

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.

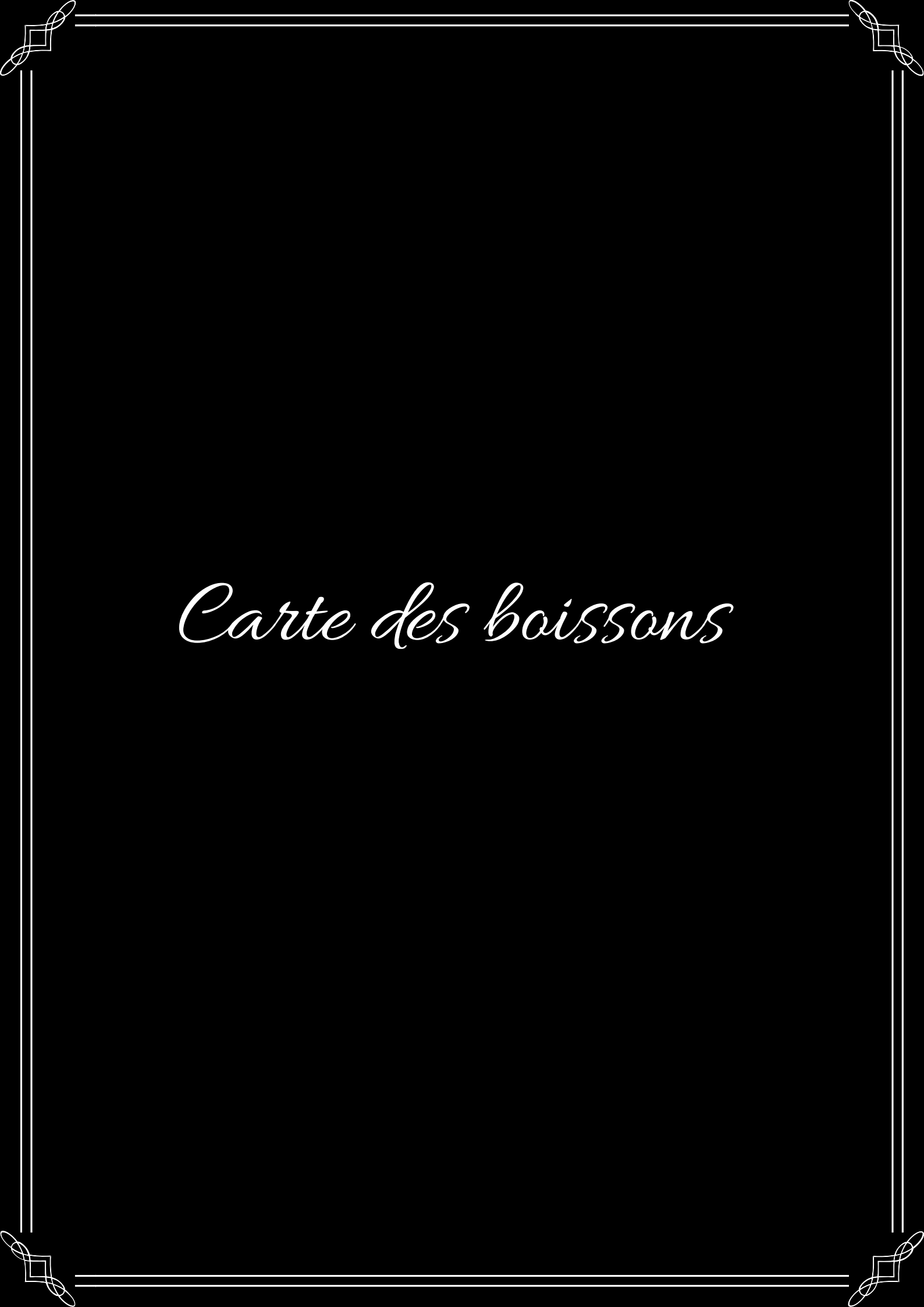
Le chef Thomas SPROSS maître restaurateur et son équipe créent, cuisinent et dressent l'ensemble des mets qu'ils servent aux convives.

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€
---------------------------	-------

Eaux

	50cl	1L
<i>Lisbeth nature</i>	2.95€	5.70€
<i>Lisbeth pétillante (Rouge / Verte)</i>	2.95€	5.70€

Softs

<i>Jus de fruits / Pom's de Lisbeth (Apfelschorle)</i>	3.30€
<i>Perrier 33cl</i>	3.80€
<i>Limonade 25cl</i>	2.90€
<i>Sirop à l'eau 25 cl</i>	2.00€
<i>Diabolo 25cl</i>	3.00€
<i>Pepsi / Pepsi Zéro 33cl</i>	3.80€
<i>Ice tea 33cl</i>	3.70€
<i>Schweppes / Schweppes Agrumes 25cl</i>	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€

Nos boissons chaudes

<i>Expresso</i>	2.50€
<i>Expresso crème</i>	2.65€
<i>Expresso décaféiné</i>	2.40€
<i>Grand café / Grand décaféiné</i>	3.20€
<i>Grand café crème</i>	3.40€
<i>Café rallongé</i>	3.50€
<i>Thé - Infusion</i>	2.90€
<i>Cappuccino / Chocolat chaud</i>	4.00€
<i>Irish coffee</i>	9.50€



Carte des repas

Entrées

L'œuf poché meurette traditionnel 12.00€

Poêlée de champignons en persillade, purée crémeuse à l'ail 14.00€

Cassiolette de noix de pétoncles et son crémeux de butternut 15.00€

Terrine de foie gras maison, chutney du moment 18.00€

Planchette de charcuterie et fromage affiné à partager

2 personnes 18.00€

4 personnes 34.00€

6 personnes 45.00€

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

Saint-Jacques snackée et son risotto au safran 39.00€

Filet de boeuf aux morilles 38.00€

Paré de cerf grillé, sauce marchand de vin 36.00€

Magret de canard aux trois poivres 36.00€

Cordon bleu de volaille au munster, crème forestière 34.00€

Gambas grillées, risotto de courge 34.00€

*Nous ne proposons pas de menu enfant, mais l'ensemble de nos plats
peut être décliné en portion adaptée aux plus petits*

15.00€

Nos accompagnements

Frites maison - Spätzles frais - Pommes grenailles aux herbes

Accompagnement supplémentaire 4. 50€

Desserts

Crème brûlée du moment 10.00€

Paris-Brest à la châtaigne 10.00€

Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges, glace vanille 10.00€

Coupe douceur d' hiver : boule noisette, boule cookie, boule vanille, sauce chocolat, chantilly et éclats de meringue 10.00€

Nos glaces et sorbets

Caramel - Chocolat - Pistache - Vanille - Café

Fraise - Framboise - Cookie - Noisette

Citron - Mangue - Poire - 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€

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

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 Domain 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€
-------------------------------	------	--------