

La Grange du Gloeckelsberg



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

LE BIBI SANS GNÔLE

DU SUCRE, DU SUCRE, DU SUCRE

COCA / COCA ZERO - 33CL LIMONADE - 33CL FANTA - 25CL MISS TONIC - 33CL 3.50€

L'EAU C'EST LA VIE

CARAFE - 75CL 0€
CAROLA 50CL 3.50€
CAROLA 1L 5€
Bleu, Verte ou Rouge

PERRIER - 33CL 3.50€

SIROP À L'EAU - 33CL 2.50€
DIABOLO - 33CL 3.50€
citron, violette, grenadine, menthe, pêche

LE LOCAL QUI ENVOIE

LES JUS 4.50€

JUS DE POMME - GOOS - 33CL
JUS DE TOMATE - SAUTER - 25CL
HIPPIE - SPECHT - 25CL
Ananas, passion, hibiscus

LA MOUSSE 5€

PERLITA 0% - PERLE - 33CL

LES INFUSIONS 5€

ICE TEA MAISON - 33CL
KOMBUCHA - 33CL
Framboise, citron vert

LES MOCKTAILS 8€

GIN TONIC 0% - SOBER
SPRITZ 0% - SOBER

LA BIEEERRRRRRREEEE

D'KLASSIKER

	25 CL	50 CL	1 L
METEOR PILS PANACHÉ	3.50€	6.80€	13€

PICON
CYNAR
MONACO

	4.50€	8.80€	15€
--	-------	-------	-----

LES BRASSEURS

	25 CL	50 CL	1 L
DOUBLE I.P.A - PERLE &	4.50€	8.80€	16€

NOS 2 BIERES DU MOMENT



BOURRE PIFF

INDÉMODABLES

MARTINI BLANC / ROUGE - 6CL	4€
CAMPARI - 6CL	4€
PORTO - 6CL	6€
RICARD - 2CL	4€
SUZE - 4CL	4€

D'WIN-STUBB

COUPE DE CREMANT BLANC - 12CL	6€
<i>Domaine koerberle bleger - st hippolyte</i>	
KIR VIN BLANC - 12CL	5€
KIR CREMANT - 12CL	8€
<i>Cassis, griotte, pêche, mirabelle</i>	
VERRE DE VENDANGES TARDIVES	10€
VERRE PINOT GRIS	7€
VERRE DE MUSCAT	8€

COCKTAILS

GIN TONIC ALSACE - 16CL	8.00€
<i>Distillerie La Grange - Eguisheim</i>	
ELSASS SPRITZ - 25CL	8.50€
<i>Distillerie S'amer Bière - Barr</i>	
APEROL SPRITZ - 25CL	8.50€
SUREAU SPRITZ - 25CL	8.50€
<i>Distillerie S'amer Bière - Barr</i>	
LIMONCELLO SPRITZ - 25CL	8.50€
<i>Limoncello maison</i>	

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

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

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

MENU DE LA MAISON

Nos entrées et salades

L'intégralité de notre carte est faite maison

Salade Verte	6€	Tenders à partager	13€
		Filet de poulet croustillant, accompagné de notre sauce ketchup maison	
Salade Mixte	15€	Frisée aux lardons	10€
Cervelas, emmental Œuf de notre poulailler et cornichons		Lardons grillés, Œuf de notre poulailler	
Escargots portion 6	8€	Assiette de crudités	12€
De la ferme Meyer d'Ebersheim portion de 12	15€	Crudités locales et de saison	
Salade César alsacienne	15€	Os à moëlle	10€
Salade, vinaigrette de raifort, Wisserkass, poulet pané		Fémur gratiné et toast de pain maison 20 minutes de patience	

Nos Tartes Flambées au Feu de bois

Une pâte maison laminée avec passion sur place et une crème maison... et une cuisson au feu de bois qui fait tout le reste.

Traditionnelle	11€	Gratinée	13€
Lardons, oignons blanc		Lardons, oignons blanc, gruyère	
Forêt noire	13€	Forêt noire gratinée	14€
Lard forêt noir, oignons rouge		Lard forêt noir, oignons rouge, gruyère	
Ail & ciboulette	13€	Tomme aux fleurs	14€
Lardons, oignons blanc, ail ciboulette		Lardons, oignons rouge, tomme aux fleurs	
Champignons	13€	Champignons gratinée	14€
Lardons, champignons, ail, ciboulette		Lardons, champignons, gruyère, ail, ciboulette	
Jarret	15€	Kneckes	15€
Oignons rouge, jarret, lardons		Lardons, champignons, gruyère, munster, ail, ciboulette	
Choucroute	13€	Choucroute munster	15€
Oignons rouge, lard forêt noir, chou		Oignons rouge, lard forêt noir, chou, munster	
Munster	14€	Saumon fumé	14€
Lardons, oignons blanc, munster		Oignons rouge, saumon fumé, aneth	

Formule à volonté 19€

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

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

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

CARTE DE LA MAISON

Nos plats du terroir

L'intégralité de notre carte est faite maison

Choucroute

Chou de Krautergersheim mijoté à la bière Meteor
aux 5 viandes, moutarde maison

22€

Simmenthal Schnaky

Bouchées d'entrecôte Simmental rôties,
servies au caquelon, beurre persillé

23€

Magret de canard

Sauce miel romarin

25€

Black burger

Bun's noir, steak Angus de la ferme Schwoob Geispolsheim, bacon, tome aux fleurs, confit d'oignons, pickles oignon rouge, salade, sauce ketchup maison

19€

Bibeleskäss

Fromage blanc monté à l'ail, au persil et aux oignons, accompagné d'un blanc munster et de pommes de terre grenailles

18€

Double steak +4,50€

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

Onglet de veau

Sauce crème champignons

22€

Schnitzel

Sauce tartare

20€

Cordon Bleu

Cordon bleu de volaille aux jambons, à l'emmental ou au munster Siffert Frech Affineurs (Rosheim)
sauce crème aux champignons

22€

Galette estivale

Galettes de pommes de terres, bibeleskäss, saumon fumé

20€

Knödel

Knödel de pommes de terres, munster blanc, crème fraîche

17€

Waedele grillé

20 min de patience
Jarret grillé mariné à la bière
Option: gratiné au munster

23€

26€

Fleischkiechle

Sauce crème aux champignons

22€

Les compagnons du plat : frites maison, spaätzle, pommes sautées, légumes de saison ou salade verte
→ Accompagnement en supplément : 3 €

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

Douceurs et Gourmandises

L'intégralité de notre carte est faite maison

Profiteroles 10€

Glace vanille, chantilly et sauce chocolat Valrhona

Tarte citron meringuée 12€

Crèmeux citron, insert citron, meringue à l'italienne

Pain Perdu 9€

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

Fondant au chocolat 10€

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

Baba au rhum 7€

Kougelhopf façon savarin, Rhum ambré, Chantilly

Panna cotta 7€

Panna cotta soyeuse à la vanille Bourbon, pêches fondantes pochées à la verveine citronnée

Crème Brûlée 7€

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

Dampfnudles sucrés 12€

Servis avec compote de pommes, confiture, sauce chocolat et chantilly.

Nos gourmands : Café ou thé 10€ Crémant 13€

Verrines et mignardises maisons

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

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

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

Panthère rose 9€

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

Liégeois 9€

Café ou Chocolat

Dame Blanche 9€

Glaces vanille, chantilly, sauce chocolat Valrhona maison

Sorbet arrosé 10€

3 Boules sorbets aux choix eau de vie au choix

Nid 9€

Myrtilles tièdes, crème glacée au fromage blanc et chantilly

Les boules

Glaces

Vanille, Chocolat, Café,
Fromage blanc

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.

Espresso, décaféiné 2.20€

Double espresso 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 locaux.

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

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

UN ACCENT DANS LE VERRE

Les Gouttes d'Chez Nous

12Cl 25Cl 50Cl 75Cl

Les vins très parfumés:

GEWURZTRAMINER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Protégé</i>	6	10	18	26	€
MUSCAT - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER - DEMETER <i>Appellation Origine Protégé</i>	8	14	25	36	€

Les vins ronds et gourmands:

PINOT BLANC - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Controlé</i>	5	8	13	18	€
PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Controlé</i>	7	12	22	31	€

Les vins frais et secs:

EDELZWICKER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Controlé</i>	4	6	10	/	€
RIESLING - BOECKEL - MITTELBERGHEIM - BIO <i>Appellation Alsace Controlé</i>	8	14	25	36	€
SYLVANER - BOECKEL - MITTELBERGHEIM <i>Appellation Alsace Controlé</i>	6	10	18	25	€

Les vins doux pour le dessert:

VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER <i>Appellation Alsace Controlé</i>	10	17	32	47	€
---	----	----	----	----	---

Les vins secs, ronds et parfumés:

PINOT NOIR - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Controlé</i>	5	8	14	/	€
ROUGE DE ST HIPPOLYTE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Controlé</i>	7	12	22	29	€

Les Gouttes d'ailleurs

BORDEAUX - DOMAINE CHATEAU NINON <i>Appellation Bordeaux Protégé</i>	5	8	13	18	€
CÔTE DU RHÔNE <i>Appellation Origine Protégé</i>	4	6	10	/	€

D'Rosa Liewa

FLEUR D'ETE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE <i>Appellation Alsace Controlé</i>	4	7	11	21	€
CAYOLLE PAYS D'OCC <i>indication Géographique Protégé</i>	4	8	15	/	€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

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

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

VINS BIEN DE CHEZ NOUS

En Blanc

Les vins très parfumés:

	75Cl
GEWURZTRAMINER - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE Appellation Alsace Controlé	26€
MUSCAT - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER Appellation Origine Controlé	36€

Les vins ronds et gourmands:

PINOT BLANC - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE Appellation Alsace Controlé	18€
PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE Appellation Alsace Controlé	31€
PINOT GRIS GRAND CRU GLOECKELBERG - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE Appellation Alsace Grand Cru Controlé	45€

Les vins frais et secs:

SYLVANER VIEILLES VIGNES - BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO Appellation Alsace Controlé	25€
RIESLING MIDELBERG - BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO Appellation Alsace Controlé	36€
RIESLING GRAND CRU PRAELTENBERG - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER Appellation Origine Protégé	39€

Les vins doux pour le dessert:

VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS - KOEBERLE BLEGER Appellation Alsace Controlé	47€
--	-----

En Rouge

PINOT NOIR - FRÈRES ENGEL - ORSCHWILLER DEMETER (FRAIS) Appellation Origine Protégé	36€
PINOT NOIR - ROUGE ST HIPPOLYTE - KOEBERLE BLEGER - ST HIPPOLYTE Appellation Alsace Controlé	29€
PINOT NOIR OBERPFOELLER - BOECKEL - MITTELBERGHEIM BIO (À TEMPÉRATURE) Appellation Alsace Controlé	48€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire

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

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

VINS D'AILLEURS

En Rouge

Languedoc

75Cl

MINERVOIS LA LIVINIÈRE ROUGE - JP CHARPENTIER - LA FRIPONNE
Appellation Origine Controlé

29€

CORBIÈRES ROUGE - DOMAINE LA CENDRILLON - ESSENTIELLE **BIO**
Appellation Origine Controlé

29€

PIC SAINT LOUP - BERGERIE DES CISTES **BIO**
Appellation Origine Protégé

33€

FAUGÈRES ROUGE - DOMAINE DES PRÉS LASSES - CHEMIN DE RONDE **BIO**
Appellation Origine Protégé

30€

TERRASSES DU LARZAC ROUGE - MAS DE LA SÉRANNE - CLOS DES IMMORTELLLES **BIO**
Appellation Origine Protégé

47€

Bordeaux

PUISSEGUIN SAINT EMILION - CHT DURAND LAPLAGNE - LES TERRES ROUGES
Appellation Puisseguin Saint Emilion Protégé

27€

BORDEAUX - CHÂTEAU NINON
Appellation Bordeaux Protégé

18€

Loire

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

40€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire
Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ENCORE ET ENCORE

En Rouge

Bourgogne

75Cl

BOURGOGNE ROUGE - DOMAINE MICHELET - BOURGOGNE EPINEUIL
Appellation Bourgogne Epineuil Controlé

45€

Rhône

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE - DOMAINE USSÉGLIO - LES CLAUX **BIO**
Appellation Origine Protégé

31€

VACQUEYRAS ROUGE - DOMAINE LE CLOS DES CAZAUX - SAINT ROCH
Appellation Origine Protégé

38€

SAINT JOSEPH ROUGE - DOMAINE JOLIVET - L'INSTINCT **BIO**
Appellation Origine Protégé

57€

En Rosé

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

27€

FLEUR D'ETE - KOBERLE BLEGER - ST HYPPOLYTE
Appellation Alsace Controlé

21€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire
Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SPIRITUEUX - 4CL

GIN - 8€

DISTILLERIE LA GRANGE
Super Broussard
Rose des vents au safran
Bio classique

RHUM - 10€

TOTI
XO
FERRONI
Ambré 18 mois 40°
DIPLOMATICO
ZACAPPA

WHISKY

MICLO - 8€
Welche's Whisky - Vorvoné
INDIGÈNE SINGLE MALT - 10€
Domaine des Hautes Glaces - 44°
JAMESON - 8€
Irish whiskey
BRUICHLADDICH - 12€
Islay Barley 2013 - 50°

ARMAGNAC - 8€

NAPOLÉON XO
Bas Armagnac - Baron Gaston Legrand

CALVADOS - 8€

HÉROUT
VS 40°

COGNAC - 10€

GUY LHÉRAUD
XO - Carafe L'Oublié

L'EAU BIEN D'CHEZ NOUS - 4CL

Distillerie LEHMANN - 8€

FRAMBOISE
QUETSCH

MARC DE GEWURTZRAMINER
POIRE WILLIAMS

MIRABELLE
KIRSCH

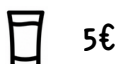
UN RHUM MAISON ? VODKA ? LIQUEURS ?

RECETTES CHANGEANTES, CRÉATIONS ÉPHÉMÈRES.
RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE L'ÉQUIPE POUR DÉCOUVRIR LE RHUM DU JOUR.



Le shooter

4cl



5€

Le P'tit Plateau

5 shooter de 2cl



12€

La Généreuse

5 shooter de 4cl



20€

Prix nets TTC - Tous nos plats sont susceptibles de contenir 14 allergènes à déclaration obligatoire
Moyens de paiement acceptés : CB, Visa, Mastercard, titres-restaurant, chèques vacances. Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.