

ici & là

BAR & RESTAURANT

SUIVEZ-NOUS SUR NOS PAGES [FACEBOOK](#) ET [INSTAGRAM](#) !



CUISINE



Entrées

VELOUTÉ DE BUTTERNUT Chips de lard, noisettes torréfiées	8 €
FROMAGE DE CHEVRE RÔTI AU MIEL Magret de canard fumé	9 €
BIBELESKAES ET SAUMON FUME Pomme de terre snacké	9 €
TARTE FINE AUX OIGNONS ET LARDONS Mesclun et vinaigrette gourmande	8 €

Plats



MILLE-FEUILLE ALSACIEN AU RAIFORT Spätzle maison	17 €
ENTRECÔTE ± 250gr** Sauce béarnaise, pomme de terre grenailles	24 €
RISOTTO VÉGÉTARIEN AU SAFRAN Poêlée de champignons de saison	16 €
DOS DE LIEU NOIR* RÔTI AUX ÉPICES Purée de patate douce, condiment au raifort	18 €
SALADE CESAR Romaine, tomates confites, poulet rôti, parmesan, croûtons et oeuf poché	16 €

Burger signature

BURGER MUNSTER Bun, bœuf haché ± 180 gr**, oignons rouges confits, bacon snacké, frites fraîches	18 €
--	------

Fromages

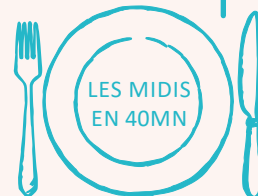
FROMAGES COUP DE CŒUR Condiments épicés et sucrés	13 €
---	------

ENTRÉE DU JOUR	8 €
PLAT DU JOUR	14 €
DESSERT DU JOUR	8 €

Formules

Du lundi au samedi midi et soir

ENTRÉE / PLAT DU JOUR 16,90 €
PLAT / DESSERT DU JOUR 16,90 €
FORMULE COMPLETE 24,90 €



Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise du chef



**POUR LES KIDS,
DEMANDEZ-NOUS LE KIDSMENU !**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans - 9,50 €

Desserts

TIRAMISU AU BAILEYS	9 €
PARIS-BREST AU CHOCOLAT Crème anglaise à la pistache	9 €
TARTE AUX POMMES A L'ALSACIENNE Glace cannelle	8 €
SALADE DE FRUITS FRAIS A LA VERVEINE Zestes d'agrumes	7 €
SABLÉ COEUR COULANT AU CARMEL Glace caramel, coulis passion	8 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9 €

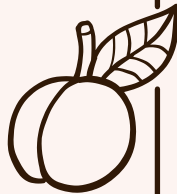


SOFTS

Eau

	33 cl	50 cl	1 L
EVIAN		3,50 €	4,50 €
BADOIT		3,50 €	4,50 €
PERRIER	4 €		
CAROLA BLEUE OU ROUGE		4 €	5 €

Nectars & jus de fruits granini



JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25 cl)	4,50 €
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25 cl)	4,50 €
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS (20 cl)	5,10 €


Sodas

COCA-COLA / CHERRY/ ZÉRO, OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33 cl)	4,50 €
ORANGINA, SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUM, RED BULL (25 cl)	4,50 €
FUZE TEA PÊCHE (25 cl)	4,50 €

Café Nespresso

EXPRESSO	2,70 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, FLAT WHITE	5,20 €

DEMANDEZ-NOUS NOS RECETTES GOURMANDES
NESPRESSO

CHOCOLAT CHAUD Commerce équitable Monbana 	3,50 €
--	--------

Kusmi Tea

Thés

3,50 €

THÉ VERT SENCHA

THÉ ENGLISH BREAKFAST

THÉ EARL GREY

THÉ VERT À LA MENTHE NANAH

DÉTOX

Maté, thé vert et citronnelle

BOOST

Maté, thé vert et épices

PRINCE WLADIMIR

Thé noir, agrumes, vanille et épices

LABEL IMPÉRIAL

Thé vert, orange et cannelle

Infusions



3,50 €

CAMOMILLE

VERVEINE MENTHE-POIVRÉE

AQUAROSA

Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires,
fruits, plantes

VINS & CHAMPAGNES



Vins

Blancs AOP

	15 cl	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE GASCOGNE IGP Côtes de Gascogne « BIG Born in Gascony » 2018	6 €		25 €
PAYS D'OC  IGP Pays d'Oc Sauvignon « Gerard Bertrand, Naturalys » 2019	7 €		35 €
BOURGOGNE Chablis « J.Moreau & Fils » 2018	9 €	25 €	43 €

Rosés AOP

	15 cl	37,5 cl	75 cl
VALLÉE DU RHÔNE Luberon « Domaine La Champone » 2019	6 €		25 €
PROVENCE AOP Côtes de Provence Château du Rouët « Cuvée Esterelle » 2019	7 €	31 €	



Rouges AOP

	15 cl	37,5 cl	75 cl
VAL DE LOIRE Chinon « Les Terroirs Rabelaisiens » 2017	6,50 €	16 €	26 €
LANGUEDOC-ROUSSILLON  AOP Minervois La Livinière « Sirius » 2018	7 €		26 €
BEAUJOLAIS Brouilly « Château de Pierreux » 2018	7 €		28 €
BORDEAUX AOP Haut-Médoc « Château Lieujean » 2015	8 €		39 €



Vins du Monde

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION !

Notre sélection locale

	15 cl	75 cl
PINOT NOIR AOC Bott Frères, 2018	7 €	31 €
RIESLING AOC Bott Frères, 2017	7 €	31 €
PINOT GRIS AOC Bott Frères, 2017	6 €	36 €
GEWURZTRAMINER AOC Bott Frères, 2016	8 €	38 €
MUSCAT AOC Bott Frères, 2019	6 €	37 €
CRÉMANT D'ALSACE AOC Bott Frères « Cuvée Nicole »	8 €	39 €



Apéritif

RICARD, PASTIS 51 (2 cl)	5 €
MARTINI BIANCO OU ROSSO, CAMPARI (6 cl)	5,50 €
SAINT-RAPHAËL ROUGE, SUZE (6 cl)	5,50 €

Vins d'apéritif

PORTO ROUGE, PORTO BLANC (6 cl) Graham's Fine Tawny	7 €
KIR AU VIN BLANC (12 cl) Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre, framboise ou pêche de vigne	5,50 €
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (12 cl) Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre, framboise ou pêche de vigne	12 €

Champagnes

	12 cl	37,5 cl	75 cl
TSARINE BRUT PREMIUM			55 €
LAURENT PERRIER La Cuvée Brut	12 €	35 €	69 €
LAURENT PERRIER Brut Millésimé, 2008			90 €



BIÈRES & COCKTAILS

Bières



Pression

	25 cl	50 cl
HEINEKEN	5 €	8 €
AFFLIGEM	5,50 €	9 €
BIERE DU MOMENT	5,50 €	9 €
PICON BIÈRE	5.50 €	9 €

Bouteilles

33 cl

HEINEKEN 0.0 Fruitée & désaltérante	5 €
GUTH BLONDE Riche & de caractère Microbrasserie Alsacienne	7 €
GUTH WITBIER Aux notes d'agrumes Microbrasserie Alsacienne	7 €
GRIMBERGEN BLONDE Ronde & équilibrée	6 €
GRIMBERGEN BLANCHE Agrumes & épices	6 €
GRIMBERGEN AMBRÉE Amère & sucrée	6 €
LAGUNITAS IPA Amère aux notes d'agrumes	8 €
CINEY BLONDE Douce & équilibrée	7 €
HAPKIN BLONDE Riche & de caractère	7 €
MORT SUBITE KRIEK Lambic à la cerise	6 €
DESPERADOS Arômes de tequila & d'agrumes	6 €

Cidre

CIDRE « SASSY » (33 cl)  6 €



DEMANDEZ-NOUS
LES CLASSIQUES

Mocktails 15 cl



7 €

L'ACIDULÉ 15cl

Doux & acidulé

Jus de cranberry, fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuze

LE FRUITÉ 15cl

Sec & fruité

Earl Grey Kusmi Tea, purée de framboise, cranberry

LE VÉGÉTAL 10cl

Amer & frais

Schweppes tonic, sirop de concombre, citron

LE GOURMAND 15cl

Sucré & parfumé

Jus de mangue, purée de coco, citron vert

L'ÉPICÉ 15cl

Frais & désaltérant

Jus d'ananas, sirop de gingembre, citron vert, eau gazeuze

Cocktails

9,50 €

ESPRESSO MARTINI 10cl

Onctueux & amer

Vodka, kahlua, espresso

BRAMBLE 10cl

Frais & acidulé

Gin Bombay Sapphire, Chambord, citron

TULUM TOWER 15cl

Tropical & sucré

Tequila, jus d'ananas, fruit de la passion

WAPPLESKY 10cl

Puissant & sucré

Whisky Jameson, jus de pomme, miel

LE TROMPEUR 15cl

Doux & gourmand

Malibu, lait, grenadine

POMME SOUR 10cl

Doux & amer

Amaretto, jus de pomme, orange, citron

CARACAS 15cl

Doux & fruité

Rhum Diplomatico 12 ans, Chambord, jus d'ananas

SPIRITUEUX

Whiskies 4 cl

Blend

WILLIAM LAWSON	6 €
CHIVAS REGAL 12 ANS	9 €
J&B RARE	7 €

Classic malt

ABERLOUR 10 ANS	10 €
OBAN 14 ANS	12 €
TALISKER 10 ANS	11 €
LAGAVULIN 16 ANS	13 €

Bourbon

JACK DANIEL'S	8 €
BULLEIT RYE	8 €
FOUR ROSES	8 €

Irish

JAMESON	8 €
---------	-----

Scotch

HAIG CLUB CLUBMAN	9 €
-------------------	-----

Japonais


NIKKA COFFEY GRAIN	14 €
--------------------	------



Cognac

HENNESSY VS	4 cl	9 €
HENNESSY XO		14,50 €
HENNESSY FINE DE COGNAC VSOP		10,50 €

Alcools

RHUM HAVANA CLUB 3 YEARS	4 cl	8 €
RHUM DON PAPA BAROKO		10 €
RHUM DIPLOMATICO		11 €
VODKA GREY GOOSE		10 €
KETEL ONE CITROËN		9 €
VODKA ABSOLUT		8 €
TEQUILA OLMECA BLANCO		8 €
TEQUILA PATRON		8 €
GIN GIBSON'S		8 €
GIN HENDRICKS		9 €
GIN MONKEY 47 DRY		10 €
GIN GENEROUS CORIANDRE ET COMBAVA 		11 €
Made in France		

Armagnac

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	4 cl	8 €
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE		9 €

Calvados

DROUIN	4 cl	8 €
--------	------	-----

Liqueurs

CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE	4 cl	7 €
BAILEYS		7 €
COINTREAU, ST-GERMAIN		7 €
GET 27, GET 31		7 €

Eaux de vie

MARC DE GEWURZTRAMINER	4 cl	10 €
Maison Lorentz		
POIRE WILLIAMS CARTRON		9 €
MIRABELLE CARTRON		9 €
FRAMBOISE CARTRON		9 €

Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié pefc. Prix nets

