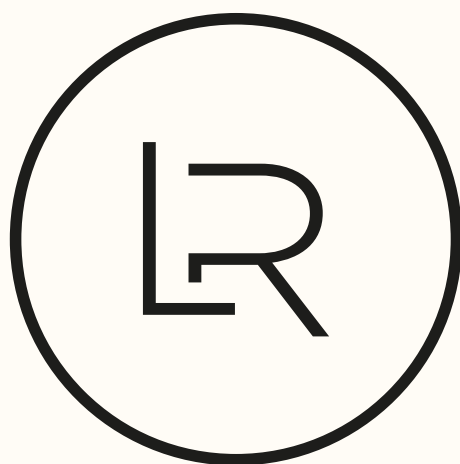




LE RESTO

bar à vin - restaurant - salon de thé

CARTE DES BOISSONS

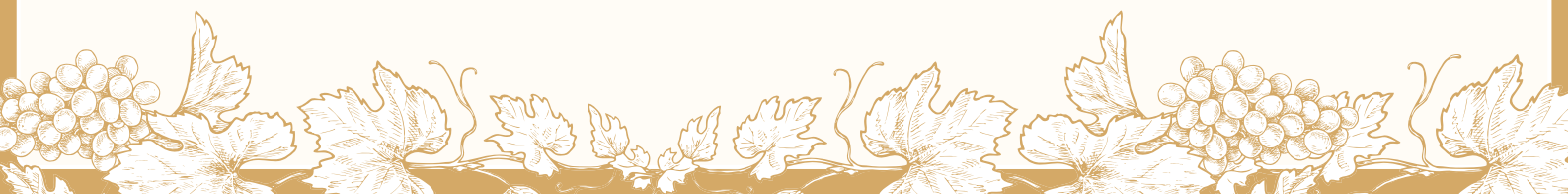
SOFTS - APÉRITIFS - VINS

LES SOFTS

CAROLA 50CL Bleu, rouge ou vert	3.50€
CAROLA GAZEUSE 1L	6.00€
CAROLA PLATE 1L	6.00€
PERRIER 33CL	3.80€
COCA, COCA ZÉRO 33CL	4.00€
SCHWEPPE AGRUMES, TONIC 25CL, ICE TEA	3.80€
JUS DE FRUITS RAUCH 20CL Orange, pomme, ananas, tomate	3.80€
LIMONADE 33CL	3.50€
SIROP SUPPLÉMENT Fraise, grenadine, menthe, citron	0.50€

LES APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON	8.00€
RICARD 2CL	4.00€
SUZE	4.00€
CAMPARI	4.00€
MARTINI	4.00€
SANBITTER Sans alcool	3.50€

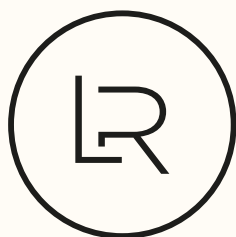


SPRITZ Apérol, limoncello, eaublinger, rosato	8.00€
BITBURGER 33CL	4.00€
PICON BIÈRE 33CL	4.50€
EAUBLINGER BIÈRE 33CL	4.50€
GALIBOT BOUTEILLE 33CL Blonde, ambrée, rosée à la cerise ou dunkel	5.00€

LES BULLES

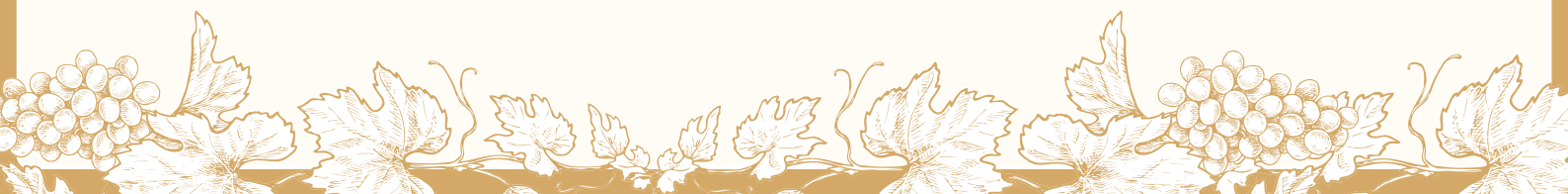
VERRE

COUPE DE CUVÉE ST-JEAN, MOSELLE, 100% PINOT BLANC	6.00€
CUVÉE ST-JEAN ET LIQUEUR DE RÉGION Mirabelle, pêche de vigne, verveine, framboise, violette	7.00€



LE RESTO

bar à vin - restaurant - salon de thé



LES VINS AU VERRE

LES VINS BLANCS

VERRE

ELLES L'ADORENT, IGP PAYS DE L'HÉRAULT

4.50€

Vin blanc sec parfumé salin avec un touche anisé en fin de bouche

CHARDONNAY GARABOU, LIMOUX

5.00€

Chardonnay élégant fin et frais

AUXEROIS, AOC MOSELLE

5.00€

Auxerrois généreux et croquant

LES VINS ROSÉS

VERRE

ELLES L'ADORENT, IGP PAYS DE L'HÉRAULT

4.50€

Vin rosé parfumé sur une finale pleine de fraîcheur

LES VINS ROUGES

VERRE

LA CRÈME DE LA CRÈME, IGP PAYS D'OC

4.00€

Arômes généreux de fruits noirs mûrs bouche ronde aux tanins souples

LA FUGUE, IGP PAYS DE L'HÉRAULT

4.50€

Vin rouge légé frais au parfum de garrigue

CÔTES DU RHÔNE CUVÉE 1922, AOC

4.00€

Expressif et fruité sur une finale de réglisse

LES VINS MOELLEUX

VERRE

SYLVANER VIEILLES VIGNES LA QUINTESSENCE

4.50€

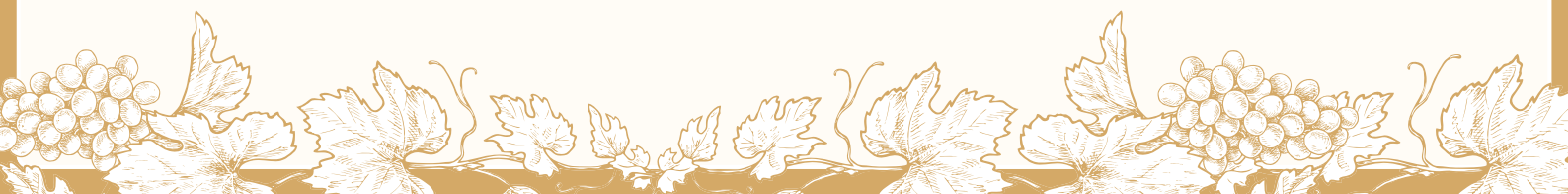
DOMAINE LANDMANN

Vin intense fruits compotés, pommes miélées

LES 2 GARDES, IGP CÔTES DE GASCogne

4.00€

Vin plein de gourmandises, équilibré sur les fruits exotiques



LES VINS BLANCS

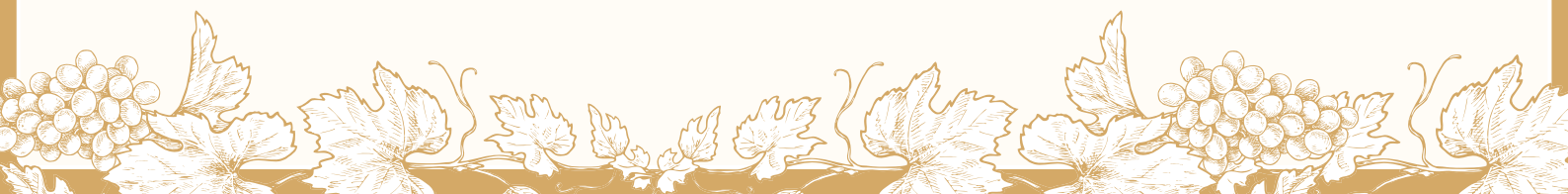
BOUTEILLE

ELLES L'ADORENT, IGP PAYS DE L'HÉRAULT	27.00€
CHARDONNAY GARABOU, LIMOUX	29.00€
VERMENTINO, CHÂTEAU GRAND MOULIN, IGP D'OC	30.00€
LES LOUPIOTS BIO, AOP LANGUEDOC	32.00€
AUXERROIS, AOC MOSELLE	30.00€
LES BLASONS, AOC MOSELLE	33.00€
RYSLING, AOC MOSELLE	35.00€
PINOT GRIS FORTUNATE, AOC MOSELLE	45.00€
COLLINES RHODANIENNES VIOGNIER, IGP RHÔNE	35.00€
SAINT JOSEPH ROREE, AOC	50.00€

LES VINS ROSÉS

BOUTEILLE

ELLES L'ADORENT, IGP PAYS DE L'HÉRAULT	24.00€
SAINT CHINIAN DOMAINE DE SCHISTES, AOP	24.00€
CÔTES DE PROVENCE ROSE 2025 CHÂTEAU DU ROUET	30.00€
CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU D'ESCLAN WHISPERING ANGEL	40.00€



LES VINS ROUGES

BOUTEILLE

PINOT NOIR PYNOZ, AOC MOSELLE	35.00€
LA CRÈME DE LA CRÈME, IGP PAYS D'OC	24.00€
LA FUGUE, IGP PAYS DE L'HÉRAULT	27.00€
MINERVOIS CANET ROTIE CHÂTEAU CANET, AOC	29.00€
TERRASSES DU LARZAC, AOC CUVÉE PHILIPPE	30.00€
MALBEC GOUFFRE DU DIABLE, VALLÉE DE L'AUDE	38.00€
CHÂTEAU LE LUC REGULA LE BOIS SACRÉ BORDEAUX	27.00€
SAINT ESTEPHE 2021 CHATEAU MARTIN	30.00€
SAINT EMILION GRAND CRU 2017 LE MERLE DE PERY	47.00€
POMEROL 2013 CHATEAU PLINCE	50.00€
BOURGOGNE PINOT NOIR JOSEPH BACHELIER	32.00€
CHOREY LES BEAUNE 2023 JOSEPH BACHELIER	43.00€
GIVRY 2023 JOSEPH DROUHIN	48.00€
NUITS SAINT GEORGES 2023 JOSEPH BACHELIER	70.00€
CÔTES DU RHÔNE CUVÉE 1922, AOC	24.00€
LIRAC, AOP LIRAC ROCCA MAURA	27.00€
BEAUMES DE VENISE HESPERIA 2023, AOP BEAUME DE VENISE	30.00€
SAINT JOSEPH 2024 PIERRE GAILLARD (CAVEAU)	43.00€
CHATEAUNEUF DU PAPE	49.00€
COTE ROTIE 2023 PIERRE GAILLARD (CAVEAU)	75.00€



LES VINS MOELLEUX

BOUTEILLE

LES 2 GARDES, IGP CÔTES DE
GASCOGNE

22.00€

SYLVANER VIEILLES VIGNES LA
QUINTESSANCE DOMAINE LANDMANN

26.00€

LES CHAMPAGNE

BOUTEILLE

HATON BRUT

55.00€

HATTON BLANC DE BLANCS

65.00€

LES BULLES

BOUTEILLE

CUVÉE SAINT-JEAN, AOP MOSELLE

34.00€

ITALIE

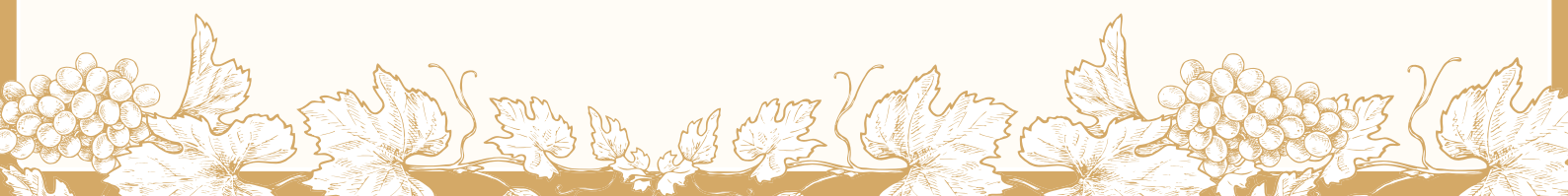
BOUTEILLE

VALPOLICELLA SAN PIETRO 2023

32.00€

BAROLO DOCG PAESI TUOI VITE COLE 2021

48.00€

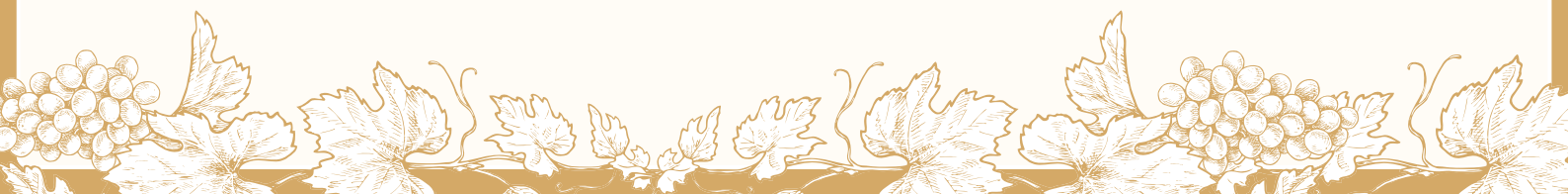


LES DIGESTIFS

EAUX DE VIE DU CASTOR Framboise sauvage, kirsch, mirabelle, poire williams	8.00€
VIEILLE PRUNE 12 ANS	9.00€
VIEUX MARC DE GEWURZTRAMINER	9.00€
LIMONCELLO DU CASTOR	7.00€
AMARETTO	7.00€
RHUM ARRANGÉ MIRABELLE	7.00€
WHISKY SAINT PATRICK 8 ANS	9.00€
WHISKY SAINT PATRICK TOURBÉ	9.00€
EAUBLINGER	6.00€
IRISH COFFEE AU WHISKY ST-PATRICK	12.00€
MIRABELLE COFFEE	12.00€

LES CAFÉS

CAFÉ FLORIO OU DÉCAFÉINÉ	2.20€
CAFÉ DE SPÉCIALITÉ Costa rica, colombie, jamaïque ou sumatra	2.80€
MOKA NOISETTE	2.80€
THÉ, INFUSION	2.80€





LE RESTO

bar à vin - restaurant - salon de thé

MENU

ENTRÉES - PLATS - FROMAGES - DESSERTS



DANS UNE DÉMARCHE DE PROXIMITÉ, NOUS TRAVAILLONS AU PLUS PRÈS DU SAVOIR-FAIRE MOSELLAN ET DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX.

- ✦ DOMAINE SONTAG À CONTZ-LES-BAINS,
- ✦ BRASSERIE GALIBOT À FORBACH,
- ✦ FERME GRASSE À FREYBOUSE,
- ✦ FERME DE LA ROSE À ALBERSTOFF,
- ✦ CHÈVRERIE DE L'EST DE METZING,
- ✦ LES JARDINS DE GUENVILLER,
- ✦ PISCICULTURE DE SPARBACH,
- ✦ LA DISTILLERIE DU CASTOR À TROISFONTAINES
- ✦ L'EAU BLINGER À BEHREN LES FORBACH
- ✦ ELLE DESSINE SUR LES MURS DE BENING-LES-SAINT-AVOLD

FORMULE JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI)

PLAT DU JOUR	14.90€
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT	19.90€
ENTRÉE PLAT DESSERT	24.90€

LES MENUS

MENU MOSL • L'oeuf ou la truite • Le doré du terroir ou la truite saumonée • la tarte autrement ou l'assiette de fromage	39.00€
MENU ENFANT • La carbo ou les nuggets • 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau	12.00€



LE RESTO

bar à vin - restaurant - salon de thé



LE RESTO

bar à vin - restaurant - salon de thé

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS

17.00€

Foie gras maison mirabelle, chutney de mangue, pain spécial aux fruits *1

Suggestion vin au verre : AOC Sylvaner vieilles vignes domaine LANDMANN la quintessence - 4.50€

L'OEUF

14.00€

Oeuf parfait, crème de fromage blanc parfumé à la noisette, accompagné de ses chips de lard paysan *3.7

Suggestion vin au verre : AOC Limoux domaine Garabou Chardonnay - 5€

LA TRUITE

15.50€

Truite de Sparbach fondante préparée façon gravlax, accompagnée de condiments de betterave, éclats de radis et d'une onctueuse crème Raifort et aneth *2.4.7

Suggestion vin au verre : IGP pays de l'Hérault le clos du Luquier blanc "elles l'adorent" - 4.50€

LA BETTERAVE

14.50€

Millefeuille de betterave en trois façons, chèvre fouetté, huile d'herbe et condiments et cacahuètes *5.7

Suggestion vin au verre : IGP pays de l'Hérault le clos du Luquier rosé "elles l'adorent" - 4.50€

LE BOEUF

14.90€

Fines tranches de boeuf assaisonnées d'une crème balsamique à la framboise et d'une huile d'herbes infusées surmontée d'une roquette poivrée et de pickels acidulés

Suggestion vin au verre : IGP pays de l'Hérault le clos du Luquier « La fugue » rouge cinsault - 4.50€

LES PLATS

LA PLUMA

22.50€

La tendreté brute du porc Ibérique, sublimé par une alliance d'herbes et piment et sa garniture rôtie

Suggestion vin au verre : AOC côtes du rhône cuvée 1922 domaine Rocca Maura - 4.00€

LE DORÉ DU TERROIR

22.00€

Le croustillant d'un cordon bleu de filet de poulet maison, aux notes subtiles de poitrine fumée et du caractère de la tome de Moselle. *1.3.7

Suggestion vin au verre : IGP pays de l'Hérault le clos du Luquier « La fugue » rouge cinsault - 4.50€

LA TRUITE SAUMONÉE

23.00€

Truite de sparbach grillée sur peau, sauce du moment *2.4.7

Suggestion vin au verre : AOC MOSELLE Auxerois domaine SONTAG - 5.00€

LA PÂTE

15.90€

De généreuses conchiglies garnies d'une mousseline épinard et feta, sublimé par un jus corsé parmesan, huile de basilic et pignons de pin *1.3.7

Suggestion vin au verre : IGP pays de l'Hérault le clos du Luquier Blanc « elles l'adorent » - 4.50€

LES FROMAGES

ASSIETTES 4 FROMAGES *7

8.50€

(tomme, chèvre frais, munster, comté)

Suggestion vin au verre : IGP pays de l'Hérault le clos du Luquier « La fugue » rouge cinsault - 4.50€

Suggestion vin au verre : AOC MOSELLE Auxerois domaine SONTAG - 5.00€

LES DESSERTS

LA TARTE AUTREMENT

8.50€

La tarte aux fruits de saison à notre façon, flambée à l'eau de vie de mirabelle artisanale, ses amandes effilées et sa boule de glace *1.3.7.8

CHAUD COULANT CHOCOLAT

8.50€

Un délicieux fondant au cœur coulant chocolat accompagné de son sorbet aux fruits de la passion *1.3.7

BABA LIMONCELLO

8.50€

Savarin imbibé au limoncello, chantilly onctueuse et sorbet citron *1.3.7

BOULE DE GLACE

Parfum du moment *1.3.7

3.00€

1 boule

5.50€

2 boules

8.50€

3 boules

Suggestion vin au verre : AOP Moselle Cuvée st Jean Méthode traditionnel (bulles) - 6.00€

Suggestion vin au verre : IGP côtes de Gascogne gros Manseng « les deux gardes » - 4.00€

*Allergènes : 1.Gluten / 2.Crustacés / 3.Oeuf / 4.Poissons / 5.Arachides / 6.Soja / 7.Lait / 8.Fruits à coques / 9.Céleri / 10.Moutarde / 11.Graines de sésame / 12.Sulfites / 13.Lupin / 14.Mollusques



LE RESTO

bar à vin - restaurant - salon de thé