

L'Atalante

RESTAURANT

1935

MENU DÉGUSTATION

Tous les plats sont faits maison par notre chef et son équipe

Ceviche de dorade Coryphène aux fruits exotiques

Et coulis de piment végétarien

OU

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au crémant d'Alsace

Brioche tête et confit d'oignons rouges aux 4 épices

Risotto crémeux saveur Yuzu, gambas au citron vert et poivre

Bisque corsée au paprika fumé

OU

Tranches de filet de bœuf sur écrasée de pommes de terre

Légumes glacés au muscat et morilles justes sautées

Torche aux marrons au marc de Gewurztraminer,

Glace vanille et crème chantilly

OU

Fondant chocolat sur compotée de poires au sirop d'érable flambée au rhum ambré

Glace cannelle

39.00€

MENU ENFANT Jusqu'à 10 ans

Escalope volaille frites, légumes

Glace 2 boules

1 boisson Capri Sun

10,00€

Les légumes accompagnant les plats proviennent de l'agriculture Bio locale.

L'Atalante

1935

RESTAURANT

APÉRITIFS

Pastis 51 4cl	5.50 €
Martini rouge ou blanc 4cl	5.00 €
Suze 4cl	5.00 €
Porto Rouge ou Blanc 4cl	5.00 €
Coupe Crémant 12.5 cl	6.00 €
Whisky "Lawson's" 4cl	6.00 €
Apéritif "maison" "L'Atalante"	
Crémant d'Alsace, liqueur de myrtilles 12.5cl	7.00 €

BIÈRES

Bière d'Alsace de Lutterbach : ambrée IPA 6.2° ou	
Blonde Pilsner 4.8° 50cl.....	7.00 €
Bière d'Alsace « L'Alsacienne » 8° 33cl	4.60 €
Bière sans Alcool Heineken 0.0° 33cl	4.00 €
Bière pression "Moretti" 4.6° 25cl	3.80 €
Panaché 25cl	3.80 €
Amer Bière 25cl	3.80 €

EAUX MINÉRALES, JUS DE FRUITS, SODAS

Lisbeth plate, légère ou gazeuse 50cl	2.80 €
100cl	3.70 €
Coca Cola, Coca zéro, Orangina 33cl.....	4.50 €
Schweppes Tonic, Fuze Tea	4.00 €
Pampyl orange, pomme ou tomate 25cl	4.00 €
Sirop à l'eau 25cl	1.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	3.00 €
Cappuccino	4.50 €
Thé, infusion	4.00 €
Double espresso	5.00 €

DIGESTIFS

Armagnac, clés des Ducs 4 cl	4.50 €
Calvados Closville 4 cl	4.50 €
Cognac Jules Henri Mounier 4 cl	4.50 €
Fleur de bière, Wolfberger 2.5 cl	5.00 €
Framboise ou Kirsch Théo Preiss 2.5 cl.....	5.00 €
Marc de gewurztraminer T Preiss 2.5cl	5.00 €

VINS BLANCS

Riesling AC Haegelin et filles, Orschwihr	
37.5cl	14.50 €
75cl	27.00 €
Gewürztraminer AC Haegelin et filles, Orschwihr	
37.5cl	15.00 €
75cl	28.00 €
Pinot Gris AC Haegelin et filles, Orschwihr	
75cl	29.00 €
Verre 12.5cl	5.50 €
Chablis AC, Gloire de Chablis, J. Moreau et fils	
37.5cl	19.00 €
75cl	36.00 €
Gewürztraminer Vendange Tardive, Ginglinger-Fix	
75cl	49.00 €
Verre 12.5cl	9.00 €
Gewürztraminer Grand Cru Hatschbourg Ginglinger-Fix	
75cl	40.00 €
Verre 12.5cl	7.00 €

VINS ROSÉS

Pinot Noir AC Haegelin et filles, Orschwihr	
37.5cl	14.50 €
75cl	27.00 €
Malbec, Pinot Noir rosé, LAGARDE ARGENTINE	
75cl	31.00 €
Verre 12.5 cl.....	5.50 €

VINS ROUGES

Côtes du Rhône AC, Les Magérans	
75cl	23.00 €
Bordeaux AC, Mouton Cadet	
75cl	30.00 €
Brouilly AC, Domaine Lacondemine	
75cl	30.00 €
Verre 12.5cl.....	5.50 €
Vacqueyras AC, Vignerons de Caractère	
Marquis De Fonseuille	
75cl	39.00 €
Verre 12.5cl.....	6.50 €

CRÉMANT D'ALSACE

Crémant d'Alsace AC Haegelin et filles, Orschwihr	
75cl	29.00 €

CHAMPAGNE

Champagne brut, Brice 75 cl	38.00 €
-----------------------------------	---------

