

## Nos bières pression



Saveurs subtiles  
Nuances douces de  
vanille et clous de  
girofle  
6,6 % d'alcool



Arômes torréfiés  
Notes délicates de  
café et de chocolat  
6,5 % d'alcool



Saveurs Fruits  
rouges Notes  
raffinées de fruits  
rouges et de bois de  
rose.  
6 % d'alcool

**Leffe**

**Blonde**  
25 cl : 3,90 €

**Brune**  
33 cl : 5,10 €

**Ruby**  
50 cl : 7,80 €



Rafraîchissante et légère grâce à  
son mélange unique d'écorce  
d'orange, de coriandre et  
d'épices.  
4,9 % d'alcool



Bière blanche à la  
saveur et à la couleur  
subtile de la  
framboise.  
3 % d'alcool

**Hoegaarden**

**Blanche**  
Pichet Litre : 15,60 €

**Rosée**

Avec l'apéritif  
1 planchette apéro' à partager  
**6,50 €**



**Bière spéciale Leffe**



Caractère  
intense. Notes  
subtiles de fruits  
et d'épices  
amères.  
9 % d'alcool



Brassée avec 3  
variétés de houblons,  
se caractérise par  
son goût complexe et  
son final sec.  
7,5 % d'alcool



Sélection supérieure de houblons  
des montagnes de Washington,  
Etats-Unis, qui se caractérise par  
des notes d'agrumes  
(pamplemousse jaune et citron).  
7,5 % d'alcool

**Rituel Royale Cascade**

25 cl : 4,20 €    33 cl : 5,50 €  
50 cl : 8,40 €    Pichet Litre : 16,80 €



Concerts tous  
les mardis de  
juillet et aout



Animations



**Au LC2 en 2023**



Retransmissions  
sportives



Bal des années 80 au parc Salvator

2



**Jupiler**  
25 cl : 3,30 €    33 cl : 4,30 €    50 cl : 6,60 €    Pichet Litre : 13,20 €

**Fischer Tradition**  
25 cl : 3,50 €    33 cl : 4,60 €    50 cl : 7,00 €    Pichet Litre : 14,00 €

**Amer, Cynar ou Picon**  
25 cl : 4,00 €    33 cl : 5,30 €    50 cl : 8,00 €    Pichet Litre : 16,00 €

**Monaco, Tango ou Bière au Sirop**  
25 cl : 3,70 €    33 cl : 4,90 €    50 cl : 7,40 €    Pichet Litre : 14,80 €

## Nos bières en bouteille

### Les blondes

Corona	4,5°	33 cl	5,00
Kronenbourg 1664	5,9°	33 cl	3,90
Abbaye de Leffe Triple	8,5°	33 cl	5,20

### Les ambrées

Kwak	8°	33 cl	6,20
------	----	-------	------

### Les brunes

Alpirsbacher Weizen			
Hefe Hell	5,2°	50 cl	5,60

### Les aromatisées

Desperados	5,9°	33 cl	5,00
------------	------	-------	------

### Sans Alcool

Heineken 00		33 cl	3,80
-------------	--	-------	------

## Nos apéritifs

Pastis 51 ou Ricard	2 cl	2,70
Bitter San Pellegrino	10 cl	3,50
Martini rouge ou blanc	4 cl	3,50
Kir Alsace	10 cl	3,50
<i>Vin blanc, crème de violette, cassis, myrtille, mûre, pêche (au choix)</i>		
Muscat d'Alsace Fritz-Schmitt à Ottrott	le verre	4,40
Porto rouge, Campari ou Suze	5 cl	3,50
Amer, Cynar, Picon bière	25 cl	4,00
Martini Gin	5 cl	5,30
Apéritif maison	la coupe	6,20
<i>Crémant, crème de mûre, griottes au kirch</i>		
Kir royal	la coupe	5,50
<i>Crémant, crème de violette, cassis, myrtille, mûre, pêche (au choix)</i>		
Crémant d'Alsace Brut Wolfberger	la coupe	5,10
	la bouteille	31,00
Champagne Louis Roederer Brut 1er	la bouteille	67,00
Champagne Louis Roederer Brut 1er	Magnum	120,00
Champagne Crystal Roederer	la bouteille	290,00

### Cocktails

Mojito	7,90
<i>4 cl de rhum blanc, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche</i>	
Mojito Red Berries	8,90
<i>Mojito à la pulpe de fruits rouges</i>	
Mojito Royal	9,30
<i>Mojito avec crémant</i>	
Apérol-Spritz	6,90
<i>Apérol, crémant, eau gazeuse</i>	
Hugo	6,90
<i>Crémant, crème de fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche</i>	

## A partager avec l'apéritif



Planchette traditionnelle (mélange de fromages et charcuteries pour 2 personnes)	6,50
Planchette beignets (assortiment de beignets pour 2 personnes)	11,50
3	
Tarte flambée traditionnelle Lardons, oignons	10,90
ou gratinée lardons, oignons, emmental	11,50

Horaire d'ouverture de l'établissement : du mardi au samedi de 10h à 1h.  
 Fermé le dimanche et lundi à l'exception de la période du Marché de Noël.  
 Acceptation : carte bleue à partir de 8€, Ticket Restaurant, Chèque de Table, Chèque Dejeuner.  
 Majoration de 0,20€ par consommation en terrasse.

# Carte des Vins

## Blancs



### Vins d'Alsace

	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Bouteille 50 cl 75 cl	
<b>Riesling Cuvée Emile Willm</b> <i>Domaine Willm – Réserve Barr</i>	4,00	8,00	16,00	24,00
<b>Sylvaner</b> « Vieilles Vignes, Amphithéâtre » <i>Cave Ruhlmann</i>	4,60	9,20	18,40	27,60
<b>Pinot Gris Réserve de la maison Albrecht</b>	4,40	8,80	17,60	26,40
<b>Pinot Noir bio</b> <i>Domaine Wolfberger Eguisheim</i>	4,40	8,80	17,60	26,40
<b>Gewurztraminer Hatschbourg</b> <i>Domaine Wolfberger Eguisheim</i>	5,30	10,60	21,20	31,80
<b>Muscat d'Alsace</b> <i>Domaine Fritz-Schmitt à Ottrott</i>	4,40	8,80	17,60	26,40

### Blanc autre région

<b>Chardonnay</b> « Vin de Lune » <i>Comté Tolosan IGP Jen Lus Baldes</i>	4,40	8,80	17,60	26,40
---	------	------	-------	-------

## Rosés

<b>Côtes de Provence</b> « Serpolet », <i>Domaine Fabre à Pierrefeu du Var</i>	4,10	8,20	16,40	24,60
<b>San Pieru</b> <i>Rosé de l'Île de Beauté</i>	4,20	8,40	16,80	25,20
<b>Bandol Rosé Domaine OTT</b> « Château Romassan »				46,50



## Rouges

<b>Corbières - Château Etang des Colombes</b>	4,90	9,80	19,60	29,40
« Le Nonce » <b>Côtes du Rhône</b> <i>Domaine de la Présidente de Max AUBERT</i>	4,00	8,00	16,00	24,00
<b>Vacqueyras</b> « Vieux Clocher » <i>Cave Arnoux et Fils - Appellation Vacqueyras Contrôlée</i>	5,00	10,00	20,00	30,00
<b>Lussac St Emilion</b> <i>Cuvée des Druides – « Roc de Lussac »</i>	4,60	9,20	18,40	27,60

## Nos Pétillants



	16 ipe 12 cl	Bout. 75 cl
<b>Champagne Louis Roederer Brut 1er</b>		67,00
<b>Champagne Crystal Roederer</b>		290,00
<b>Crémant d'Alsace Brut</b> <i>AOP Crémant d'Alsace Wolfberger</i>	5,10	31,00
<b>Champagne Louis Roederer Brut 1<sup>er</sup></b> <b>Magnum 1,5L</b>		120,00



Lisbeth : *bleue, rouge ou verte*  
**Perrier**

33 cl **2,50**      50 cl **3,20**

litre **4,50**  
 33 cl **3,30**

**Suppl. sirop ou tranche**

page 7 - Cocktail - alcool - Whisky



**0,20**

## Nos boissons chaudes

	Petit	Grand		
<b>Café expresso</b>	<b>1,90</b>	<b>2,70</b>	<b>Latte macchiato</b>	<b>4,20</b>
<b>Café crème</b>	<b>2,10</b>	<b>2,90</b>	<i>Lait chaud, grand café et mousse de lait</i>	
<b>Décaféiné</b>	<b>2,00</b>	<b>2,70</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>3,70</b>
<b>Thé ou infusion</b>		<b>3,00</b>	<i>Grand café et mousse de lait</i>	
<i>Thé noir de Ceylan - Infusions : verveine, orange, verveine-menthe, menthe poivrée</i>				
<b>Thé au lait</b>		<b>3,10</b>	<i>Avec de la chantilly :</i>	
<b>Thés « Jardin d'Asie »</b>		<b>3,00</b>	<b>Café viennois</b>	<b>3,70</b>
<i>Darjeeling Vert Menthe Earl Grey Vert Agrume</i>			<b>Chocolat viennois</b>	<b>3,50</b>
<i>Vanille Vert Pêche Fruits rouges Citron</i>			<i>Au lait :</i>	
<b>Grog maison au rhum</b>		<b>4,30</b>	<b>Chocolat</b>	<b>3,20</b>
<b>Irish coffee</b>		<b>7,10</b>	<b>Lait chaud au miel</b>	<b>3,50</b>
			<b>Lait chaud</b>	<b>2,70</b>

<b>Desserts gourmands</b> (divers desserts selon la période)			
Accompagnés de			
<b>Café expresso</b>	<b>6,10</b>	<b>Chocolat chaud</b>	<b>6,70</b>
<b>Thé ou infusion</b>	<b>6,70</b>	<b>Chocolat ou café viennois</b>	<b>7,40</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>7,40</b>		

## Nos cocktails

<b>Pina Colada</b>					
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, coco</i>					
<b>Alamo</b>	33 cl	<b>7,10</b>	<b>Blue Hawaiï</b>	33 cl	<b>6,90</b>
<b>8,10</b>			<i>Soho, jus d'ananas, sirop de fraise</i>		
<i>Tequila, jus d'ananas et d'orange, limonade</i>			<b>Bikini</b>	33 cl	<b>7,80</b>
<b>Tequila Sunrise</b>	33 cl	<b>7,10</b>	<i>Gin, crémant, curaçao, sirop de sucre de canne, Pulco</i>		
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, citron</i>			<b>Boudou</b>	33 cl	<b>7,40</b>
<b>Tropical</b>	33 cl	<b>7,80</b>	<i>Rhum blanc, vodka, jus de mangue, sirop de sucre de canne, Pulco</i>		
<i>Sirop de fraise, jus de mangue et de banane, Malibu, rhum blanc</i>			<b>Libertine</b>	33 cl	
<b>Copacabana</b>	33 cl	<b>8,10</b>	<i>Malibu, Grand Mariner, crème de mûre, jus d'ananas, sirop de fraise</i>		
<b>7,40</b>			<b>Gin Fizz</b>	33 cl	<b>6,60</b>
<i>Jus d'orange et de mangue, crème de banane, Malibu, Soho</i>			<i>4 cl de Gin, eau gazeuse, citron pressé, sucre de canne</i>		
<b>Margarita</b>	33 cl	<b>6,60</b>			
<i>4 cl de Tequila, triple sec, citron vert</i>					
<b>Apérol-Spritz</b> : Apérol, crémant, eau gazeuse					<b>6,70</b>
<b>Hugo</b> : Crémant, eau gazeuse, crème de fleur de sureau, menthe, citron vert					<b>6,70</b>

<b>Mojito</b>	<b>7,40</b>	<b>Mojito Red Berries</b>	<b>8,40</b>
<i>4cl de rhum blanc, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche</i>		<i>Mojito à la pulpe de fruits rouges</i>	

## Nos Whisky\*\* 4cl

<b>J.B.</b>					<b>6,10</b>
<b>Bushmills</b>	<i>Irish Whiskey</i>	<i>frais et fruité</i>		40°	<b>6,50</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<i>Tennessee</i>	<i>doux et charmeur</i>			<b>6,50</b>
<b>Talisker</b>	<i>Ile de Skye</i>	<i>puissant et épicé</i>	10 ans	45,8°	<b>9,50</b>
<b>Lagavulin</b>	<i>Ile d'Islay</i>	<i>intense et tourbé</i>	16 ans	43°	<b>9,50</b>
<b>Cardhu</b>	<i>Ecosse</i>	<i>rond et soyeux</i>	12 ans	40°	<b>8,50</b>

## Nos autres alcools\*\* 4cl

<b>Gin Hendrick's **</b>	<b>7,50</b>	<b>Limoncello</b>	<b>6,10</b>	<b>Spécial Rhum</b>	
<b>Gin **</b>	<b>6,10</b>	<b>Cognac Hennessy</b>	<b>7,10</b>	<b>Don Papa</b>	<b>7,80</b>
<b>Tequila</b>	<b>6,10</b>	<b>Bailey's</b>	<b>6,10</b>	<b>Don Papa Baroko</b>	<b>7,90</b>
<b>Malibu</b>	<b>6,10</b>	<b>Get 27</b>	<b>6,10</b>	<b>Diplomatico</b>	<b>7,80</b>
<b>Calvados</b>	<b>6,10</b>	<b>Grand Marnier</b>	<b>6,10</b>	<b>Kraken</b>	<b>7,60</b>
<b>Soho</b>	<b>6,10</b>	<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>6,10</b>		
<b>Cointreau</b>	<b>6,10</b>	<b>Vodka</b>	<b>6,10</b>		

**Alcool blanc de** *mirabelle, framboise, poire, fleur de bière ou marc de gewurztraminer* **6,40**

**\*\*Supplément soda : Coca, Schweppes, jus, eau : 0,50**

**Reb Bull : 1,00**