

Our suggestions

Current wines

IGP GARD 2021

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
« Cellier des Chartreux »	4.30 €	7.10 €	8.90 €	17.80 €	26.60 €
• Chamasûtra					
« Cellier des Chartreux »	4.30 €	7.10 €	8.90 €	17.80 €	26.60 €
• La nuit Tous les Chats sont Gris					

Appetizer

Plate te share
8.30 €

Olives, bretzel, rosette sausage and cured ham served with bread

OUR TEAM IS AT YOUR DISPOSAL TO INFORM YOU ABOUT THE COMPOSITION OF THE DISHES IN RELATION TO THE LIST OF KNOWN ALLERGENS.
WE DO NOT ACCEPT AMERICAN EXPRESS OR CHECKS. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.
NET PRICES IN EURO. SERVICE INCLUDED. MEAT FROM FRANCE, GERMANY, BELGIUM, AUSTRIA, CZECH REPUBLIC.

Starters

	Small	Big
Fine Fattened Oyster n°3 (6 pieces)		20.00 €
Fine Fattened Oyster n°3 and shrimps (6 pieces each)		25.00 €
Shrimps bouquet		14.00 €
Scallop's Bruschetta		17.50 €
Alsatian salad	8.30 €	14.30 €
<i>Salad, cervelas, Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins</i>		
The Dix's salade	9.30 €	17.30 €
<i>Salad, marinated poultry with spices, Comté AOP in dices, grilled bacon and croutons</i>		
Soup of the moment	9.30 €	
Snails, the dozen		17.30 €
Charcuterie plate		14.00 €

Burgers

Served with french fries, vegetables or salad

The Classic	17.80 €
<i>Rump steak Simmental, comté cheese, tomato, salad, barbecue sauce</i>	
The Alsatian	18.80 €
<i>Rump steak Simmental, munster cheese, tomato, bibeleskäse sauce</i>	
The Chicken	18.00 €
<i>Fried chicken, Comté, tomato, salad, bibeleskäse sauce</i>	

Meat

Beef rib steak bio Simmental (about 300g) béarnaise sauce	34.00 €
Beef tenderloin Simmental (env. 200g) with shallot	20.80 €
Veal kidneys creamy sauce, mushrooms	17.30 €
Knife-cut beef tartar, french fries	17.90 €
Beef cheek, Flemish carbonade style	17.00 €
Lamb shank cooked 7 hours with soft spices	19.30 €

Side of your choice : french fries, tagliatelle, rice, current vegetables, mashed potatoes, salad

Alsatian specialties

Sauerkraut of Strasbourg with 5 sides	19.10 €
Fleischkiechles, spaetzles, green salad	15.90 €
<i>Pork and beef balls</i>	
Chicken cordon bleu, spaetzle, creamy sauce	17.50€
<i>25 min. cooking</i>	
Vol-au-vent with morels	25.00€
<i>Chicken, veal, morel, creamy sauce</i>	

Fishes

Coalfish casserole with coconut milk and rice noodles	19.00 €
Fillet of sea bream grenobloise style, rice	19.00 €
Pike quenelles, rice, Nantua sauce	20.00 €

Vegetarian meals

Vegetables « tian » and its tomato crumble, salad	15.30 €
<i>Tomatoes, zucchini, eggplants, all roasted</i>	
Vegetables patties, sauce bibeleskäse	17.00 €
<i>Carrots, zucchini, shallot, garlic, coriander</i>	
Eggplant Parmigiana	20.00 €

Cheese & Desserts

Cheese plate	8.80 €
Black forest cake	8.30 €
Chocolate fondant, vanilla ice cream, whipped cream	9.00 €
Alsatian cheesecake	8.30 €
Pie of the day	7.80 €
Coffee or Tea with mini desserts	8.20 €
French toast (with brioche), pineapple compote with rum, vanilla ice cream)	11.00 €
Profiteroles (nougat ice cream, hot chocolate, chantilly, roasted almond)	10.30 €
Crème brûlée	7.80 €
Freshness cup (mint ice cream, Get 27)	8.00 €
American cup (Brownie, nougat ice cream, hot chocolate, whipped cream, roasted hazelnuts)	9.90 €
Tropical cup (coconut ice cream, coconut macaroons, hot chocolate, chantilly, roasted coconut)	9.50 €
Fruit salad	7.80 €
Ice cream or sorbet	1 scoop : 2.10 € / 2 scoops : 3.70 € / 3 scoops : 5.20 €

Ice cream :*

Dark chocolate, white chocolate, Madagascar vanilla, coffee, strawberry, pistachio, salted butter caramel, nougat, coconut, mint

Sorbets :*

Passion, raspberry, mango, blackcurrant, lemon

** artisanal ice cream « Glace du Lac » à Kuttolsheim.*

Lunch Menu

Served from Monday to Friday at lunch, except public holidays

Dish 10.20 €

Starter + Dish OR Dish + Dessert 13.80 €

Starter + Dish + Dessert 16.00 €

Butcher's piece

Served from Monday to Friday at lunch, except public holidays

14.50 €

Formule Express at 16.50 €

-

Served from Monday to Friday at lunch, except public holidays

The Dix's salad

Salad, marinated poultry with spices, Comté cheese in dices, fried bacon and croutons

OR Fleischkiechles, spaetzles

Beef and pork balls

Tart of the day OR Crème brûlée

1 Météor 25cl OR 1 soft 25cl

(Pepsi, orange or apple juice, lemonade or diabolo)

Children menu at 8.90 €

Knack sausages with French fries

OR Tagliatelles with homemade smoked salmon

2 scoops of ice cream

Terroir menu

Starter + dish + dessert at 26.10€

Starter + dish OR dish + dessert at 22.60€

Alsatian Salad

Salad, cervelas, Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins

The sauerkraut of Strasbourg

Crème brûlée

NET PRICES IN EURO. INCLUDING SERVICE.
Alcohol abuse is dangerous for your health.

Beer

D RAUGHT BEER	25cl	33cl	50cl
Meteor Grand Malt (5.5°)	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Meteor Wendelinus blonde (6.8°)	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Météor blanche (5°)	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Bière du mois	4.20 €	5.50 €	8.40 €
Picon	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché	3.60 €	4.60 €	7.00 €
Monaco	3.70 €	4.80 €	7.20 €

BEEER BOTTLE

Heineken 33cl (5°)	4.10 €
Desperados 33cl (5.9°)	5.20 €
Heineken 33cl (00° sans alcool)	3.60 €
Chimay bleue Pères Trappistes 33.cl (9°)	5.40 €

Aperitif

Apéritif Maison 12cl	6.80 €
Crémant et crème de cassis, mirabelle, framboise, pêche de vigne, mûre.	
Blanc cassis 12cl	3.70 €
Coupe de Crémant d'Alsace Cave de Ribeauvillé 12cl	6.50 €
Verre de Gewurztraminer Cattin 12cl	5.40 €
Verre de Muscat 12cl	4.40 €
Verre de Pinot Gris Lorentz 12cl	4.40 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim 12cl	8.60 €
Martini blanc, rouge 5cl	5.20 €
Porto Kopke blanc, rouge 5cl	5.20 €
Campari 4cl	5.20 €
Suze 4cl	5.20 €
Ricard 2cl	3.70 €

Long Drinks

Campari jus d'orange, soda	8.90 €
Gin Tonic	8.90 €
Vodka jus d'orange, jus de pomme, jus de tomate	8.90 €
Whisky Pepsi, jus d'orange, jus de pomme	8.90 €
Rhum Pepsi, jus d'orange	8.90 €

Wine in jug

	Le verre de 12cl	20cl	25cl	50cl
Sylvaner	3.40 €	5.70 €	6.80 €	13.60 €
Riesling	3.70 €	6.20 €	7.40 €	14.80 €
Muscat	4.40 €	7.35 €	8.80 €	17.60 €
Pinot Gris	4.40 €	7.35 €	8.80 €	17.60 €
Pinot Noir	3.80 €	6.35 €	7.60 €	15.20 €
Gewurztraminer	5.40 €	9.00 €	10.80 €	21.60 €
Gewurztraminer VT	8.60 €	14.35 €	17.20 €	34.40 €
Sauvignon Blanc	4.00 €	6.70 €	8.00 €	16.00 €
Cinsault - Rosé	3.50 €	5.85 €	7.00 €	15.00 €
Côte du Rhône	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €
Merlot	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €

Whiskys

Whisky Alsacien, Single Malt "Welche's Whisky" 4cl	7.90 €
Scotch Whisky 4cl	6.30 €
Paddy 4cl	6.30 €
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey 4cl	7.30 €
Aberlour 10 ans d'âge, Highland Single Malt Scotch Whisky 4cl	8.90 €

Rhums, Vodkas & Gins

Bacardi ambré Corto Oro 4cl	6.80 €	Vodka Russian Standard 4cl	7.30 €
Saint James blanc 4cl	6.30 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	7.30 €
		Gin Gordon's 4cl	6.30 €

Soft drinks

Badoit Rouge 33cl	3.50 €
Badoit Rouge rondelle 33cl	3.60 €
Sirop à l'eau 25cl	2.50 €
Citron, menthe, fraise, grenadine, pêche, violette, pamplemousse rose	
Limonade 25cl	3.30 €
Ice Tea 25cl	3.60 €
Diabolo 25cl	3.60 €
Carola bleue, verte ou rouge 50cl	3.50 €
Carola bleue, verte ou rouge 1L	6.00 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl	3.70 €
Schweppes Tonic, Mojito ou Agrum' Orangina 25cl	3.60 €
Bouteille de jus de fruits Pampryl 20cl	3.40 €
Orange, pomme, ananas, tomate, abricot, pamplemousse	
Supplément sirop ou rondelle 0.30 €	

NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

NOS VINS D'ALSACE

	37.5cl	75cl
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		29.30€
● Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		33.40€
● Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.90€	34.90€
● Pinot Auxerrois ^{AOP} , Vieilles Vignes, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68)		40.20€
● Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.00€	37.90€
● Riesling ^{AOP} Grand Cru Altenberg, Domaine Scharsch à Wolxheim (67)		45.00€
● Riesling ^{AOP} Grand Cru Kaefferkopf, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68)		47.00€
● Muscat ^{AOP} Les Faïtières, Cave Vinicole d'Orschwiller (67)		25.90€
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		38.90€
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.50€	39.90€
● Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	29.00€	41.00€
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71.50€

VINS BLANCS

BOURGOGNE

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 43,10€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 51,60€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€


SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS


75cl

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39,60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beauvoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52,30€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42,20€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25,30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40,50€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33,40€

LES EFFERVESCENTS

- Crémant^{AOP} Brut Cave de Ribeauvillé (68) 32.50 €
- Crémant^{AOP} Rosé, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68) 38.00 €
- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble à Chouilly (51) 61.50 €

Caféterie

Expresso	2.30€
Expresso crème	2.50€
Expresso décaféiné	2.40€
Grand café	3.30€
Grand crème	3.50€
Grand décaféiné	3.40€
Double expresso	4.30€
Thés et infusions Dammann Frères	3.50€
Café Alsacien ou Irish Coffee	8.90€

Nos Alcools Blancs, Digestifs & Liqueurs

Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Vieux Kirch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Cœur de bière, Alisier, Vieille Prune 4cl	7.80 €
Cognac Hennessy Fine Cognac V.S.O.P 4cl	7.30 €
Calvados Busnel V.S.O.P / Armagnac Clef des Ducs V.S.O.P 4cl	7.30 €
Cointreau / Grand Marnier 4cl	6.80 €
Baileys, Amaretto 4cl	6.80 €
Get 31, Get 27 4cl	6.80 €
Fernet Branca 4cl	6.80 €

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes.

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.