

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.

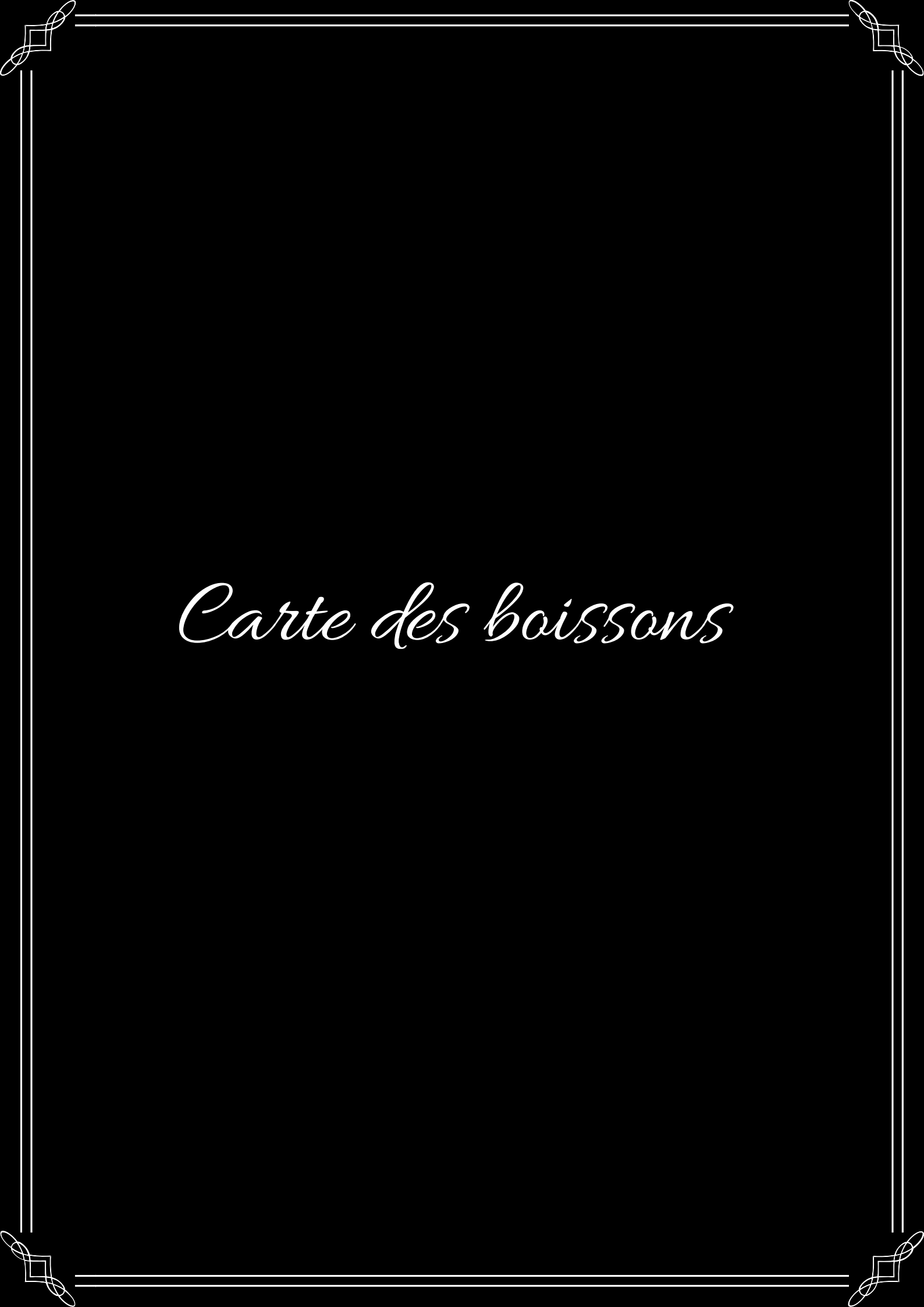
Le chef Thomas SPROSS maître restaurateur et son équipe créent, cuisinent et dressent l'ensemble des mets qu'ils servent aux convives.

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€

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

Foie gras traditionnel au pain d'épices, compotée de pommes 18.00€

Carpaccio de saumon au jus de fraîcheur 16.00€

Tartare de filet de boeuf au couteau 16.00€

Salade paysanne (lardons grillés, croûtons, œuf poché,
oignons frits et tomates cerises) 13.00€

Planchette de charcuterie et fromages affinés à partager

2 personnes 18.00€

4 personnes 34.00€

6 personnes 45.00€

Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

Tournedos de boeuf Rossini 39.00€

Cordon bleu de Tomahawk de veau 38.00€

Gambas sautées à l'ananas, risotto au curry et petits pois 36.00€

Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre à l'ail noir 35.00€

Poisson du marché selon l'arrivage 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

<i>Mille - feuille à la vanille, chocolat et poire pochée</i>	<i>13.00€</i>
<i>Entremet pistache et framboises fraîches</i>	<i>13.00€</i>
<i>Parlora à l'ananas caramélisé, sorbet citron</i>	<i>12.00€</i>
<i>Craquelin coco-mangue fraîches</i>	<i>10.00€</i>

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, sauf indication contraire

	<u>Verre 12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Pinot Blanc 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 Schoenenbourg	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€

*Muscat d'Alsace cave de Turckheim

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€
Vallée du Rhône --> AOP - Côtes du Rhône "Marquise des Eyssarts"	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 Maison Jean Claude Boisset	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

	2022	28.00€
Juliénas Les Grandes Mises Mommessin	2023	29.00€
Morgon Domaine des Arcades		

Vallée du Rhône

	2021	82.00€
Côte -Rotie "La Giroflarie"	2023	37.00€
Saint - Joseph - Brunel de la Gardine	2023	37.00€
L'orientale Crozes - Hermitage Maison Ogier	2021	32.00€
Beaume de Venise Rocca Luna	2024	38.00€
La pourpre Vacqueyras Maison Ogier	2021	50.00€
Châteauneuf du Pape - Brunel de la Gardine		

BLANC :

Bourgogne

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

Vallée du Rhône

Les Vertiges de l'or Condrieu Maison Ogier	2022	82.00€
--	------	--------