

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.

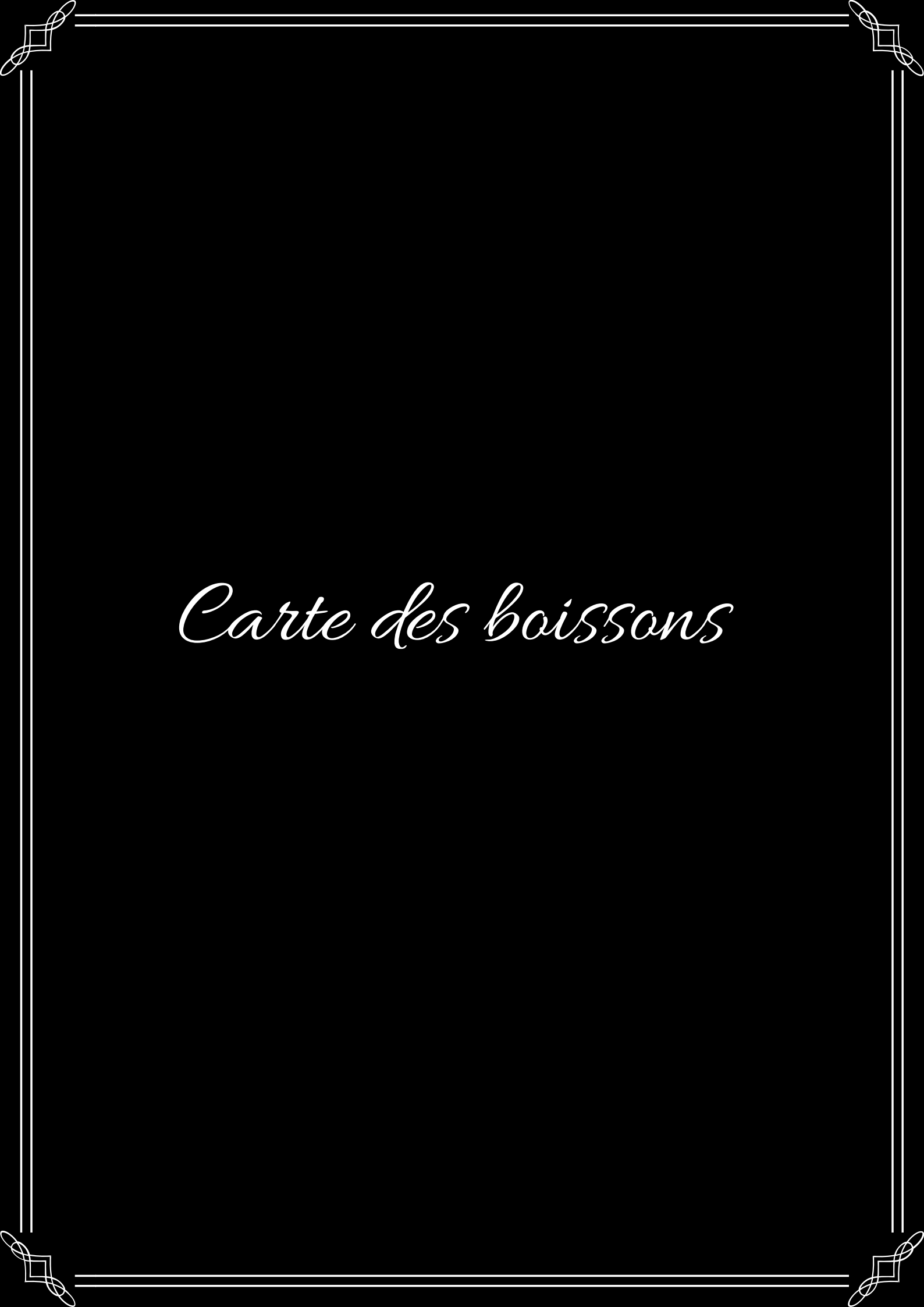
Le chef Thomas SPROSS maître restaurateur et son équipe créent, cuisinent et dressent l'ensemble des mets qu'ils servent aux convives.

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>Pouget 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€
Sirop à l'eau 25 cl	2.00€
Diabolo 25cl	3.00€
Pepsi / Pepsi 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 Bumbu</i>	9.50€
<i>Rhum Diplomático</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>Glenlivet 4cl</i>	9.00€
<i>JB / Jack Daniel's</i>	6.50€



Carte des repas

Entrées

	<u>ENTREE</u> - <u>PLAT</u>
<i>Tataki de thon rouge et avocat</i>	16.00€ - 30.00€
<i>Tartare de taureau thaï</i>	15.00€ - 28.00€
<i>Salade folle (melon, jambon cru, mozzarella, scampis grillés, tomates cerises, copeaux de parmesan, pignons de pin)</i>	15.00€ - 28.00€
<i>Carpaccio de tomates anciennes au balsamique et sa burrata de vache.</i>	14.00€ - 26.00€
<i>Bruschetta aux légumes du soleil, chorizo, scampis et son œuf poché</i>	12.00€ - 22.00€

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

<i>Faux-filet de bœuf Wagyu 220g (origine Australie)</i>	<i>79.00€</i>
<i>Brochette de taureau marinée et grillée (origine France)</i>	<i>38.00€</i>
<i>Presa ibérique marinée et grillée (origine Espagne)</i>	<i>34.00€</i>
<i>Filet de daurade royale rôti, risotto aux crevettes et basilic</i>	<i>36.00€</i>
<i>Brochette d'espadon marinée, ratatouille de légumes</i>	<i>32.00€</i>
<i>Assiette végétarienne sur demande du client</i>	<i>28.00€</i>

Nos sauces pour les viandes

Poivres - Bleu - Echalote

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

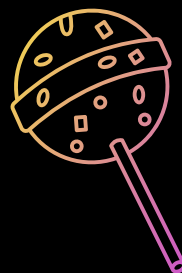
Knack Alsacienne

ou

Nuggets au poulet maison

+ 2 boules de glaces

12.50€



Desserts

Carpaccio de fraises au basilic frais, sorbet et chantilly 9.10.00€

Tiramisu à la mangue fraîche 10.00€

Mille-feuille à la vanille et framboises fraîches 10.00€

Banana split du Chef 10.00€

Coupe fraîcheur (boule mangue, boule citron, boule framboise, coulis de fruits rouges et chantilly) 10.00€

Nos glaces et sorbets

Caramel - Chocolat - Pistache - Vanille

Fraise - Framboise - Poire - Café

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

Tous nos vins sont AOP sauf indication contraire

ROUGE :

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

Juliéna Domain 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€
-------------------------------	------	--------