

# 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*

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<b>Lambrusco Ammabile Rouge .....</b>	<b>8,50 €</b>	<b>15,00 €</b>

*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
<b>Salade Végétarienne</b>	7,00€	9,00€
<b>Salade de Volailles</b> (blanc de poulet)	8,00€	10,00€
<b>Salade de Chèvre chaud</b>	9,50€	12,50€
<b>Planchette du Chef</b> (crudités, charcuteries, fromages)	9,00€	13,00€
<b>Salade paysanne</b> (salade verte, tomates, lardons, œufs)	8,50 €	12,50€

## TARTES FLAMBEES

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

## PIZZAS

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



## LES PLATS

<b>Steack haché, frites, salade verte</b>	9,00€
<b>Pâtes Bolognaise ou Carbonara ou 3 Frommages</b>	12,50€
<b>Gyros en terrine</b> (bœuf, poulet ou mixte)	13,50€
<b>Escalope de poulet</b> (sauce crème, champignons)	13,50€
<b>Escalope de Veau</b> (sauce crème champignons)	16,00€
<b>Cordon bleu de Veau</b> (sauce crème, champignons)	19,00€
<b>Cordon bleu de Veau au munster</b>	20,00€
<b>Spécialité du Chef</b> (friand de bœuf, poulet ou mixte avec gruyère ou feta)	15,00€
<b>Côtelettes d'agneau</b> (3 pièces)	18,00€
<b>Faux filet</b>	15,00€
<b>Faux filet</b> (sauce poivre, sauce crème champignons ou sauce brune)	17,00€
<b>Magret de canard</b> (sauce au miel ou sauce châtaigne)	19,00€
<b>Mont d'or</b> (charcuterie, pommes de terre, salade verte)	24,00€
<b>Onglet de Bœuf</b> (sauce à l'échalote)	18,50€

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

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

<b>COUSCOUS ROYALE</b>	19,00€
------------------------	--------

<b>Menu enfants (jusqu'à 12 ans) :</b>	<b>Nuggets, frites</b>
	<b>Hamburger, frites</b>
	<b>Gyros</b>
	<b>Pizza</b>

<b>Pour le dessert, 1 boule de glace au choix</b>	9,00€
---	-------

## DESSERTS

<b>Tarte maison</b> (Fromage blanc ou Pommes Streussel)	6,50€
<b>Tarte maison avec une boule de glace</b>	7,50€
<b>Mousse au chocolat</b>	5,50€
<b>Crème brûlée</b>	5,00€
<b>Tiramisu</b>	6,50€
<b>Fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille</b>	6,50€
<b>Café ou thé gourmand</b>	8,00€

## GLACES

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

<b>Coupe 1 boule</b>	2,00€
<b>Coupe 2 boules</b>	4,00€
<b>Coupe 3 boules</b>	6,00€
<b>Dame blanche</b>	7,50€
<b>Banana split</b>	7,50€
<b>Chocolat ou café liégeois</b>	7,50€
<b>Irish coffee</b>	8,00€
<b>Supplément chantilly</b>	0,50€