Restaurant

A la Couronne

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au dimanche : 11h00-14h00
Du vendredi au dimanche : 18h00-23h00

Apéritifs

Cocktail Maison sans alcool		7,50 €
Cocktail Maison avec alcool		10,50 €
Gewurztraminer Ruhlmann	12cl	4,00 €
Kir (Vin blanc d'Alsace, crème de cassis ou pêche)	12cl	4,20 €
Coupe de Crémant d'Alsace	12cl	6,00 €
Kir crémant d'Alsace	12cl	6,20 €
Ricard	4cl	4,50 €
Martini Rouge ou Blanc	4cl	6,00 €
Etoile de Rose Ruhlmann		
Pinot Noir vignifié Blanc fruité	12cl	4,50 €
Campari / Jagermeister	4cl	6,00 €
Porto (blanc, rouge)	4cl	5,00 €
Suze / Baileys	4cl	6,00 €
Malibu / Get 27/ Vodka/ Whisky JB	4cl	6,00 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	7,00 €
Apérol Spritz		8,00 €
Supplément jus de fruits ou soda ou energy		1,00 €

Bières

Météor Pression	25cl	3,60 €
Météor Pression	50cl	7,00 €
Panaché Bière	25cl	3,50 €
Monaco	25cl	3,50 €
Bière Picon	25cl	4,20 €
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	3,60 €
Carola Bleue ou rouge	100cl	7,00 €
Perrier	33cl	3,60 €
Limonade	25cl	2,50 €
Diabolo	25cl	2,70 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33cl	3,60 €
Ice Tea Pêche	25cl	3,60 €
Jus : Orange, Pomme, Ananas, Tomate	25cl	3,60 €
Orangina	25cl	3,60 €
Fanta Orange	25cl	3,60 €

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	**4,50 €**	**9,00 €**	**18,00 €**
Gewurztraminer Ruhlmann	**4,00 €**	**9,00 €**	**16,00 €**
ROSES :			
IGP Grenache 9 clés (Languedoc)	**2,20 €**	**4,40 €**	**8,80 €**
AOP Côtes Provence Masterel	**3,00 €**	**6,00 €**	**12,00 €**
Etoile de Rose Ruhlmann AOP	**4,50 €**	**9,00 €**	**18,00 €**
ROUGES :			
IGP Merlot 9 clés (Languedoc)	**2,20 €**	**4,40 €**	**8,80 €**
Côtes du Rhône AOP Dubois	**2,50 €**	**5,00 €**	**10,00 €**
Pinot Noir Ruhlmann	**4,50 €**	**9,00 €**	**18,00 €**

VINS en Bouteille

Alsace AOP :

75cl

Crémant Brut *Cave de Beblenheim*..... 27,00 €

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

Pinot Blanc Plaisir Fruité *Maison Ruhlmann* Dambach-la-ville ..... 27,00 €

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

Pinot Gris *Maison Ruhlmann* Dambach-la-ville ..... 27,00 €

« 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 Mosaique *Maison Ruhlmann* Dambach-la-ville ..... 27,00 €

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

Etoile de Rose Ruhlmann ..... 27,00 €

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

Gewurztraminer Ruhlmann..... 24,00 €

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

Cru du Beaujolais AOP :

Morgon Domaine Coteau Vermont..... 25,00 €

« 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..... 28,00 €

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

Saint Joseph Les Fagottes ..... 29,00 €

« 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 ..... 24,00 €

« 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	**9,00 €**	**18,00 €**

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**	**3,00 €**
Rhum Don Papa	**4 cl**	**8,00 €**
Diplomatico	**4 cl**	**8,00 €**
Poire Williams	**4 cl**	**6,00 €**
Mirabelle	**4 cl**	**6,00 €**
Framboise	**4 cl**	**6,00 €**
Quetsche	**4 cl**	**6,00 €**
Cognac	**4 cl**	**6,00 €**
Calvados	**4 cl**	**4,00 €**
Amaretto	**4 cl**	**5,00 €**
Marc de Gewurz	**4 cl**	**5,00 €**
Vieille Prune	**4 cl**	**6,00 €**
Kirsch	**4 cl**	**6,00 €**
Irish Coffee		**8,00 €**

Caféterie

Expresso	**2,20 €**
Café rallongé	**2,60 €**
Double Expresso	**4,00 €**
Café crème	**2,40 €**
Grand Crème	**4,20 €**
Cappuccino	**5,50 €**
Thé – infusion	**2,80 €**

SALADES

	Entrée	Plat
Salade Végétarienne	7,50€	10,50€
Salade de Volailles (blanc de poulet)	10,00€	13,00€
Salade de Chèvre chaud	13,50€	16,50€
Planchette du Chef (crudités, charcuteries, fromages)	13,50€	16,50€
Salade paysanne (salade verte, tomates, lardons, œufs)	11,50€	14,50€

TARTES FLAMBEES

Normale	7,50€
Gratinée	8,50€
Gratinée Champignons	9,50€
Munster	8,50€
Forestière	8,50€
Saumon	9,50€
Chèvre Miel	10,50€
Pomme Cannelle	8,50€
Arrosé au Calvados ou Grand Marnier	12,00€
Banane Chocolat	9,50€

PIZZAS

Marguerite : Sauce tomate, fromage	10,00€
Reine : Sauce tomate, fromage, jambon	12,00€
Complète : Sauce tomate, fromage, jambon, champignons	13,00€
Paysanne : Sauce tomate, fromage, lardons, oignons	13,00€
Chorizo : Sauce tomate, fromage, chorizo, œufs	13,00€
Merguez : Sauce tomate, fromage, merguez, œufs	13,00€
Bolognaise : Sauce tomate, fromage, viande hachée	13,00€
Curry : Sauce tomate, fromage, poule, curry, crème fraîche	14,00€
4 saisons : Sauce tomate, fromage, artichauts, courgettes, champignons	13,00€
Végétarienne : Sauce tomate, fromage, maîs, champignons, poivrons, ail	13,00€
4 fromages : Sauce tomate, fromage, brie, chèvre, gorgonzola, munster	14,00€
Jérôme : Sauce tomate, fromage, lardons, munster, pomme de terre	14,00€
Royale : Sauce tomate, fromage, lardons, jambon, œuf	13,00€
Forestière : Sauce tomate, fromage, lardons, champignons, aîl	13,00€
Kebab : Sauce tomate, fromage, viande de kebab (bœuf, poulet ou mixte)	14,00€
Munster : Sauce tomate, fromage, lardons, crème, oignons, munster	14,00€
Exotique : Sauce tomate, fromage, jambon, ananas	13,00€
Thon : Sauce tomate, fromage, thon	14,00€
Fruit de mer : Sauce tomate, fromage, fruit de mer	14,00€
Napolitaine : Sauce tomate, fromage, anchois, câpres	13,00€
Saumon : Sauce tomate, fromage, saumon fumé, ail, crème fraiche	14,00€
Calzone : Sauce tomate, fromage, 3 ingrédients au choix	14,00€
Raclette : Sauce tomate, lardons, fromage à raclette, oignons	14,00€
Pizza enfant : Toutes nos pizzas en modèle enfant (jusqu'à 12 ans)	10,00e
La composé : Sauce tomate, fromage, 3 ingrédients au choix	15,00e

LES PLATS

Steack haché, frites, salade verte	9,00€
Pâtes Bolognaise ou Carbonara ou 3 Fromages	12,50€
Gyros en terrine (bœuf, poulet ou mixte)	15,00€
Escalope de poulet (sauce crème, champignons)	15,50€
Escalope de Veau (sauce crème champignons)	17,50€
Cordon bleu de Veau (sauce crème, champignons)	20,00€
Cordon bleu de Veau au munster	24,00€
Spécialité du Chef (friand de bœuf, poulet ou mixte avec gruyère ou feta)	16,00€
Côtelettes d'agneau (3 pièces)	22,00€
Faux filet	18,00€
Faux filet (sauce poivre, sauce crème champignons ou sauce brune)	20,00€
Magret de canard (sauce au miel ou sauce châtaigne)	24,00€
Mont d'or (charcuterie, pommes de terre, salade verte)	25,00€
Onglet de Bœuf (sauce à l'échalote)	20,50€

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

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

COUSCOUS ROYALE 24,00€

Menu enfants (jusqu'à 12 ans) : **Nuggets, frites**

Hamburger, frites

Gyros

Pizza

Pour le dessert, 1 boule de glace au choix 9,00€

DESSERTS

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

GLACES

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

Coupe 1 boule	2,50€
Coupe 2 boules	5,00€
Coupe 3 boules	7,50€
Dame blanche	8,50€
Banana split	8,50€
Chocolat ou café liégeois	8,50€
Irish coffee	8,00€
Supplément chantilly	0,50€