

Carte Estivale

Nos salades

Salade chèvre chaud croustillant <i>Salade, chèvre chaud pané, miel, noix et tomate</i>	12.00€
La salade alsacienne <i>Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons</i>	14.30€
Salade méditerranéenne <i>Salade, dés de fromage de brebis, betterave rouge, patate douce, tomate et grenade</i>	15.00€
Salade César <i>Salade, poulet, chips de jambon fumé, tomate, Parmesan, croûtons</i>	17.00€
La melon-jambon <i>Salade, melon, jambon fumé, olives, tomate</i>	17.00€
La salade du Dix <i>Salade, volaille marinée aux épices, dés de Comté AOP, lardons grillés et croûtons</i>	17.30 €
Salade saumon avocat <i>Salade, saumon gravellax, avocat, œuf, tomate et sésame</i>	18.00€
Salade crevettes et agrumes <i>Salade, crevettes, suprêmes d'orange, pamplemousse et citron, tomate</i>	19.90€



Abonnez-vous à notre newsletter



Rendez-vous sur nos réseaux

Les Entrées

Os à moelle forestier (<i>champignons de Paris, pommes de terre et oignon</i>)	11.50 €
Œuf cocotte à la paysanne (<i>champignons de Paris, lardons et crème</i>)	8.50 €
Carpaccio de bœuf, Parmesan, huile d'olive et roquette	12.00 €
Potage du moment	9.30 €
Escargot, la douzaine	17.30 €
Assiette de charcuteries	14.00 €
La petite salade alsacienne <i>Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons</i>	8.30 €
La petite salade du Dix <i>Salade, volaille marinée aux épices, dés de Comté AOP, lardons grillés et croûtons</i>	9.30 €

Les Burgers

Servis avec des frites ou légumes ou salade

Classique : <i>Steak haché, Comté, tomate, salade, sauce barbecue maison</i>	18.80 €
Le Poulet : <i>Poulet pané, Comté, tomate, salade, sauce bibeleskaes</i>	19.00 €
Le Végétarien : <i>Légumes de saison, Mozzarella di Bufala</i>	16.50 €

Le Coin du Boucher

Côte de bœuf, sauce poivre – <i>pour 2 pers.</i>	69.00 € le kilo
L'onglet de bœuf Simmental (env. 200g) à l'échalote	20.80 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau	18.00 €
Joue de bœuf, façon carbonade flamande	18.00 €
Rognons de veau sauce crème, champignons	19.00 €
Suprême de poulet jaune aux girolles	22.00 €

Garniture au choix : frites, tagliatelles, riz, légumes du moment, purée, salade

Les Spécialités Alsaciennes

La choucroute et ses cinq garnitures	19.10 €
Les fleischkiechles (<i>galettes de viande au porc et au bœuf</i>), spatzle, salade verte	18.00 €
Cordon bleu de volaille, spatzle, sauce crème - <i>Cuisson 25 min</i>	21.00 €
Bouchée à la reine : <i>Poulet, veau, sauce crème</i>	22.00 €

Les Poissons

Lieu noir en matelote, riz	22.00 €
Filet de dorade royale à la grenobloise, riz	21.00 €
Risotto aux crevettes, épinard et fenouil	21.50 €

Le Coin des Végétariens

Tian de légumes et son crumble tomate, salade <i>Tomates, courgettes, aubergines, le tout rôti</i>	15.30 €
Galettes de légumes, sauce bibeleskäse <i>Carottes, courgettes, échalotes, ail, coriandre</i>	17.00 €
Aubergines à la Parmigiana	20.00 €

Les Fromages & Gourmandises du Dix

Assiette de fromage	8.80 €
Forêt Noire	9.30 €
Fondant au chocolat, glace vanille, chantilly	9.00 €
Tarte du jour	7.80 €
Café Gourmand ou Thé Gourmand	8.20 €
Brioche perdue, compotée d'ananas au Rhum, glace vanille	11.00 €
Profiteroles (glace nougat, chocolat chaud, chantilly, amandes torréfiées)	10.30 €
Crème brûlée du moment	7.80 €
Coupe fraîcheur (glace menthe, Get 27)	8.00 €
Coupe Melba aux fruits de saison	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 19.00€

Servie le midi du lundi au samedi, hors jours fériés

La Salade du Dix

Salade, volaille marinée aux épices, dés de Comté AOP, lardons grillés et croûtons

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 26.10 €

Entrée + Plat OU Plat + dessert 22.60 €

La salade alsacienne

Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons

La choucroute strasbourgeoise et ses trois garnitures

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.	
Blanc cassis 12cl	3.70 €
Coupe de Crémant d'Alsace Cave de Ribeauvillé 12cl	6.50 €
Verre de Gewurztraminer Cattin 12cl	5.40 €
Verre de Muscat 12cl	4.40 €
Verre de Pinot Gris Lorentz 12cl	4.40 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim 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	3.40 €	5.70 €	6.80 €	13.60 €
Riesling	3.70 €	6.20 €	7.40 €	14.80 €
Muscat	4.40 €	7.35 €	8.80 €	17.60 €
Pinot Gris	4.40 €	7.35 €	8.80 €	17.60 €
Pinot Noir	3.80 €	6.35 €	7.60 €	15.20 €
Gewurztraminer	5.40 €	9.00 €	10.80 €	21.60 €
Gewurztraminer VT	8.60 €	14.35 €	17.20 €	34.40 €
Sauvignon Blanc	4.00 €	6.70 €	8.00 €	16.00 €
Cinsault - Rosé	3.50 €	5.85 €	7.00 €	15.00 €
Côte du Rhône	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €
Merlot	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €

Nos Whiskys

Whisky Alsacien, Single Malt "Welche's Whisky" 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, Mojito 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 43,10€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 51,60€


LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€


SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS


75cl

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39,60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52,30€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42,20€

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  36,10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40,50€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33,40€

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) 61.50 €

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 Kirch, 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.