
<i>Cassiolette de grenouilles à l'ail des ours</i>	<i>15.00€ - 28.00€</i>
<i>Tempura de crevettes et son guacamole d'avocat</i>	<i>14.00€ - 26.00€</i>

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

Tomahawk de veau mariné chimichurri 42.00€

Filet de bar rôti, risotto aux asperges 35.00€

Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre 34.00€

Pluma de porc ibérique grillé 32.00€

Poêlée de gambas et son risotto à l'ail des ours 30.00€

Assiette végétarienne sur demande du client 28.00€

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

Profiteroles du chef aux 3 saveurs 9.50€

Mousse au chocolat traditionnelle, crème anglaise 9.50€

Tiramisu traditionnel 9.50€

Panna cotta du moment 9.50€

Fraise Melba 9.50€

Nos glaces et sorbets

Caramel - Chocolat - Pistache - Vanille - Fraise - Smarties

Framboise - Poire - Café Spéculoos - Tiramisu

Citron - Mangue - Melon

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

Supplément chantilly maison 1.50€

Supplément eau de vie 6.50€



Carte des vins

Nos vins d'Alsace

Tout nos vins 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	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 :

Tous nos vins sont AOP sauf indication contraire

Bourgogne

Millésime 75 cl

Gevrey-Chambertin Chanson	2022	66.00€
Mercurey Domaine Voarick	2019	36.00€
Givry Domaine Voarick	2022	36.00€

Bordeaux

Saint - Esthèphe Château de Pez	2019	84.00€
Saint - Julien Sarget de Gruaud Larose	2019	57.00€
Margaux Châteaux Dufort Vivens	2017	55.00€
Graves Château Piron	2021	43.00€
Lussac - Saint Emilion Château Haut - Gazeau	2017	37.00€
Saint - Emilion Grand Cru "Intuition de Fleur Cardinale"	2020	60.00€

Beaujolais

Juliénas Domaine de la Conseillère	2022	28.00€
Morgon Domaine des Arcades	2023	29.00€

Vallée du Rhône

Côte -Rotie "La Giroflarie"	2021	82.00€
Saint - Joseph - Brunel de la Gardine	2023	37.00€
Crozes - Hermitage - Brune de la Gardine	2022	37.00€
Beaume de Venise Rocca Luna	2021	32.00€
Vacqueyras - Brunel de la Gardine	2022	38.00€
Châteauneuf du Pape - Brunel de la Gardine	2021	50.00€

BLANC :

Bourgogne

Pouilly - Fuissé Cave de Lugny	2022	60.00€
--------------------------------	------	--------

Vallée du Rhône

Condrieu Brunel de la Gardine	2023	82.00€
-------------------------------	------	--------