

La Grange du Gloeckelsberg



La cave, on y descend pour se remonter

L'ART DE S'OUVRIR L'APPÉTIT AVEC PANACHE

LE BIBI SANS GNÔLE

DU SUCRE, DU SUCRE, DU SUCRE

COCA / COCA ZERO

LIMONADE

ORANGINA

MISS TONIC

3.50€

L'EAU C'EST LA VIE

CAROLA 50CL 3.50€

CAROLA 1L 5€

Bleu, Verte ou Rouge

PERRIER 3.50€

HYCA 4.50€

Menthe verte & menthe poivrée

SIROP À L'EAU 2.50€

DIABOLO 3.50€

citron, fraise, grenadine, menthe, pêche

LE LOCAL QUI ENVOIE

LES JUS 4.50€

JUS DE POMME - GOOS

JUS DE TOMATE - DIEMER

HIPPIE - SPECHT

Ananas, passion, hibiscus

LA MOUSSE 5€

PERLITA 0% - PERLE

3 HOUBLONS - HOPFIELD

GINGERBEER - DRIMS

LES INFUSIONS 5€

ICE TEA MAISON

KOMBUCHA

Framboise, citron vert

ou Pêche, baies de sureau

ou Hibiscus, poire

LES MOCKTAILS 8€

GIN TONIC 0% - SOBER

SPRITZ 0% - SOBER

SUZE TONIC

LA BIEEERRRRRRREEEE

D'KLASSIKER

METEOR PILS

PANACHÉ

12 CL 25 CL 50 CL 1 L

2.00€ 3.50€ 6.80€ 13€

PICON

CYNAR

MONACO

3.00€ 4.50€ 8.80€ 15€

AMER BIÈRE - S'AMER EN ROBE DE CHANVRE

Distillerie S'Amer Bière - Barr

LES BRASSEURS

DOUBLE I.P.A - PERLE

&

NOS 2 BIERES DU MOMENT

12 CL 25 CL 50 CL 1 L

2.20€ 4.50€ 8.80€ 16€



BOURRE PIFF

INDÉMODABLES

MARTINI BLANC / ROUGE 6CL

CAMPARI 6CL

PORTO 6CL

RICARD 2CL

SUZE

4€

4€

6€

4€

4€

D'WIN-STUBB

COUPE DE CREMANT BLANC

VERRE PINOT GRIS

VERRE DE MUSCAT

VERRE DE VENDANGESTARDIVES

KIR VIN BLANC

KIR CREMANT

Cassis, mûre, sureau, griotte, framboise, pêche, mirabelle, violette

6€

7€

8€

10€

5€

8€

COCKTAILS

GIN TONIC ALSACE

Distillerie La Grange - Eguisheim

ELSASS SPRITZ

Distillerie S'amer Bière - Barr

APEROL SPRITZ

SUREAU SPRITZ

Distillerie S'amer Bière - Barr

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello maison

8.00€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

MENU DE LA MAISON

Nos entrées et salades

L'intégralité de notre carte est faite maison

Salade Verte 6€

Salade Mixte 15€

Cervelas, emmental

Œuf de notre poulailler et cornichons

Soupe à l'oignon 9€

La seule soupe capable de réchauffer votre hiver...
et d'adoucir même la belle-famille.

Oignons caramélisés, vin blanc sec, bouillon maison
bien costaud.

La star du bol : une tartine gratinée à la tomme aux
fleurs, crousti-fondante comme il faut.

Tenders à partager 13€

Poulets croustillants, accompagné de notre sauce
BBQ maison

Frisée aux lardons 10€

Lardons grillés, Œuf de notre poulailler

Salade de Joue de porc 16€

Joue de porc au riesling, salade, croûtons et raifort

Nos Tartes Flambées au Feu de bois

Le secret de nos tartes flambées ? Une pâte maison laminée avec passion sur place...
et une cuisson au feu de bois qui fait tout le reste.

Traditionnelle 11€

Forêt noire 13€

Ail & ciboulette 13€

Champignons 13€

Jarret 15€

Choucroute 13€

Kneckes 15€

Gratinée 13€

Forêt noire gratinée 14€

Tomme aux fleurs 14€

Champignons gratinée 14€

Munster 14€

Choucroute munster 15€

Raclette 14€

Formule à volonté 19€

Formule pour l'ensemble de la table - servie avec salade verte

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

MENU DE LA MAISON

Nos plats du terroir

L'intégralité de notre carte est faite maison

Waedele grillé

23€

20 min de patience

Le jarret au feu de bois mariné au picon

Option: gratiné au munster 26€

Cordon Bleu de la Grange

22€

Cordon bleu de volaille,

aux jambons, à l'emmental

ou au munster Siffert Frech Affineurs (rosheim)

sauce crème aux champignons

au munster +3€

Magret de canard

25€

Sauce aux airelles

Persillé d'Angus

24€

Sauce au rouge de St Hyppolyte

Bibeleskäss

18€

Fromage blanc monté à l'ail, au persil et aux petits

oignons, accompagné de jambon fumé, d'un

munster d'Alsace et de pommes de terre grillées

aux lardons

Cassoulet de lentilles

19€

Lentilles de Blaesheim mijotées avec effiloché de jarret, lard

fondant et saucisse fumée

Munster feu de bois

22€

Fromage fondant cuit au feu de bois,

au vin blanc, façon mont d'or

Pavé de cerf

24€

Sauce aux airelles

Burger Montagnard

19€

Buns bretzel maison, steack Angus de la ferme

Schwoob Geispolsheim, bacon, confit d'oignons,

raclette, pickles oignon rouge, salade, sauce

fumée

Grum' Tour

20€

Mille feuille de galettes de pommes de terres, confit

d'oignons, munster et sauce champignons

Double steack +4,50€

(On s'excuse d'avance auprès de votre ceinture.)

Choucroute

22€

Chou de Krautergersheim mijoté à la bière Meteor

aux 5 viandes

Les compagnons du plat : frites maison dorées, spaëtzle d'Alsace, pommes sautées ou salade verte

→ Accompagnement en supplément : 3 €

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Douceurs et Gourmandises

L'intégralité de notre carte est faite maison

Profiteroles 10€

Glace vanille, chantilly et sauce chocolat Valrhona

Entremet Forêt-noire 12€

Génoise chocolat sans farine, croustillant feuilletine, crémeux chocolat, mousse au kirsch et compotée de griottes

Tarte tatin 12€

Pommes caramélisées sur feuilletage croustillant, servies avec une chantilly au chocolat Dulcey.

Fondant au chocolat 11€

Cœur coulant au chocolat Valrhona,
12 Minutes de patience, chantilly

Pain Perdu 10€

Brioche façon pain perdu, glace vanille, sauce caramel et chantilly

Praliné Caramel et tentations 11€

Tartelette crouillante au caramel fondant, ganache montée, pralin et noisettes torréfiées

Baba au rhum 8€

Kougelhoppf façon savarin,
Rhum ambré, Chantilly

Dampfnudles sucrés 12€

Servis avec compote de pommes, confiture, pâte à tartiner et chantilly.

Crème Brûlée 8€

Vanille de Madagascar avec du lait de la ferme Mitteleger à Ittenheim

Nos gourmands : Café ou thé 10€ Crémant 13€

Verrines et mignardises maisons

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

Glaces et sorbets maison

L'intégralité de notre carte est faite maison

Meringue glacée 9€

3 boules de glaces ou de sorbets au choix et chantilly

Dame Blanche 9€

Glaces vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona maison

Nougat glacé 10€

Crème glacée à la vanille, nougatine, crème de nougat et ganache montée à l'orange

Panthère rose 9€

Sorbets fraise et framboise, glace vanille, coulis de fruits rouges et chantilly

Liégeois 9€

Café ou Chocolat

Nid 9€

Myrtilles tièdes, crème glacée au fromage blanc et chantilly

Sorbet arrosé 10€

3 Boules sorbets aux choix
eau de vie au choix

Les boules

Glaces

Vanille, Chocolat, Café,
Fromage blanc, Marron

1, 2 OU 3
3€ 5€ ou 8€

Sorbets

Framboise, Fraise, Citron,
Sorbets du moment

Supplément chantilly ou chocolat chaud +1€

Boissons Chaudes

Irish coffee

5cl Whisky



10€

Piwish coffee

13cl Whisky



21€

Schwoobish coffee

30cl Whisky



35€

Un Irish à la Jameson ou une création de la distillerie Lehmann : entre l'Irlande et l'Alsace, il n'y a qu'un verre d'écart.

Expresso, décaféiné 2.20€

Double expresso 3.90€

Cappuccino 2.80€

Café allongé 2.30€

Infusion / thé 2.80€

Chocolat chaud 3.50€

Notre café vient de chez Café Sati et notre thé de Thématiss, à Strasbourg.

Événements mensuels

Dampfnudle à gogo tous les 1er et 3e jeudis – pâte et bonheur pour 28 € seulement !

Brunch maison à volonté chaque 1er dimanche – un festin dominical pour 35 € bien investis !

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

UN ACCENT DANS LE VERRE

Les Gouttes d'Chez Nous

	12Cl	25Cl	50Cl	75Cl	1L
PINOT BLANC - MIDELBERG - BOECKEL - MITTELBERGHEIM - BIO <small>Cépage auxerois</small>	5	8	14	18	€
EDELZWICKER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	4	6	10		18 €
GEWURZTRAMINER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	6	10	18	26	€
MUSCAT - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER - DEMETER	8	14	25	36	€
PINOT BLANC - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	5	8	13	18	€
PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	7	12	22	31	€
PINOT NOIR - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	5	8	14		25 €
PINOT NOIR - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER - DEMETER	8	14	25	36	€
RIESLING - BOECKEL - MITTELBERGHEIM - BIO	8	14	25	36	€
ROUGE DE ST HIPPOLYTE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	6	10	18	26	€
SYLVANER - BOECKEL - MITTELBERGHEIM	6	10	18	25	€
VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER	10	17	32	47	€

Les Gouttes d'ailleurs

BORDEAUX - DOMAINE CHATEAU NINON	5	8	13	18	€
TERRASSES DU LARZAC ROUGE - MAS DE LA SÉRANNE - CLOS DES IMMORTELLES BIO	10	17	32	47	€
CÔTE DU RHÔNE	4	6	10		€

D'Rosa Liewa

FLEUR D'ETE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	4	7	11	19	€
--	---	---	----	----	---

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

VINS BIEN DE CHEZ NOUS

En Blanc

GEWURZTRAMINER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	26€
MUSCAT - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER	36€
PINOT BLANC - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	18€
PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	31€
PINOT GRIS GRAND CRU GLOECKELBERG - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	45€
SYLVANER VIEILLES VIGNES - BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO	25€
RIESLING MIDELBERG - BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO	36€
RIESLING GRAND CRU PRAELTENBERG - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER	39€

En Rouge

PINOT NOIR - DOMAINE BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO (FRAIS)	32€
PINOT NOIR - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER (FRAIS)	36€
PINOT NOIR - ROUGE ST HIPPOLYTE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE	26€
PINOT NOIR OBERPFOELLER - BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO (À TEMPÉRATURE)	48€
PINOT NOIR GRAND CRU BOLLENBERG- FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER	55€

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

VINS D'AILLEURS

En Blanc

Bourgogne

CHABLIS - DOMAINE DU COLOMBIER

43€

Rhône

SAINT-JOSEPH BLANC - FERRATON - LA SOURCE

45€

Loire

SAUMUR - DOMAINE DE L'ENCHANTOIR - TERRES BLANCHES **BIO**

40€

SANCERRE BLANC - DOMAINE LA GARENNE **BIO**

50€

Corse

PATRIMONIO BLANC - DOMAINE LIGENDA

36€

En Rosé

CÔTE DE PROVENCE ROSÉ - DOMAINE DE LA NAVICELLE-A FLOT **BIO**

27€

CORBIÈRES ROSÉ - DOMAINE LA CENDRILLON - MINUIT **BIO**

20€

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

D'AUTRES ENCORE

En Rouge

Bourgogne

BOURGOGNE ROUGE - DOMAINE MICHELET - BOURGOGNE EPINEUIL

45€

Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE - DOMAINE USSÉGLIO - LES CLAUX **BIO**

31€

VACQUEYRAS ROUGE - DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX - SAINT ROCH

38€

SAINT JOSEPH ROUGE - DOMAINE JOLIVET - L'INSTINCT **BIO**

57€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE - DOMAINE USSÉGLIO **BIO**

75€

Beaujolais

MORGON - VIGNOBLES BULLIAT - CUVÉE TRADITION **BIO**

31€

Loire

SAUMUR PUY NOTRE DAME - DOMAINE DE L'ENCHANTOIR - PIED À L'ETRIER **BIO**

40€

DOMAINE DES BERIOLES - SAINT POURÇAIN ROUGE - GRANDES BRIERES **BIO**

43€

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

ENCORE ET ENCORE

En Rouge

Languedoc

MINERVOIS LA LIVINIÈRE ROUGE - JP CHARPENTIER - LA FRIPONNE	29€
CORBIÈRES ROUGE - DOMAINE LA CENDRILLON - ESSENTIELLE BIO	29€
PIC SAINT LOUP - BERGERIE DES CISTES BIO	33€
FAUGÈRES ROUGE - DOMAINE DES PRÉS LASSES - CHEMIN DE RONDE BIO	30€
SAINT CHINIAN ROUGE - CLOS BAGATELLE - AU FIL DE SOI	37€
TERRASSES DU LARZAC ROUGE - MAS DE LA SÉRANNE - CLOS DES IMMORTELLES BIO	47€

Sud - Ouest

GAILLAC ROUGE - CHÂTEAU CLÉMENT TERMES - MÉMOIRE	27€
CAHORS - CHÂTEAU LES CROISILLE - SILICE BIO	33€

Bordeaux

PUISSEGUIN SAINT EMILION - CHT DURAND LAPLAGNE - LES TERRES ROUGES	27€
BORDEAUX - CHÂTEAU NINON	18€

Prix nets TTC

Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire