

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, grenade, 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 BIEEFFRRRRREEEE

D'KLASSIKER

METEOR PILS
PANACHÉ

12 CL 25 CL 50 CL 1 L

2.00€ 3.50€ 6.80€ 13€

LES BRASSEURS

DOUBLE I.P.A - PERLE

&

NOS 2 BIÈRES DU MOMENT

12 CL 25 CL 50 CL 1 L

2.20€ 4.50€ 8.80€ 16€

PICON
CYNAR
MONACO

3.00€ 4.50€ 8.80€ 15€

AMER BIÈRE - S'AMER EN ROBE DE CHANVRE

Distillerie S'Amer Bière - Barr



BOURRE PIFF

INDÉMODABLES

MARTINI BLANC / ROUGE 6CL

4€

COUPE DE CREMANT BLANC

6€

CAMPARI 6CL

4€

VERRE PINOT GRIS

7€

PORTO 6CL

6€

VERRE DE MUSCAT

8€

RICARD 2CL

4€

VERRE DE VENDANGE STARDIVES

10€

SUZE

4€

KIR VIN BLANC

5€

KIR CREMANT

8€

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

D'WIN-STUBB

COCKTAILS

GIN TONIC ALSACE

Distillerie La Grange - Eguisheim

8.00€

ELSASS SPRITZ

Distillerie S'Amer Bière - Barr

8.50€

APEROL SPRITZ

Distillerie S'Amer Bière - Barr

8.50€

SUREAU SPRITZ

Distillerie S'Amer Bière - Barr

8.50€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello maison

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€

Tenders à partager

13€

Poulets croustillants, accompagné de notre sauce BBQ maison

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.

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€

Gratinée

13€

Forêt noire

13€

Forêt noire gratinée

14€

Ail & ciboulette

13€

Tomme aux fleurs

14€

Champignons

13€

Champignons gratinée

14€

Jarret

15€

Munster

14€

Choucroute

13€

Choucroute munster

15€

Kneckes

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

20 min de patience

Le jarret au feu de bois mariné au picon

Option: gratiné au munster

26€

23€

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

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

Munster feu de bois 22€

Fromage fondant cuit au feu de bois,
au vin blanc, façon mont d'or

Persillé d'Angus

24€

Sauce au rouge de St Hyppolyte

Cassoulet de lentilles

19€

Lentilles de Blaesheim mijotées avec effiloché de jarret, lard fondant et saucisse fumée

Pavé de cerf

24€

Sauce aux airelles

Grum' Tour

20€

Mille feuille de galettes de pommes de terres, confit d'oignons, munster et sauce champignons

Burger Montagnard 19€

Buns bretzel maison, steak Angus de la ferme Schwoob Geispolsheim, bacon, confit d'oignons, raclette, pickles oignon rouge, salade, sauce fumée

Double steak +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, spaetzle 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 feuillette, 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 croustillante au caramel fondant, ganache montée, pralin et noisettes torréfiées

Baba au rhum 8€

Kougelhopf 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 maison

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

Liégeois 9€

Café ou Chocolat

Panthère rose 9€

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

Nid 9€

Myrtilles tièdes, crème glacée au fromage blanc et chantilly

Sorbet arrosé 10€

3 Boules sorbets aux choix eau de vie au choix

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€

Café allongé

2.30€

Double expresso

3.90€

Cappucino

2.80€

Infusion / thé

2.80€

Chocolat chaud

3.50€

Notre café vient de chez Café Sati et notre thé de Thématis, 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 HYPPOLYTE	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