

Nos suggestions du moment

Les Vins du moment

IGP GARD 2021

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
« Cellier des Chartreux »	4.30 €	7.10 €	8.90 €	17.80 €	26.60 €
• Chamasûtra					
« Cellier des Chartreux »	4.30 €	7.10 €	8.90 €	17.80 €	26.60 €
• La nuit Tous les Chats sont Gris					

Pour L'apéritif

Assiette à partager
8.30 €

Olives, bretzel, rosette et jambon cru servis avec du pain

Les Entrées

	Petite	Grande
Huîtres Fines de Claires n°3 (6 pièces)		20.00 €
Huîtres Fines de Claires n°3 et crevettes (6 pièces de chaque)		25.00 €
Bouquet de crevettes		14.00 €
Bruschetta de Saint-Jacques		17.50 €
La salade alsacienne	8.30 €	14.30 €
<i>Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons</i>		
La salade du Dix	9.30 €	17.30 €
<i>Salade, volaille marinée aux épices, dés de Comté AOP, lardons grillés et croûtons</i>		
Potage du moment	9.30 €	
Escargot, la douzaine		17.30 €
Assiette de charcuteries		14.00 €

Les Burgers

Servis avec des frites ou légumes ou salade

Classique	17.80 €
<i>Pavé de Rumsteak Simmental, Comté, tomate, salade, sauce barbecue maison</i>	
L'Alsacien	18.80 €
<i>Pavé de Rumsteak Simmental, Munster, tomate, salade, sauce bibeleskäse</i>	
Le Poulet	18.00 €
<i>Poulet pané, Comté, tomate, salade, sauce bibeleskäse</i>	

Le Coin du Boucher

Entrecôte bio de bœuf Simmental (env. 300g) sauce béarnaise	34.00 €
L'onglet de bœuf Simmental (env. 200g) à l'échalote	20.80 €
Rognons de veau sauce crème, champignons	17.30 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau	17.90 €
Joue de bœuf, façon carbonade flamande	17.00 €
Souris d'agneau de 7 heures aux épices douces	19.30 €

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

Nos Spécialités Alsaciennes

La choucroute et ses cinq garnitures	19.10 €
Les fleischkiechles, spaetzle, salade verte	15.90 €
<i>Galettes de viande au porc et au bœuf</i>	
Cordon bleu de volaille, spaetzle, sauce crème	17.50 €
<i>Cuisson 25 min.</i>	
Bouchée à la reine aux morilles	25.00 €
<i>Poulet, veau, morilles, sauce crème</i>	

Les Poissons

Cocotte de lieu noir au lait de coco, nouilles de riz	19.00 €
Filet de dorade à la grenobloise, riz	19.00 €
Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz	20.00 €

Les Plats Végétariens

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

Les Fromages & Gourmandises du DIX

Assiette de fromage	8.80 €
Forêt Noire	8.30 €
Fondant au chocolat, glace vanille, chantilly	9.00 €
Tarte au fromage blanc	8.30 €
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 américaine (Brownie, glace nougat, chocolat chaud, chantilly, noisettes grillées)	9.90 €
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 10.20 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 13.80 €

Entrée + Plat + Dessert 16.00 €

Pièce du boucher

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

14.50 €

Formule Express à 16.50 €

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

1 Météor 25cl OU 1 soft 25cl

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

Menu enfant à 8.90 €

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 à la pistache

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 Gewurztaminer 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 Beauvoy 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 €

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.