

Restaurant

À la Couronne

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au dimanche : 11h00-14h00

Du vendredi au dimanche : 18h00-23h00

Apéritifs

Cocktail Maison sans alcool.....	5,00 €
Cocktail Maison avec alcool.....	7,00 €
Gewurztraminer Ruhlmann..... 12cl	3,50 €
Kir (Vin blanc d'Alsace, crème de cassis ou pêche)	12cl 3,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace..... 12cl	3,50 €
Kir crémant d'Alsace..... 12cl	4,00 €
Ricard	4cl 3,00 €
Martini Rouge ou Blanc..... 4cl	4,50 €



Etoile de Rose Ruhlmann

Pinot Noir vignifié Blanc fruité	12cl 4,00 €
Campari / Jagermeister	4cl 5,00 €
Porto (blanc, rouge)	4cl 5,00 €
Suze / Baileys.....	4cl 5,00 €
Malibu / Get 27/ Vodka/ Whisky JB	4cl 5,00 €
Whisky Jack Daniel's	4cl 6,00 €
Supplément jus de fruits ou soda ou energy	1,00 €
Apérol Spritz	7,00 €

Bières

Météor Pression..... 25cl	3,00 €
Météor Pression..... 50cl	5,00 €
Panaché Bière..... 25cl	3,00 €
Monaco..... 25cl	3,00 €
Bière Picon..... 25cl	3,50 €
Desperados	33cl 4,50 €
Matten (Bière artisanale de Matzenheim)	25cl 4,50 €

(Blonde, Blanche, Rousse ou Noire)

Boissons sans Alcools

Sirop à l'eau	25cl 1,50 €
Carola Bleue, verte ou rouge.....	50cl 3,00 €
Carola Bleue ou rouge	100cl 5,00 €
Perrier	33cl 3,00 €
Limonade.....	25cl 2,00 €
Diabolo	25cl 2,20 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro.....	33cl 3,00 €
Ice Tea Pêche.....	25cl 3,00 €
Jus : Orange, Pomme, Ananas, Tomate	25cl 3,00 €
Orangina.....	25cl 3,00 €
Fanta Orange	25cl 3,00 €

Carte des Vins

Vins au verre et Pichets

Verre 12cl 25cl 50cl

BLANCS AOP:

Edelzwicker Ruhlmann.....	2,20 €.....	4,40 €.....	8,80 €
Pinot Gris Ruhlmann.....	3,30 €.....	6,50 €.....	13,00 €
Gewurztraminer Ruhlmann.....	3,50 €.....	7,00 €.....	14,00 €

ROSES :

IGP Grenache 9 clés (Languedoc)	2,00 €.....	4,00 €.....	8,00 €
AOP Côtes Provence Masterel	3,00 €.....	6,00 €.....	12,00 €
 Etoile de Rose Ruhlmann AOP.....	4,00 €.....	8,00 €.....	16,00 €

ROUGES :

IGP Merlot 9 clés (Languedoc)	2,00 €.....	4,00 €.....	8,00 €
Côtes du Rhône AOP Dubois	2,50 €.....	5,00 €.....	10,00 €
Pinot Noir Ruhlmann.....	3,30 €.....	6,50 €.....	13,00 €

VINS en Bouteille

Alsace AOP :

75cl

Crémant Brut Cave de Beblenheim..... 21,00 €

« Une belle mousse fine, des arômes tout en finesse.»

Pinot Blanc Plaisir Fruité Maison Ruhlmann Dambach-la-ville 18,50 €

« Vin agréable, tout en finesse, et bien fruité »

Pinot Gris Maison Ruhlmann Dambach-la-ville 19,50 €

« Ce vin ample et gras, avec des arômes de noisette et de foin, ce vin élégant présente un léger caractère exotique. Bonne persistance.»

Pinot Noir Cuvée Mosaïque Maison Ruhlmann Dambach-la-ville 19,50 €

« On retrouve le côté sauvage, et les caractères de fruits rouges »

Etoile de Rose Ruhlmann 24,00 €

« Vin souple, rond et fruité. On retrouve le côté minéral qui apporte harmonie et équilibre.»

Gewurztraminer Ruhlmann..... 21,00 €

« Ce vin charpenté, gras et harmonieux est très marqué par la violette et les épices.»

Cru du Beaujolais AOP :

Morgon Domaine Coteau Vermont..... 24,00 €

« Sur des arômes de réglisse, la fin de bouche est bien soutenue par des tannins qui vont s'arrondir avec l'âge. »

Cru Vallée du Rhône AOP :

♥ **Vacqueyras Vieux Clocher Arnoult..... 26,00 €**

« Élégant et fin, ce vin révèle de jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices. »

Saint Joseph Les Fagottes 27,00 €

« Une bonne matière soutenue par la fraîcheur, les tannins sont doux et soyeux. Un vin de pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité. »

Bordeaux AOP :

♥ **St Georges St Emilion Château Macquin 22,00 €**
« Ample, douce et fine aux tanins croquants et soyeux à la finale suave. »

Lalande de Pommerol Roquebrunne 26,00 €
« Ce vin développe des arômes de fruits macérés et d'épices, de belle teinte grenat, est dense au nez comme en bouche. »

Provence rosé AOP :

Côtes de Provence Les hauts de Masterel 18,00 €
« Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais. »

Bourgogne Rouge AOP :

Hautes Côtes de Beaune Nuitton 25,00 €
« Ce vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noirs (fraises, groseilles, cassis) et révèle également de fines notes toastées »

Vins étrangers :

Italie

	37.5cl	75cl
Lambrusco Ammabile Rouge 8,50 €		15,00 €

Turquie

Yakut rouge 18,00 €
Lâl rosé 18,00 €

Si vous ne terminez pas la bouteille de vin, nous mettons un sac à disposition pour que vous puissiez terminer de le déguster tranquillement chez vous.

Digestifs

Poiret	4 cl	2,50 €
Rhum Don Papa	4 cl	7,00 €
Diplomatico	4 cl	7,00 €
Poire Williams	4 cl	5,00 €
Mirabelle	4 cl	5,00 €
Framboise	4 cl	5,00 €
Quetsche	4 cl	5,00 €
Cognac	4 cl	5,00 €
Calvados	4 cl	3,50 €
Amaretto	4 cl	5,00 €
Marc de Gewurz	4 cl	5,00 €
Vieille Prune	4 cl	5,00 €
Kirsch	4 cl	5,00 €
Irish Coffee	7,00 €

Caféterie

Expresso	2,00 €
Café rallongé	2,20 €
Double Espresso	3,50 €
Café crème	2,20 €
Grand Crème	3,70 €
Cappuccino	3,50 €
Thé – infusion	2,80 €

SALADES

	Entrée	Plat
Salade Végétarienne	6,50€	8,50€
Salade de Volailles (blanc de poulet)	7,50€	10,50€
Salade de Chèvre chaud	8,00€	12,50€
Planchette du Chef (crudités, charcuteries, fromages)	8,00€	12,50€
Salade paysanne (salade verte, tomates, lardons, œufs)	8,00€	12,50€

TARTES FLAMBEES

Normale	7,00€
Gratinée	8,50€
Gratinée Champignons	8,50€
Munster	8,50€
Forestière	8,50€
Saumon	9,50€
Chèvre Miel	9,50€
Pomme Cannelle	8,50€
Arrosé au Calvados ou Grand Marnier	10,00€
Banane Chocolat	8,50€

PIZZAS

Marguerite : Sauce tomate, fromage	9,50€
Reine : Sauce tomate, fromage, jambon	10,50€
Complète : Sauce tomate, fromage, jambon, champignons	11,00€
Paysanne : Sauce tomate, fromage, lardons, oignons	11,00€
Chorizo : Sauce tomate, fromage, chorizo, œufs	11,00€
Merguez : Sauce tomate, fromage, merguez, œufs	11,00€
Bolognaise : Sauce tomate, fromage, viande hachée	11,00€
Curry : Sauce tomate, fromage, poule, curry, crème fraîche	13,00€
4 saisons : Sauce tomate, fromage, artichauts, courgettes, champignons	11,00€
Végétarienne : Sauce tomate, fromage, maïs, champignons, poivrons, ail	11,00€
4 fromages : Sauce tomate, fromage, brie, chèvre, gorgonzola, munster	12,00€
Jérôme : Sauce tomate, fromage, lardons, munster, pomme de terre	13,00€
Royale : Sauce tomate, fromage, lardons, jambon, œuf	12,00€
Forestière : Sauce tomate, fromage, lardons, champignons, ail	12,00€
Grecque : Sauce tomate, fromage, viande de kebab (bœuf, poulet ou mixte)	13,00€
Munster : Sauce tomate, fromage, lardons, crème, oignons, munster	12,00€
Exotique : Sauce tomate, fromage, jambon, ananas	12,00€
Thon : Sauce tomate, fromage, thon	12,00€
Fruit de mer : Sauce tomate, fromage, fruit de mer	13,00€
Napolitaine : Sauce tomate, fromage, anchois, câpres	12,00€
Saumon : Sauce tomate, fromage, saumon fumé, ail, crème fraîche	12,00€
Calzone : Sauce tomate, fromage, 3 ingrédients au choix	12,00€
Raclette : Sauce tomate, lardons, fromage à raclette, oignons	13,00€
Pizza enfant : Toutes nos pizzas en modèle enfant (jusqu'à 12 ans)	8,00€
La composé : Sauce tomate, fromage, 3 ingrédients au choix	15,00€

LES PLATS

Steack haché, frites, salade verte	8,00€
Gyros en terrine (bœuf, poulet ou mixte)	12,50€
Escalope de poulet (sauce crème, champignons)	12,50€
Escalope de Veau (sauce crème champignons)	15,00€
Cordon bleu de Veau (sauce crème, champignons)	17,00€
Cordon bleu de Veau au munster	18,50€
Spécialité du Chef (friand de bœuf, poulet ou mixte avec gruyère ou feta)	14,00€
Côtelettes d'agneau (3 pièces)	16,00€
Faux filet	14,50€
Faux filet (sauce poivre, sauce crème champignons ou sauce brune)	16,00€
Magret de canard (sauce au miel ou sauce châtaigne)	18,00€
Mont d'or (charcuterie, pommes de terre, salade verte)	22,00€
Onglet de Bœuf (sauce à l'échalote)	17,50€

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, riz, bulgur, frites ou spaëtzle maison.

Tous les wee-ends du vendredi au dimanche et jours fériés :

COUSCOUS ROYALE 18,00€

Menu enfants (jusqu'à 12 ans) :

- Nuggets, frites**
- Hamburger, frites**
- Gyros**
- Pizza**

Pour le dessert, 1 boule de glace au choix 8,50€

DESSERTS

Tarte maison (Fromage blanc ou Pommes Streussel)	5,50€
Tarte maison avec une boule de glace	6,50€
Mousse au chocolat	4,50€
Crème brûlée	4,00€
Tiramisu	5,50€
Fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille	6,50€
Café ou thé gourmand	7,70€

GLACES

Parfums : Chocolat, vanille, pistache, café, fraise, rhum-raisin, framboise, noix de coco, citron, mangue, passion, melon

Coupe 1 boule	1,50€
Coupe 2 boules	3,00€
Coupe 3 boules	4,50€
Dame blanche	6,50€
Banana split	6,50€
Chocolat ou café liégeois	6,50€
Irish coffee	7,00€
Supplément chantilly	0,50€