

ARTISANALES A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Brasseurs Ambrée	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€
• Blanche de l'III	4.20€	5.50€	8.40€	13.10€

A LA PRESSION

	Verre 25 cl	33cl	50 cl	1L
• Heineken 5°	4.00€	5.20€	8.00€	12.40€
• Fischer 5°8	3.50€	4.60€	7.00€	11.60€
• Panaché / Monaco	3.60€	4.40€	7.20€	
• Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€	
• Bière du moment sur proposition de votre serveur				

A LA BOUTEILLE

• Heineken (5°)	33cl	4.10€
• Desperados (5°9)	33cl	5.20€
• Pelforth Brune (6°5)	33cl	3.70€
• Heineken 0 (Sans alcool)	33cl	3.60€

Aperitif Italien Gourmand

6.20 €

3 amuse-bouches
(Champignons au citron, tomate séchées marinées,
grisini au jambon sec Italien)
+ 1 verre de Moscato

Aperitifs classiques

• Gewurztraminer	12cl	5.40€
• Muscat d'Alsace	12cl	5.00€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8.90€
• Blanc cassis	12cl	3.60€
• Kir au Crémant d'Alsace	12cl	6.80€
• Crémant d'Alsace	12cl	6.50€
• Scotch Whisky, Vodka, Gin, Rhum	4cl	6.10€
• Porto blanc ou rouge	6cl	4.70€
• Ricard	3cl	4.40€
• Martini blanc, rosé ou rouge	6cl	4.40€
• Campari	6cl	4.40€
• Suze	6cl	4.40€
• Jus de tomate	25cl	3.40€

Eaux de Sources

	33cl	50cl	1L
• Carola Bleue et Verte	3.50€	6.00€	
• Carola Rouge	3.50€		
• Badoit rouge	3.50€		

Sodas & Jus de Fruits

A LA BOUTEILLE

• Jus de fruits Pampryl/Granini	25cl	3.40€
Ananas, abricot, raisin, tomate		
• Schweppes	25cl	3.60€
Agrum', Indian Tonic,		
• Ice Tea	25cl	3.60€
• Orangina	25cl	3.60€

Les vins italiens en pichet

	12 cl	20cl	25 cl	50 cl
• Bianco, Rosso, Rosato	2.90€	4.80€	6.00€	12.00€

Aperitif Italien

• Moscato	verre 12cl	3.70€
-----------	------------	-------

Aperitif Maison

5.60 €

Kir pétillant à la Mirabelle

AU VERRE

	25cl	33cl	50cl
• Jus de fruits	2.60€		
Orange, pomme			
• Sodas pression			
Pepsi, Pepsi Light	3.70€	5.70€	
Limonade	2.80€	5.50€	
• Apfelschorle	2.80€	5.50€	
• Sirop	2.50€	3.90€	
• Diabolo	3.20€	5.50€	

Vins en Carafe

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Edelzwicker	3.10€	5.10€	6.20€	12.40€
• Riesling	3.50€	5.80€	7.00€	15.00€
• Gewurztraminer	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
• Pinot Noir	4.10€	6.80€	8.20€	16.40€
• Rouge d'Ottrot	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Pinot Gris	5.10€	8.50€	10.20€	20.40€
• Muscat	5.00€	8.30€	10.00€	20.00€
• Bordeaux	4.20€	7.00€	8.40€	16.80€
• Côtes du Rhône	3.60€	6.00€	7.20€	14.40€
• Brouilly	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€
• Rosé	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€

Effervescents

- Crémant d'Alsace Cattin 41.00€
- Champagne Lenoble Brut 72.00€

Cafétéria

- Espresso, déca 2.30€
- Grand café, rallongé 3.30€
- Grand déca 3.80€
- Double espresso 4.30€
- Cappuccino 3.90€
- Latte macchiato 4.90€
- Café noisette 2.70€
- Thé, infusion 3.10€
- Chocolat chaud au lait 3.90€
- Supp. lait 0.50€

Eau-de-vie d'Alsace 4cl

- Marc de Gewurztraminer, Quetsch, Kirsch, Framboise, Mirabelle, Poire Williams 7.50€

Digestifs 4cl

- Cointreau, Grand Marnier, Fernet Branca, Get 27, Bailey's, Amaretto 6.40€
- Cognac VS Augier 6.50€
- Armagnac Clefs des Duacs 8.00€
- Calvados VSOP Busnel 6.90€

Assiette à Partager (2 personnes) 11.10 €

Champignons au citron, tomates séchées marinées, charcuterie italienne, copeaux de parmesan, gressini.

Les Entrées - Starters

	PETITE	GRANDE
• PIATTO DI AFFETTATO E PIZZA BIANCA <i>Assiette de charcuteries italiennes et pizza blanche - Italian delicatessen with white pizza</i>	10.10€	18.20€
• PIATTO DI SALMONE AFFUMICATO <i>Assiette de saumon fumé et ses toasts - Smoked salmon and slices of toast</i>	8.50€	14.20€
• GAZPACHO- VEGAN <i>Gaspacho à la tomate - Tomato gazpacho</i>	5.20€	9.40€
• INSALATA CAPRESE - VEGETARIEN <i>Tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic - Tomatoes, mozzarella, olive oil and basil</i>	8.70€	13.20€
• INSALATA CAPRA - VEGETARIEN <i>Salade de chèvre tiède au miel, tartare de tomate et olives noires Goat cheese salad with honey, tomato tartar and black olive</i>	6.70€	10.20€
• INSALATA CONTADINA <i>Salade verte, dinde, œuf, tomates, maïs - Green salad, turkey, egg, tomato, corn</i>	7.40€	11.20€
• CARPACCIO DE CARNE BOVINA <i>Carpaccio de bœuf, avec copeaux de Parmesan- Beef carpaccio with Parmesan</i>		12.20€
• ZUPPA DI POMODORO E PESTO - VEGETARIEN <i>Soupe de tomate et pesto- Tomato soup with pesto</i>		6.20€
• INSALATA - VEGETARIEN <i>Salade verte - Green salad</i>		3.80€

Les Poissons - Fishes

(Garniture au choix: spaghetti, salade, frites ou ratatouille)
(You have the choice between different garnishes: spaghetti, salad, french fries or ratatouille)

• MERLUZZO BIANCO BOLLITO cabillaud poché, tomates séchées, huile d'olive, basilic <i>Poached Whiting, dried tomatoes, olive oil, basil</i>	18.20€
• SALMONE BOLLITO saumon poché accompagné d'une sauce beurre aux amandes <i>Poached salmon served with a butter sauce and almonds</i>	19.10€

Les Viandes - Meats

(Garniture au choix: spaghetti, salade, frites, ou ratatouille)
(You have the choice between different garnishes: spaghetti, salad, french fries or ratatouille)

• PEZZO DEL MACELLAIO Pièce du boucher sauce au choix: <i>Butcher's piece of meat with sauce (garlic butter, pepper, or gorgonzola)</i>	Beurre Maître d'hôtel 18.20€ Poivre 19.80€ Gorgonzola 19.20€
• POLO AL LEMONE Filet de poulet au citron et à l'huile d'olive <i>Chicken breast drizzled with olive oil and lemon juice</i>	15.20€

Les Pâtes - Pasta

*Nos pâtes au choix: penne ou spaghettis, gnocchis (supp. 1€), tortellinis farcis à la ricotta et aux épinards (supp. 2€)
With the sauces, you have the choice of the pastas : penne or spaghettis, gnocchis (1€ in supp.), tortellinis stuffed with ricotta
cheese and spinach (2€ in supp.).*

- **SALSA NAPOLITANA** 9.50€
Sauce tomate, basilic - Tomato sauce, basil
- **SALSA BOLOGNESE** 12.20€
Sauce tomate, viande hachée - Tomato sauce, ground beef
- **SALSA ARRABIATA** 10.20€
Sauce tomate pimentée- Spicy tomato sauce
- **SALSA CARBONARA** 11.90€
Sauce crème, lardons- Cream sauce, bacon strips
- **SALSA AL POLO** 11.80€
Sauce creme poulet, parmesan - Cream sauce with chicken and parmesan
- **SALSA BOSCAIOLA** 12.20€
Sauce crème jambon, champignon- Cream sauce with ham, mushrooms
- **SALSA AL PESTO** 10.80€
Sauce à la crème de pesto vert - Creamy pesto sauce
- **SALSA GORGONZOLA E NOCE** 12.20€
Sauce crème, Gorgonzola, noix- Cream sauce, Gorgonzola, nuts
- **LASAGNES AL FORNO** 14.20€
Lasagnes au four et sa salade verte - Lasagna with green salad
- **GNOCCHI AL FORNO** 12.50€
Gnocchi sauce crème poulet gratinée à la mozzarella - Baked gnocchi with mozzarella, cream sauce and chicken
- **PENNE AL FORNO** 12.20€
Penne sauce tomate et olive gratiné a la mozzarella - Baked penne with mozzarella, tomato sauce and olives

Les Risottos - Risottos

- **RISOTTO POLO E CHORIZO** 13.50€
Risotto, crème, poulet, chorizo, parmesan - Risotto, cream, chicken, chorizo, parmesan
- **RISOTTO VERDURE- VEGAN** 12.40€
Risotto aux légumes - Risotto with vegetables

Les Pizzas

*(Toutes nos pizzas sont élaborées avec pâte et sauce tomate Maison)
(Our tomato sauce and pizza dough are homemade)*

- **MARGHERITA** 9.20€
*Sauce tomate, mozzarella, olives, origan
Mozzarella, tomato sauce, black olives, oregano*
- **NAPOLETANA** 10.70€
*Mozzarella, sauce tomate, câpres, anchois, olives
Mozzarella, tomato sauce, capers, anchovies, olives*
- **REGINA** 11.20€
*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*
- **PROSCIUTTO** 13.50€
*Sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon sec italien
Mozzarella, tomato sauce, rocket, dry italian ham*
- **CAPRICCIOSA** 13.20€
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule,
fonds d'artichauts, oeuf
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham,
artichoke, egg*
- **4 STAGIONI** 11.20€
*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,
courgettes, persillade
Mozzarella, tomato sauce, artichoke, eggplant, peppers,
zucchini, parsley*
- **POLO** 11.70€
*Crème fraîche, mozzarella, poulet, oignons, champignons, olives
Cream, mozzarella, chicken, onions, mushrooms, olives*
- **SALMONE** 13.50€
*Crème томатée, mozzarella, saumon fumée, oignons, câpres
Mozzarella, tomato cream, smoked salmon, onions, capers*
- **TONO** 10.90€
*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*
- **HAWAÏENNE** 11.20€
*Mozzarella, sauce tomate, ananas, jambon d'épaule, curry
Mozzarella, tomato sauce, pineapple, pork shoulder ham, curry*
- **AI 4 FORMAGGI** 12.10€
*Mozzarella, sauce tomate, chèvre, gorgonzola, parmesan
Mozzarella, tomato sauce, Gorgonzola, goat cheese, Parmesan*
- **CANIBALE** 14.20€
*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon d'épaule, lardons
Mozzarella, tomato sauce, chorizo, pork shoulder ham, bacon
strips*
- **SALAMI** 11.90€
*Mozzarella, sauce tomate, salami
Mozzarella, tomato sauce, salami*
- **CALZONE FARCITO** 12.80€
*Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon d'épaule, oeuf
Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, pork shoulder ham, egg*

Menu Presto

11.20€

Servi uniquement du Lundi au Vendredi hors
jours fériés
De 11h30 à 15h

UN PLAT AU CHOIX

PIZZA REGINA

*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*

PIZZA TONO

*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*

PIZZA 4 STAGIONI VEGETARIEN

*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,
courgettes, persillade - Mozzarella, tomato sauce, atichoke,
eggplant, peppers, zucchini, parsley*

PASTA SALSA NAPOLITANA - VEGETARIEN

Sauce tomate, basilic - Tomato sauce, basil

PASTA SALSA BOLOGNESE

Sauce tomate, viande hachée - Tomato sauce, ground beef

PASTA CARBONARA

Sauce crème, lardons - Cream sauce, bacon strips

UNE BOISSON AU CHOIX

1 BIÈRE 25CL

1 VERRE DE VIN ITALIEN

1 BOUTEILLE D'EAU 50CL

1 SOFT (PEPSI 33CL, PEPSI LIGHT 33CL, LIMONADE
25CL, APPFELSCHORLE 25CL)

1 JUS DE FRUITS 25CL (JUS DE POMME, JUS D'ORANGE)

Menu Bambini

8.50€

*Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years' old*

1 PETITE PIZZA AU JAMBON D'ÉPAULE

*Small pork shoulder ham pizza
ou / or*

SPAGHETTI NAPOLITAINE

Spaghetti with tomato sauce

+

1 SURPRISE GLACÉE

Surprise dessert

Menu Il Giornale

Entrée - Plat Ou Plat- dessert 16.40 €

Entrée - Plat - Dessert 21.90 €

UNE ENTREE AU CHOIX

GAZPACHO

Gaspacho à la tomate - Tomato gazpacho

INSALATA CONTADINA

*Salade verte, dinde, œuf, tomates, maïs
Green salad, turkey, egg, tomato, corn*

INSALATA CAPRESE

*Tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic
Tomatoes, mozzarella, olive oil and basil*

UN PLAT AU CHOIX

PASTA SALSA GORGONZOLA E NOCE

*Sauce crème, Gorgonzola, noix - Cream sauce, Gorgonzola,
nuts*

PASTA SALSA BOSCAIOLA

*Sauce crème jambon, champignon - Cream sauce with ham,
mushrooms*

RISOTTO VERDURE - VEGAN

Risotto aux légumes - Risotto with vegetables

PIZZA REGINA

*Mozzarella, sauce tomate, jambon d'épaule, champignons
Mozzarella, tomato sauce, pork shoulder ham, mushrooms*

PIZZA TONO

*Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, persillade
Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, parsley*

4 STAGIONI

*Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons,
courgettes, persillade
Mozzarella, tomato sauce, atichoke, eggplant, peppers,
zucchini, parsley*

PIZZA CANIBALE

*Sauce tomate, mozzarella, chorizo, jambon d'épaule, lardons
Mozzarella, tomato sauce, chorizo, pork shoulder ham,
bacon strips*

UN DESSERT AU CHOIX

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Homemade chocolate mousse

TIRAMISU DE SAISON - Seasonal tiramisu

TARTE AUX FRUITS - Fruit pie

Les Fromages - Cheese

(Accompagnés d'une salade verte) (with green salad)

- MUNSTER AU CUMIN 7.90€
- GORGONZOLA 6.30€
- ASSORTIMENT DE FROMAGES (MUNSTER, CHEVRE, BLEU)..... 8.50€

Les Desserts - Desserts

- MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON" 5.50€
Homemade chocolate mousse
- APFELSTRUDEL, glace vanille 7.50€
Apfel strudel, vanilla ice cream
- LA TRANCHE DE FORET NOIRE 8.10€
Traditionnal homemade slice of Black forest cake
- VACHERIN GLACE COMME JADIS 8.10€
Vanille, fraise, coulis de fruits rouges
Iced vanilla-strawberry vacherin, red fruit coulis
- CREME BRULEE AU PAIN D'EPICE 6.20€
Crème brûlée with gingerbread
- TARTE AUX FRUITS - Fruit pie 5.50€
- FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE
ET CREME ANGLAISE - Schokoladenfondant mit
Vanillecreme und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla
custard and vanilla Ice cream..... 8.70€

- TIRAMISU DE SAISON 7.10€
Seasonal tiramisu
- GATEAU AU FROMAGE BLANC 6.50€
Alsatian fromage blanc pie
- LA COUPE DE GLACE (3 boules) 6.90€
Ice cream sundae (3 scoops)
- LA COUPE DE SORBETS ARROSES 8.20€
3 boules : Citron et marc d'Alsace, framboise et eau-de-vie
framboise, poire et eau-de-vie poire - Sherbet sundae (3
scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy
- LA COUPE FAÇON FORET NOIRE 8.10€
Glace vanille et chocolat parsemée de griottes au kirsch
Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream
sprinkled with Morello cherries and soaked in kirsch

CAFE GOURMAND

7.10€

4 mini bouchées
accompagnées d'un café

IRISH COFFEE

8.70€

Café espresso, whiskey, chantilly

CAFE ALSACIEN

8.70€

Café espresso, Marc de
Gewurztraminer, chantilly

Les Digestifs ^{4cl}

- MARC DE GEWURZT, QUETSCHÉ, KIRSCH 7.50€
- COINTREAU, GRAND MARNIER, FERNET BRANCA 6.40€
- COGNAC VSOP 6.50€
- ARMAGNAC VSOP 8.00€
- CALVADOS VSOP 6.90€

Les Digestifs italiens ^{4cl}

- GRAPPA 6.50€
- AMARETTO, MARSALA 6.40€
- SAMBUCCA 6.90€
- LIMONCELLO 6.50€

Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace

75 cl

37.5 cl

ALSACE

Pinot Noir AOC Médaille d'Or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	28.50€	
Pinot Noir AOC Rouge d'Ottrot Klipfel	27.50€	19.00€
Pinot Noir AOC Réserve Lorentz à Bergheim (68)	28.50€	17.50€
Pinot Noir AOC Steinbach (68)	39.50€	
Pinot "Auxerrois" Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	35.50€	
Pinot Blanc AOP Cattin à Voegtlinshoffen (68)	22.50€	
Riesling AOP Cattin à Voegtlinshoffen (68)	25.50€	
Riesling AOP Lorentz Réserve à Bergheim (68)	27.00€	16.50€
Riesling AOP Gd Cru "Kirchberg" Klipfel	54.00€	
Riesling AOP Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	51.50€	
Pinot Gris AOP Médaille d'or Cattin	29.50€	
Pinot Gris AOP Réserve Lorentz à Bergheim (68)	28.50€	17.50€
Pinot Gris AOP Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	39.50€	
Gewurztraminer AOP Lorentz à Bergheim (68)	33.90€	18.90€
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	71.50€	
Muscat AOP "Tradition" Cattin à Voegtlinshoffen (68)	36.50€	

BOURGOGNE

Chablis AOP Domaine Louis Moreau	45.50€	20.50€
Mercurey AOP Domaine Voarick	40.00€	
Macon Lugny AOP Pierre Bouchard	38.50€	
Saint Veran AOP André Ducal	36.90€	

COTES DU RHONE

Crozes Hermitage AOC Domaine Entrefaux	43.50€	
--	--------	--

LOIRE

Sancerre AOP "Les Ormeaux" Joseph Mellot	44.00€	22.90€
Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC Clos Orfeuille	29.50€	
Pouilly Fumé AOP Le Chant des Vignes Joseph Mellot	41.90€	

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc Viognier les Jamelles	23.00€	
-------------------------------------	--------	--

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence AOP Valadas	24.50€	17.50€
Côtes de Provence AOC Légende	44.00€	
IGP Pays d'Oc Cinsault les Jamelles	30.90€	
Cabardès AOP Château de Pennautier	29.50€	

BEAUJOLAIS

Saint Amour AOP la Victorine	38.00€	19.00€
Morgon AOP "Les Vieux Cèdres"	36.90€	

COTES DU RHONE

Côtes du Rhône AOP Les Magérans	24.50€	16.90€
Vacqueyras AOP Marquis de Fonséguille	38.50€	19.90€
Saint Joseph AOC Les 100 Ciels	47.00€	
Crozes Hermitage AOC Domaine Entrefaux	43.50€	22.50€
Chateauneuf-du-pape "Clos Oratoire"	57.00€	

BORDEAUX

AOC Pomerol Esprit de Clocher	60.90€	
AOC Château Le Cluzet	26.50€	18.50€
Côtes de Blaye AOC Château Vieux Charron	26.50€	
Côtes de Bourg AOC Château La Bataille	29.50€	
Saint Emilion AOC Château Lussac Cuvée Bellevue	40.90€	20.90€
Saint Emilion AOC Château Lucius	41.90€	
Saint Estèphe AOC Marquis de Saint Estèphe Prestige	47.50€	
Haut-Médoc AOC Château Lieujean Cru Bourgeois	41.90€	19.90€
Haut-Médoc AOC Château Larose Perganson Cru Bourgeois	56.00€	

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits AOC	40.50€	19.50€
Mercurey AOP Domaine Voarick	44.00€	
Nuits-Saint-Georges AOP Domaine Aegerter	64.00€	
Pommard AOP Domaine Bouchard	67.00€	
Chorey les Beaune AOP "Les Gourmandes"	50.00€	

LOIRE

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP, Les Javeaux	30.50€	18.50€
Sancerre AOP "Les Rabault"	44.00€	
Saumur Champigny AOP Les Valengenets	30.90€	18.50€

LANGUEDOC

Cabardès AOP Château de Pennautier	29.50€	
Corbières AOC Domaine Villemajou	37.50€	
Faugères AOC Château Estanilles	41.90€	
Madiran AOP Esprit de Torus	29.90€	
IGP Pays d'Oc Syrah Les Jamelles	25.90€	

Nos Vins Etrangers

75cl 37.5cl

75cl 37.5cl

ITALIE

Blanc : Pinot Grigio Veneto IGT	23.50€	
Moscato d'Asti DOCG Batasiolo	41.90€	
Rosé : Paiara Rosato (Puglia)	26.50€	
Bardolino Chiaretto	22.50€	
Rouge : Valpolicella DOC Villa Mura	29.50€	17.90€
Montepulciano d'Abruzzo DOC	41.90€	
Chianti	27.90€	
Nero d'Avola Siciliane DOC	29.95€	
Barbera d'Asti	27.00€	

ESPAGNE

Rouge : Rioja DOC Campo Viejo	38.50€	
Rioja DOC Ibericos Crianza	34.50€	
Rouge ou Rosé : Marques de Cacere	41.90€	
PORTUGAL		
Rouge : Ribatejo, Quinta de Lagoalva	32.90€	

Effervescents d'Italie :

Lambrusco Reggiano	24.00€	16.50€
Lambrusco Reggiano		
Prosecco Spumante DOC Sartori	33.50€	