

Suggestions

Foie gras de canard et ses toasts, chutney d'oignons rouges

Petite portion : **14,90 €**

Grande portion : **23,50 €**

Choucroute aux 3 poissons (saumon, plie, et haddock fumé)

25.00 €

Carte des Salades

Salade César du Dix

18.50 €

Poulet mariné, Parmesan, croûtons, tomate, salade, concombre et sauce César

Trilogie de tomates, pistou et Mozzarella

17.10 €

Salade crevettes, avocat et agrumes

17.50 €

Salade de chèvre chaud

16.40 €

Toasts de chèvre chaud et miel, noix, tartare de tomates, salade et olives noires

Salade grecque

16.50 €

Feta, olives noires, oignon rouge, tomate, concombre et poivron



Abonnez-vous à notre newsletter



Rendez-vous sur nos réseaux

Les Entrées

	Petite	Grande
Salade Alsacienne <i>Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons</i>	8.30 €	15.40 €
Salade gourmande du Dix <i>Salade, foie gras de canard, saumon fumé, dés de Comté ^{AOP} et croûtons</i>	10.80 €	18.30 €
Escargots	6 pièces : 9.80 €	12 pièces : 17.30 €
Velouté du moment		9.30 €

Le Coin du Boucher

Burger classique <i>Steak haché, Comté, tomate, salade, sauce barbecue maison</i>	18.80 €
L'onglet de bœuf Simmental à l'échalote	20.80 €
Faux-filet de bœuf	21.90 €
Escalope de volaille à la crème et champignons	19.80 €
Rognons de veau sauce crème et champignons ou moutarde à l'ancienne	19.80 €
Cordon bleu de volaille à la crème et champignons (15min. d'attente)	22.90 €

Garniture au choix : spaetzles, riz, légumes du moment, frites, pommes de terre sautées, tagliatelles

Les Spécialités Alsaciennes

La choucroute et ses cinq garnitures	19.90 €
Les fleischkiechles (<i>galettes de viande au porc et au bœuf</i>), sauce crème champignons	18.50 €
Jarret braisé sur lit de choucroute	21.90 €
Bouchée à la reine <i>Veau, volaille, quenelle</i>	22.00 €
Civet de sanglier de chasse locale	21.90 €
Grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre), bibeleskaes :	
- <i>Nature</i>	15.50 €
- <i>Munster</i>	16.30 €
- <i>Jambon Forêt-Noire</i>	17.90 €
- <i>Saumon fumé</i>	18.90 €

Les Poissons

Pavé de saumon, sauce safran	22.90 €
Filet de sandre, sauce beurre blanc	24.00 €

Garniture au choix : spaetzles, riz, légumes du moment, frites, pommes de terre sautées, tagliatelles

Le Coin des Végétariens

Tian de légumes et son crumble tomate, salade	15.30 €
<i>Tomates, courgettes, aubergines, le tout rôti</i>	
Grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre), bibeleskaes :	
- Nature	15.50 €
- Munster	16.30 €

Les Fromages & Gourmandises du Dix

Assiette de fromage	8.80 €
Forêt Noire	9.30 €
Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly	9.00 €
Tarte du jour	7.80 €
Café Gourmand ou Thé Gourmand	8.20 €
Profiteroles (glace nougat, chocolat chaud, chantilly, amandes torréfiées)	10.30 €
Crème brûlée du moment	7.80 €
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	8.50 €
Café ou Chocolat liégeois	8.50 €
Coupe des îles (glace coco, rocher coco, chocolat chaud, chantilly, noix de coco grillée)	9.50 €
Salade de fruits	7.80 €
Coupe de glace ou sorbet	1 boule : 2.10 € / 2 boules : 3.70 € / 3 boules : 5.20 €

Glaces* :

Chocolat noir, chocolat blanc, vanille de Madagascar, café, fraise, pistache, caramel au beurre salé, menthe, nougat, coco

Sorbets* :

Passion, framboise, mangue, cassis, citron

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

Formule Menu du Jour

Servie du lundi au vendredi, hors jours fériés uniquement le midi

Plat 11.90 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 14.90 €

Entrée + Plat + Dessert 17.90 €

Pièce du Boucher 14.50€

Servie du lundi au vendredi, hors jours fériés uniquement le midi

Formule Express 21.00€

Servie le midi du lundi au samedi, hors jours fériés

La grande salade Alsacienne

Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons

OU

Les Fleischkiechles, spaetzles

Galettes de viande au porc et au bœuf

Tarte du jour

OU

Crème brûlée du moment

1 Météor 25cl OU 1 soft 25cl

(Pepsi, jus d'orange ou pomme, limonade ou diabolo)

Menu Enfant 9.50€

Knacks accompagnées de frites

OU Tagliatelles au saumon fumé maison

2 boules de glace

Menu du Terroir

Entrée + Plat + Dessert 34.90 €

Entrée + Plat OU Plat + dessert 26.90 €

La salade alsacienne

Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons

Civet de sanglier de chasse locale

Crème brûlée du moment

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nos Bières

A LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Meteor Grand Malt (5.5°)	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Meteor Wendelinus blonde (6.8°)	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Météor blanche (5°)	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Bière du mois	4.20 €	5.50 €	8.40 €
Picon	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché	3.60 €	4.60 €	7.00 €
Monaco	3.70 €	4.80 €	7.20 €

EN BOUTEILLE		
Heineken 33cl (5°)		4.10 €
Desperados 33cl (5.9°)		5.20 €
Heineken 33cl (00° sans alcool)		3.60 €
Chimay bleue Pères Trappistes 33.cl (9°)		5.40 €

Nos Apéritifs

Apéritif Maison 12cl	6.80 €
Crémant et crème de cassis, mirabelle, framboise, pêche de vigne, mûre.	
Spritz alsacien	7.80 €
Blanc cassis 12cl	3.70 €
Coupe de Crémant d'Alsace Cave de Ribeauvillé 12cl	6.50 €
Verre de Gewurztraminer 12cl	5.40 €
Verre de Muscat 12cl	5.00 €
Verre de Pinot Gris 12cl	4.80 €
Verre de Gewurztaminer Vendanges Tardives Cattin 12cl	8.60 €
Martini blanc, rouge 5cl	5.20 €
Porto Kopke blanc, rouge 5cl	5.20 €
Campari 4cl	5.20 €
Suze 4cl	5.20 €
Ricard 2cl	3.70 €

Nos Long Drinks

Campari jus d'orange, soda	8.90 €
Gin Tonic	8.90 €
Vodka jus d'orange, jus de pomme, jus de tomate	8.90 €
Whisky Pepsi, jus d'orange, jus de pomme	8.90 €
Rhum Pepsi, jus d'orange	8.90 €

Nos Vins en Carafe

	Le verre de 12cl	20cl	25cl	50cl
Sylvaner	5.10 €	8.10 €	10.00 €	19.90 €
Riesling	5.10 €	8.10 €	10.00 €	19.90 €
Muscat	5.00 €	7.80 €	9.70 €	19.30 €
Pinot Gris	4.80 €	7.60 €	9.40 €	18.70 €
Pinot Noir	5.00 €	7.80 €	9.70 €	19.20 €
Gewurztraminer	5.30 €	8.20 €	10.30 €	20.40 €
Sauvignon Blanc	3.90 €	6.10 €	7.60 €	15.00 €
Rosé	4.50 €	7.10 €	8.80 €	17.50 €
Côtes du Rhône	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €
Merlot	3.70 €	5.90 €	7.30 €	14.40 €

Nos Whiskys

Whisky Alsacien, Pur Malt Meyer's 4cl	7.90 €
Scotch Whisky 4cl	6.30 €
Paddy 4cl	6.30 €
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey 4cl	7.30 €
Aberlour 10 ans d'âge, Highland Single Malt Scotch Whisky 4cl	8.90 €

Nos Rhums, Vodkas & Gins

Bacardi ambré Corto Oro 4cl	6.80 €	Vodka Russian Standard 4cl	7.30 €
Saint James blanc 4cl	6.30 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	7.30 €
		Gin Gordon's 4cl	6.30 €

Nos Sodas

Badoit Rouge 33cl	3.50 €
Badoit Rouge rondelle 33cl	3.60 €
Sirop à l'eau 25cl	2.50 €
Citron, menthe, fraise, grenadine, pêche, violette, pamplemousse rose	
Limonade 25cl	3.30 €
Ice Tea 25cl	3.60 €
Diabolo 25cl	3.60 €
Carola bleue, verte ou rouge 50cl	3.50 €
Carola bleue, verte ou rouge 1L	6.00 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl	3.70 €
Schweppes Tonic, Lemon ou Agrum' Orangina 25cl	3.60 €
Bouteille de jus de fruits Pampryl 20cl	3.40 €
Orange, pomme, ananas, tomate, abricot, pamplemousse	
Supplément sirop ou rondelle 0.30 €	

NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

NOS VINS D'ALSACE

	37.5cl	75cl
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		29.30€
● Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		33.40€
● Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.90€	34.90€
● Pinot Auxerrois ^{AOP} , Vieilles Vignes, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68)		40.20€
● Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.00€	37.90€
● Riesling ^{AOP} Grand Cru Altenberg, Domaine Scharsch à Wolxheim (67)		45.00€
● Riesling ^{AOP} Grand Cru Kaefferkopf, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68)		47.00€
● Muscat ^{AOP} Les Faïtières, Cave Vinicole d'Orschwiller (67)		25.90€
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		38.90€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.50€	39.90€
● Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	29.00€	41.00€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71.50€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 46,00€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 53,20€


LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  32,30€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  32,30€


SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 34,30€

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  36,10€
- Sancerre ^{AOP} 48,70€

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas 31,40€
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  51,60€


VINS ROUGES

BOURGOGNE


75cl

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 45,00€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 69,60€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 88,10€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 55,10€

BEAUJOLAIS

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 42,20€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 43,10€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat  44,00€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26,00€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 56,20€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 50,40€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 55,10€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 40,60€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 68,50€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 29,80€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  43,20€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25,30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  37,90€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,90€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  44,00€


SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 37,80€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,30€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,50€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 51,20€
- Lussac Saint-Emilion ^{AOP} « Cuvée Bellevue », Château Lussac 40,60€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 40,60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 34,20€

LES EFFERVESCENTS

- Crémant^{AOP} Brut Cave de Ribeauvillé (68) 32,50 €
- Crémant^{AOP} Rosé, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68) 38,00 €
- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble à Chouilly (51) 64,80 €
- Champagne^{AOP} Brut « Impérial », Moët & Chandon à Epernay (51) 99,40€

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes.

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Caféterie

Expresso	2.30€
Expresso crème	2.50€
Expresso décaféiné	2.40€
Grand café	3.30€
Grand crème	3.50€
Grand décaféiné	3.40€
Double expresso	4.30€
Thés et infusions Dammann Frères	3.50€
Café Alsacien ou Irish Coffee	8.90€

Nos Alcools Blancs, Digestifs & Liqueurs

Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Vieux Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Cœur de bière, Alisier, Vieille Prune 4cl	7.80 €
Cognac Hennessy Fine Cognac V.S.O.P 4cl	7.30 €
Calvados Busnel V.S.O.P / Armagnac Clef des Ducs V.S.O.P 4cl	7.30 €
Cointreau / Grand Marnier 4cl	6.80 €
Baileys, Amaretto 4cl	6.80 €
Get 31, Get 27 4cl	6.80 €
Fernet Branca 4cl	6.80 €

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes.

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.