



Le jardin de

ORANGERIE

Entrées

Pâté en croûte de notre chasse moutarde aux épices, pickles de légumes	15,50€
Marbré de bœuf Angus et de foie gras de canard français fait maison gelée au muscat d'Alsace et mini briochette	18,50€
Velouté de châtaignes comme un cappuccino champignons des bois, copeaux de truffes	16,50€
Dôme de saumon Label Rouge fumé par nos soins crème aigre aux herbes fraîches, fine tartelette et micropousses	17,50€
Cassolette d'escargots (6 ou 12) façon Mémé Marianne, éclats de bretzels	8,00€/16,00€

Plats

Filet de canette aux épices d'hiver purée de patates douces aux zestes d'orange et jus corsé	26,00€
Ribs de bœuf fumé par nos soins mariné au bourbon, compotée d'oignons rouges, sirop d'érable et pommes frites	27,00€
Ragoût de pois chiches au lait de coco, citronnelle et patates douces	17,50€
Tournedos de saumon Label Rouge au lard paysan petits légumes, spaghetti maison et sauce au vin blanc	26,50€
Ballotine de suprême de volaille d'Alsace, jus aux cèpes, petits légumes du moment, pommes dauphines aux amandes	26,50€

Prix nets. Service inclus.

Nos pâtes fraîches et faites maison

Fusilli et ses légumes rôtis du moment noisettes torréfiées du Piémont	17,50€
Spaghettis et son croustillant de flétan sauce au vin blanc et ses petits croûtons	19,00€
Raviolis au Munster blanc sur lit de choucroute, crème parfumée au carvi	18,50€
Ravioles de lièvre de notre chasse, chou rouge confit au coing et son jus corsé	19,00€

Desserts

Assortiment de fromages affinés 100% Alsace Fromagerie de Mathieu, fromager affineur à Neubourg	15,50€
Tarte citron meringuée fond sablé, crème d'amande, crémeux citron jaune, gel citron, meringue italienne au yuzu	9,00€
Paris Brest à la noisette chou craquelin cacao, crème noisette, praliné noisettes	9,50€
Baba à la fleur de sureau, compotée de cerises Burlat ganache montée au chocolat blanc et vanille	7,50€,
Tiramisu classique café et cacao	7,00€
Coupe de glaces artisanales « Glaces du Lac » (nous consulter pour les parfums)	2,50€/boule

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) **12,00€**

A composer au choix : -Pâtes fraîches ou frites - Viande ou poisson du jour -Légumes	1 dessert : -1 boule de glace au choix	1 boisson au choix: -1 sirop -1 limonade -1 diabolo
--	---	---

Prix nets. Service inclus.

Carte Brasserie (de 14h30 à 18h30)

Croque-monsieur au jambon de veau sauce mornay au Neubourg et sucrine en vinaigrette	14,00€
Cassolette d'escargot (6 ou 12) façon Mémé Marianne, éclats de bretzels	8,00€/16,00€
Croquetas de jambon Duroc comme sur le Port de la Selva, sauce diable	7,00€,
Burger de boeuf Angus pain bretzel du boulanger et cheddar alsacien, frites	17,50€
Soupe à l'oignon poitrine fumée, croûtons gratinés et tomme d'Alsace	9,00€
Portion de frites, ketchup et mayonnaise	4,00€
Assortiment de fromages affinés 100% Alsace Fromagerie de Mathieu, fromager affineur à Neubourg	15,50€

Pâtisserie

Tarte citron meringuée fond sablé, crème d'amande, crémeux citron jaune, gel citron, meringue italienne au yuzu	9,00€
Paris Brest à la noisette chou craquelin cacao, crème noisette, praliné noisettes	9,50€
Baba à la fleur de sureau, compotée de cerises Burlat ganache montée au chocolat blanc et valille	7,50€,
Tiramisu classique café et cacao	7,00€
Coupe de glaces artisanales « Glaces du Lac » (nous consulter pour les parfums)	2,50€/boule

Boissons Softs

Carola Bleue, Verte, Rouge (50cl)	3,00€
Carola Bleue, Verte, Rouge (1L)	5,00€
Perrier (33cl)	3,50€
Jus de rêve Orange, Pomme, Ananas, Tomate, ACE (25cl)	3,90€
Coca-Cola, Zéro ou Cherry (33cl)	4,50€
Verigood Thé Pêche, Tonic, Limonade (33cl)	3,90€
Ginger Beer Brew Bundaberg (37,5 cl)	6,90€
Sirops : Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Violette, Fraise, Pêche, Framboise, Cassis	2,50€
Diabolo : Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Violette, Fraise, Pêche, Framboise, Cassis	3,00€
Kombucha - Original Brut 33cl	4,90€
Kombucha - Citron Gingembre 33cl	4,90€
Kombucha - Citron vert / Framboise - 33cl	4,90€
Hakuna Matata Jus de Riesling 0% alcool, 0% sucre ajouté	4,90€

Apéritifs

Cocktails de la maison (nous consulter)	10,00€
Bière pression Licorne Authentique (25cl-50cl)	3,90€ - 6,90€
Bière pression White by Licorne (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Bière pression Licorne Black (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Bière pression Licorne Neipa (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Bière pression Blanche de Bruxelles (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Bière pression Slash Citrus (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Bière pression Perle IPA (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Bière pression Perle de Saison (25cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Panaché (25cl-50cl)	3,90€ - 6,90€
Monaco (25cl)	3,90€ - 6,90€
Picon bière (25 cl-50cl)	4,10€ - 7,90€
Martini Blanc ou Rouge (4cl)	4,00€
Ricard (2cl)	3,80€
Coupe de crémant Brut Nature Les Décadrés (12cl)	6,00€
Coupe de prosecco Extra dry DOC Diamante Bio Vegan (12cl)	5,90€
Coupe de Champagne brut Collection Louis Roederer (12cl)	14,90€
Blanc cassis, mûre, framboise, pêche (12cl)	4,50€
Crémant cassis, mûre, framboise, pêche (12cl)	7,50€

Prix nets. Service inclus.

Nos vins blancs au verre et au pichet

	12cl	25cl	50cl
Maselva Blanc	3,90€	7,80€	15,60€
Riesling Grand Cru Winzenberg Jérôme Meyer	8,40€	16,80€	33,60€
Gewurztraminer Les Décadrés	5,50€	11,00€	22,00€
Muscat Domaine Jérôme Meyer	5,50€	11,00€	22,00€
Pinot Gris Les Décadrés	5,50€	11,00€	22,00€
Sauvignon - Bardon - Val de Loire	4,10€	8,20€	16,40€
Mâcon-Charnay - Manciat-Poncet - Les Chênes	7,00€	14,00€	21,00€

Notre vin rosé au verre et au pichet

Maselva Rosé	3,90€	7,80€	15,60€
--------------	-------	-------	--------

Nos vins rouges au verre et au pichet

Maselva Rouge	5,90€	11,80€	23,60€
Pinot Noir Rubis 2022 Les Décadrés	5,70€	11,40€	22,80€
Chinon - Manoir de la Bellonièvre - La Bellonièvre	6,50€	13,00€	26,00€
Crozes-Hermitage Rouge - Ferraton – Calendes	8,00€	16,00€	32,00€
Montagne St Emilion - Franc Baudron	7,00€	14,00€	28,00€
Hautes Côtes de Nuits - Hudelot - Les Colombières	9,00€	18,00€	36,00€

Prix nets. Service inclus.

Nos vins à la bouteille (75 cl)

Notre vin (domaine viticole à Port de la Selva en Espagne)

Maselva Blanc	34€
Maselva Rouge	38€
Maselva Rosé	33€

Nos vins blancs(75cl)

Riesling 2023 Les Décadrés	30€
Pinot Gris Les Décadrés	30€
Muscat - Domaine Jérôme Meyer	33€
Riesling Grand Cru Winzenberg - Domaine Jérôme Meyer	51€
Gewurztraminer 2023 Les Décadrés	30€
Gewurztraminer Vendanges tardives 2018 Les Décadrés	67€
Tout Baigne Vin Orange Les Décadrés	34€
Mâcon-Charnay - Manciat-Poncet - Les Chênes	42€
Givry Blanc - Domaine Venot - La Croisée des climats	56€
St Véran - Dom de la Croix Senaillot - En Pommards	81€
Sauvignon - Bardon - Val de Loire	21€
Anjou - Passavant - Blanc	38€
Montlouis sur Loire - La Grange Tiphaine - Clef de Sol Blanc	63€

Nos vins rouges(75cl)

Pinot Noir Rubis 2022 Les Décadrés	34€
Hautes Côtes de Nuits - Hudelot - Les Colombières	54€
Auxey - Duresses Gauffroy - La Diligence	62€
Mercurey - Dom Duvernay	74€
Chinon - Manoir de la Bellonièvre - La Bellonièvre	39€
St Nicolas de Bourgueil - Cotelleraie - Les Perruches	49€
Côtes du Rhône Villages AOC - Grande Ourse - Alcor et Mizar	36€
Crozes-Hermitage Rouge - Ferraton - Calendes	48€
Faugères - Fontavin	50€
Vacqueyras Météore - Léonides	36€
Montagne St Emilion - Franc Baudron	42€
Haut Médoc - Clos de la Bohème - Petite Bohème	59€
St Estèphe AOP - Château Tour Haut Vignoble	61€

Prix nets. Service inclus.

Un petit tour en Europe... (75cl)

Espagne - Maselva Blanc	34€
Espagne - Maselva Rouge	38€
Espagne - Maselva Rosé	33€
Italie - Montepulciano d'Abruzzo Bio Demeter 2022 Villa Bacarolli	29€
Allemagne - Trocken - Olivier Zeter - Riesling – 2024	48€
Autriche - Traisental - Weingut Huber - Grüner Veltliner Terrassen	42€
Hongrie - Tokaji - Château Dereszla - Dry	37€
Roumanie - Dealu Mare - Terra Romana - Feteasca Neagra	44€
Grèce - Tselepos - Ktima - Mantinia - Moschofilero	49€

Les effervescents (75cl)

Crémant Brut Nature Les Décadrés	34€
Crémant Rosé - Domaine Jérôme Meyer	39€
Crémant Chardonnay Zéro Dosage - Domaine Jérôme Meyer	47€
Crémant - Rieffel - Alsace	56€
Prosecco Extra dry DOC Diamante Bio Vegan	33€
Champagne Collection Louis Roederer	89€
Champagne Cristal Brut Louis Roederer	310€
Champagne - AR Lenoble - Dosage Zero	126€
Champagne - Telmont - Brut Réserve	126€

Prix nets. Service inclus.

Nos digestifs (4cl)

Hyca - Schnaps Arrangé - Framboise Verveine	6,90€
Hyca - Schnaps Arrangé - Poire Thym	6,90€
Hyca - Schnaps Arrangé - Mirabelle Tilleul	6,90€
Hyca - Schnaps Arrangé - Quetsch	6,90€
Hyca - Nature Sauvage - Liqueur aux Plantes	7,40€
Eau-de-vie de Fkeur de sureau Distillerie artisanale Hoffler	
Bas Armagnac - Baron Gaston Legrand - Napoléon XO	11,10€
Cognac XO - Carafe L'Oublié - Guy Lhéraud	16,90€
Calvados AOC - Hérout XO 42°	14,30€
Gin d'Alsace - Distillerie de Strasbourg - Bio Classique	8,70€
Gin Hendrick's	10,50€
Gin Tanqueray	9,00€
Gin Gordon's	6,90€
Thoreau - Assemblage Rhum et Cognac - Les Bienheureux	12,60€
Rhum-PuraVida-XO-70cl-40°	11,10€
Whisky - Distillerie de Strasbourg - Black Swan 70cl	12,60€
Whisky Japonais - Tottori Blended - 43° - 70cl	10,90€
Bourbon Jack Daniel's	8,20€
Whisky Lagavulin	16,90€
Bourbon Four Roses	6,70€
Bayley's	6,90€

Boissons Chaudes

Espresso 100% Arabica Fleur de Café Reck	2,50€
Ristretto 100% Arabica Fleur de Café Reck	2,50€
Café Rallongé 100% Arabica Fleur de Café Reck	2,90€
Americano 100% Arabica Fleur de Café Reck	3,00€
Double espresso 100% Arabica Fleur Café Reck	4,00€
Thés et infusions de la Maison Comptoir Français du Thé	4,50€
<i>(Grand Earl Grey, Goût Russe Bio, Thé vert de Corée, Japan Lime, Kama Sutra, Thé des Oasis, Rooibos Afrcan dream, Douce verveine Bio, Tendre Gingembre Bio, Nectar Royal)</i>	
Chocolat chaud	5,50€
Café noisette	2,90€
Café au lait	3,90€
Latte Macchiato	4,50€
Cappuccino	4,50€

Prix nets. Service inclus.