

**AUTOMNE-HIVER
2025-2026**



Nos valeurs



Restaurant **100 % indépendant** et entreprise familiale, nous avons à cœur de vous offrir le meilleur des moments chez nous.



Nous mettons en avant les produits issus des **terroirs français** et nous veillons à un **approvisionnement raisonné**.



Engagés pour l'environnement, nous appliquons un tri sélectif rigoureux pour minimiser notre impact.

100%
indépendant



LES BIÈRES PRESSIONS

La neuf 4,2° - France

Bière blonde brassée dans la tradition alsacienne

Fischer Dorelei 6,3° - France

Bière alsacienne de tradition, ambrée, joliment ronde et caramélisée en bouche.

Orange mécanique 7,0° - France

Brasserie Sainte Cru Alsace. Style Belgian Pale Ale couleur blonde avec des arômes de miel et de fruits

Mort Subite Witte lambic 5,5° - Belgique

Fermentation naturelle, arômes subtilement épicés, avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes

Gallia nouveau western IPA 6,0° - France

5 houblons différents et deux techniques de houblonnage utilisées pour extraire toutes les propriétés d'une délicieuse IPA

Kasteel bier rouge 8,0° - Belgique

Un mélange unique, une bière spéciale au goût équilibré et aux notes subtiles de cerises

Paix Dieu 10° - Belgique

Une triple, bière d'abbaye, onctueuse et pleine de caractère brassée à la pleine lune

Bière du moment - En fonction des saisons et des humeurs du patron

25 cl	33 cl	50 cl
3,10€	4,00€	5,90€
3,90€	5,20€	7,60€
4,80€	6,30€	8,40€
4,90€	6,40€	8,50€
5,00€	6,50€	9,70€
5,30€	6,80€	9,90€
6,00€	7,80€	10,20€

Tarif à l'ardoise



LES CLASSIQUES

Picon / Amer / Cynar	3,60€	4,70€	6,90€
Panaché	3,10€	4,00€	5,90€
Monaco	3,20€	4,10€	6,10€
Sirop en supplément	0,15€	0,20€	0,30€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0,0°	33 cl	4,90€
Tourtel twist citron 0,0°	27,5 cl	4,90€
Desperados 5,9°	33 cl	5,90€

LES PLANCHES À PARTAGER ou PAS

Saucisson

Choisissez votre saucisson à trancher

6,80€

Charcuterie

Tranche de pâté, jambon cru, rosette

9,80€

Fromagère

Assortiment de 3 fromages

9,80€

Mixte

Assortiments de fromages et de charcuteries sur une grande planche

18,90€

Beignets d'oignons

8 pièces, sauce salsa

6,00€

Panier de grignotage

Sticks mozzarella, onion rings, frites rustiques de patate douce, sauce salsa

9,20€

Bouchées de munster

6 pièces panées

9,80€

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre ail et persil

Accompagnés de mouillettes

6 pièces 8,20€

12 pièces 14,20€

Foie gras du Chef, toasts 80g

Canard élevé à la ferme du Puntoun

Suggéré avec un verre de Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc (12 cl) +3,90€

14,30€



LES COCKTAILS

Mojito Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sirop de sucre de canne	15 cl	7,90€
Porto Sour Porto, cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron	20 cl	7,90€
Pina-Colada Rhum blanc, jus d'ananas, lait, purée de coco	20 cl	7,90€
Planteur Rhum blanc, coulis passion, jus d'ananas et d'orange, grenadine	20 cl	7,90€
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer	20 cl	7,90€
Sangria Rouge Notre sangria rouge maison	20 cl	7,90€
Jägerbomb Shoot de Jägermeister, Red bull	25 cl	7,90€

NOS SPRITZ réalisés avec du Prosecco Riccadona 20 cl 7,90€

Aperol Spritz
Campari Spritz Une amertume plus prononcée
Hugo Le spritz blanc à la fleur de sureau
Purple Spritz À la violette et fleur de sureau
Lemon ou Mandarino Spritz
Elsass Spritz Au Cynar et au Crémant



Porto sour

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Winter Cinnamon Sirop cannelle, jus d'orange, jus de pomme, tonic	20 cl	5,90€
Virgin Planteur Sirop de Rhum, coulis passion, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	20 cl	5,90€
Virgin Spritz	20 cl	5,90€
Virgin Mojito Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sirop de sucre de canne + coulis passion, ananas ou fruits rouges	20 cl	6,30€ 0,30€
Virgin Pina Colada Sirop de Rhum, jus d'ananas, lait, purée de coco	20 cl	6,30€

TOUS LES VENDREDIS & SAMEDIS DE 16H À 19H

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Coca-Cola Cherry	33 cl	3,90€
Sprite, Fanta Orange, Schweppes Indian Tonic ou Agrum, Orangina, Limonade	25 cl	3,90€
Nectar et jus de fruits	25 cl	3,90€
Fuze Tea	25 cl	3,90€
Sirop à l'eau	25 cl	2,50€
Diabolo	25 cl	3,60€

Tous nos nectars sont à base de jus concentré ou de purée de fruits.

EAUX MINÉRALES

Bouteille	50 cl	100 cl
Lisbeth plate, finement ou fortement pétillante	3,00€	4,00€

APÉRITIFS

Kir au Pinot Blanc d'Alsace	12 cl	4,50€
Crémant d'Alsace blanc de blanc Blanc de Blanc « Domaine de l'Ecolé »	12 cl	5,70€
Kir Crémant d'Alsace Nos crèmes au choix	12 cl	6,30€
Ricard, Pastis	2 cl	3,50€
Martini Blanc ou Rouge	5 cl	4,60€
Muscat de Rivesaltes, Porto, Suze	5 cl	4,60€
Vodka, Gin Bombay	4 cl	5,90€
Rhum blanc	4 cl	5,90€
Whisky Ballantine's	4 cl	6,00€
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	6,60€



TERRE & MER

Steak à cheval Tout simplement un steak et son œuf au plat élevé en plein air	125 g	12,50€
Fish & Chips Aiguillettes de colin, frites		16,80€
Tartare de bœuf Limousin Préparé par nos cuisiniers	180 g	17,70€
Pavé de saumon atlantique Cuit à la plancha sur peau, fleur de sel		18,50€
Pavé de boeuf Race charolaise	200 g	18,90€
Brochette d'onglet Recommandée avec la sauce champignons de Paris	180 g 300 g	19,40€ 24,40€
Brochette mixed-grill 5 morceaux : canard mariné, échine de porc provençale, poulet, saucisse de chorizo, onglet de bœuf	280 g	25,00€
Faux-Filet Vintage Élevé suivant la méthode vintage beef sur une sélection de viandes britanniques	250 g	25,00€



La fondue montagnarde

LES GRATINÉS & LES FONDUES

Tartiflette traditionnelle Pommes de terre en rondelles, oignons et lardons rissolés déglacés au vin blanc, reblochon AOP, accompagnée d'une salade verte	14,90€
Spaetzliflette au munster Gratin de spaetzles au munster, oignons et lardons rissolés, accompagnée d'une salade verte	15,70€
Croziflette traditionnelle Crozets de Savoie, oignons et lardons rissolés déglacés au vin blanc, reblochon AOP, accompagnée d'une salade verte	16,90€
Fondue raclette Caquelon de raclette, pommes grenailles, jambon sec, jambon cuit, rosette, salade	16,50€
Fondue munster ou camembert 1 petit munster ou camembert entier, pommes grenailles, jambon sec, jambon cuit, rosette, salade	20,90€
Fondue montagnarde (Mini. 2 personnes) Le soir uniquement Fondue à l'emmental, au gruyère et au beaufort, vin blanc et kirsch, servie avec ses grenailles, charcuteries et croûtons. Réassort fromage 300 g / pers	28,00€ par personne 8,00€



Le jarret de porc braisé

LES SALADES

	Entrée	Plat
Vigneronne Cervelas, salade fraîche, tomates, emmental, oignons rouges, cornichons, croûtons	6,50€	12,00€
Sud-Ouest Gésiers, magret de canard, salade fraîche, tomates, oignons rouges, croûtons	7,50€	14,50€
Pour les Gourmands 1 tranche de foie gras 30 g		+ 5.40€
Chèvre chaud Salade fraîche, fromage de chèvre sur pain de campagne, pommes rissolées, tomates, oignons rouges, pomme fruit, noix, miel	7,90€	14,90€
César Salade fraîche, tomates, oignons rouges, pommes rissolées, poulet pané, lard grillé, grana padano, croûtons, sauce césar	8,50€	15,80€

POUR TOUTES NOS VIANDES & BURGERS

1 GARNITURE AU CHOIX
Frites fraîches, purée, salade fraîche,
haricots verts, légumes frais, pommes
grenailles.
Garniture supplémentaire 3,00€

+ SAUCE AU CHOIX
Poivre, Munster, Béarnaise, Barbecue, Fines herbes,
Beurre maître d'hôtel, Champignons de Paris.
Les suivantes supplément 1,00€

CÔTÉ BURGERS

Rösti Chèvre

Rösti de pommes de terre, raclette, steak haché, chèvre, miel, lard, salade, oignons confits, oignons pickles

Simple Double

16,80€ 20,60€

Poulet Tex Mex

Pain aux céréales, effiloché de poulet mariné «miel, jus de citron, paprika, ketchup», bibalacas fines herbes, crème de chorizo, poivrons, courgettes, salade, oignons pickles

16,80€ 20,60€

Munster

Pain Bretzel, steak haché, raclette, munster, lard, rösti de pomme de terre, oignons pickles

18,00€ 21,80€

Le Neuf

Pain aux céréales, steak haché, bibalacas aux fines herbes, chorizo, tomates, crème de chorizo, cheddar mûré

18,50€ 22,30€

Végé

Pain Bretzel, rösti de pomme de terre, bibalacas fines herbes, chèvre, œuf au plat, oignons pickles, courgettes grillés

15,90€ 19,70€



Le Neuf

Tous nos burgers peuvent être servis en version VÉGÉ ou FISH

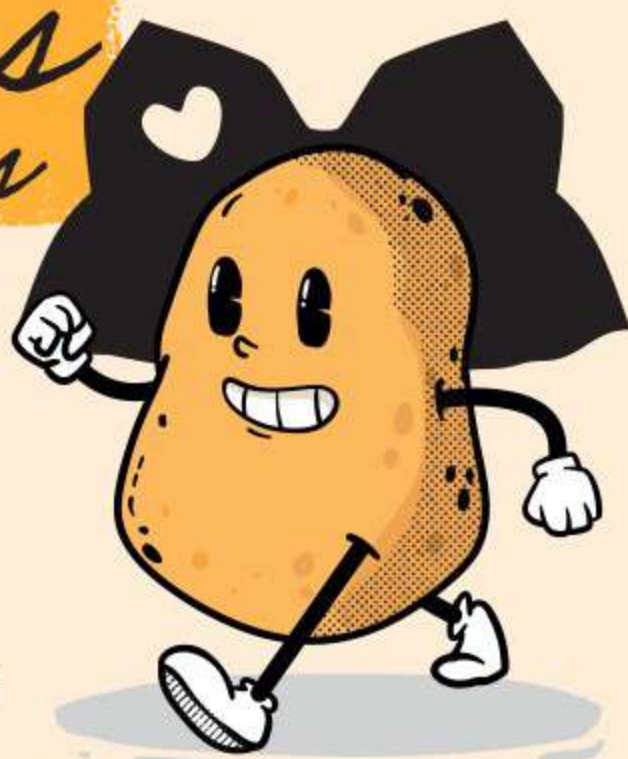


Steak haché de boeuf façon bouchère 125g
RACE LIMOUSINE OU CHAROLAISE (origine France)



Frites
Maison

**Nos frites
fraîches**
sont faites
avec des pommes
de terre alsaciennes



MENU RAPIDO

PLAT
SEUL

12,50€

PLAT
+ DESSERT

14,50€

UNIQUEMENT LE MIDI SEMAINE

Escalope de volaille
garniture au choix

ou Steak Frites Salade ou Plat du jour « à l'ardoise »

+

2 boules de glace ou Compote de pommes maison
ou Fromage blanc aux fruits ou au coulis

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON

9,00€

Burger

Pain Bretzel, steak haché, cheddar, frites ou haricots

Fish & chips

2 aiguillettes de colin, frites

Poulet pané

Frites ou haricots

Jambon-frites

+

2 boules de glace ou petite profiterole
ou marshmallow sauce choco

+

BOISSON 18 cl

Sirop à l'eau ou Diabolo
ou Coca ou Thé glacé

Cocktail Virgin Planteur + 1€



Volaille
Française



Viande Bovine
Française



Viande Porcine
Française



Végétarien

LES VINS

LES ROUGES

	12 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Bordeaux	3,50€	6,90€	13,30€	18,00€
Les Mercadières				
Côtes du Rhône	4,10€	7,90€	15,30€	21,50€
Village Plan Dieu				
Pinot Noir	4,10€	7,90€	15,40€	22,50€
Vins d'Alsace Cattin				
Saint-Nicolas de Bourgueil	4,60€	9,00€	17,50€	24,00€

LES BLANCS

Pinot Blanc	3,90€	7,70€	15,00€	21,00€
Vins d'Alsace Cattin				
Côtes de Gascogne	3,90€	7,70€	15,00€	21,00€
XVIII Saint-Luc				
Un vin légèrement moelleux, fruité				
Pinot Gris	4,10€	7,90€	15,40€	22,50€
Vins d'Alsace Cattin				
Bourgogne Chardonnay	5,60€	10,90€	21,40€	32,00€
Duval en fût de chêne				
Pacherenc du Vic-Bihl				35,00€
Un vin moelleux				

LES ROSÉS

Côtes de Provence	4,30€	8,10€	15,60€	22,00€
Valadas				





POUR VOS ÉVÈNEMENTS





Menu SUR-MESURE
repas de famille
ou d'entreprise
à partir de 10 personnes

CONTACTEZ-NOUS
AU 03 89 36 10 79

 AOP Appellation d'Origine Protégée

 IGP Indication Géographique Protégée

 AOC Appellation d'Origine Contrôlée

 Vins d'Alsace AOP

LA CAVE DU PATRON	75cl
Pomerol	65,00€
Esprit de Clocher	
Pommard	80,00€
Domaine Laboureau Lambots	
LES BULLES	
Crémant d'Alsace	29,00€
Blanc de Blanc	
« Domaine de l'Ecole »	
Champagne	60,00€
Moët & Chandon Impérial	



PLATS
À EMPORTER

Commandez,
emportez, savourez !

SUIVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX



@taverne_leneuf



Nos douceurs

LES DESSERTS

Ile flottante	4,50€
Fromage blanc miel et crumble	4,50€
Profiteroles	2 choux 5,80€ 3 choux 7,60€
Choux maison, glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	
Crème Brûlée	6,00€
Pomme au four	5,10€
Crumble, crème fouettée.	
Pomme au four caramel beurre salé	6,90€
Servie avec sa boule de glace vanille, sauce caramel beurre salé, crumble, crème fouettée	
Fondant chocolat du chef	7,80€
Servi avec sa boule de glace vanille, crème fouettée	
Timbale Mont Blanc	7,80€
Crèmeux mascarpone, meringue, crème de marrons	

NOS GOURMANDS

Café profiterole	4,50€
Thé profiterole	5,30€
Servi avec sa profiterole et son chocolat chaud	
Café gourmand	7,30€
Thé gourmand	8,10€
Servi avec ses 4 mini desserts : crème-brûlée, crumble pomme caramel beurre salé, mini-fondant chocolat, glace vanille	

LES COUPES DE GLACE

Neuf	11,00€
Glace pistache, vanille, chocolat, caramel, poire, crème fouettée, sauce chocolat chaud, morceaux de brownie et éclats de noisettes	
Hanstrapp	9,00€
Glace cannelle, vanille, compotée de quetsches à la cannelle, crème fouettée, arrosée de sa vieille prune	
Caramela	8,00€
Sorbet poire, glace caramel beurre salé, morceaux de poires, sauce caramel, crème fouettée	
Bounty	8,00€
Glace chocolat, coco, sauce chocolat chaud, crème fouettée	
Banana Split	8,00€
Banane, glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée	
Spéculoos	8,00€
Glace vanille, glace spéculoos, brisures de spéculoos, crème fouettée	
Fruitée	8,00€
Sorbet poire, framboise, mangue, morceaux d'ananas et de poires, coulis fruits rouge, crème fouettée	
Mont-Blanc	8,00€
2 boules de glace vanille, meringue, crème de marrons, crème fouettée	
Dame blanche	7,40€
3 boules de glace vanille, sauce chocolat chaud, crème fouettée	

LES LIÉGEOIS

Chocolat	
1 boule de glace vanille, 2 boules de glace chocolat, sauce chocolat chaud, crème fouettée	
Caramel	
1 boule de glace vanille, 2 boules de glace caramel beurre salé, sauce caramel, crème fouettée	
Café	
1 boule de glace vanille, 2 boules de glace café, café, crème fouettée	

Les boules de glace

1 boule - 2,20€ - 2 boules - 4,40€ - 3 boules - 6,00€

Arrosez vos coupes avec 2 cl d'alcool 3,00€

Voir la carte des digestifs

Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, poire

Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, coco, rhum rabin, cannelle + 1€, spéculoos + 1€

Crème fouettée et Chocolat chaud faits maison

Supplément :

Crème fouettée, sauce chocolat chaud, sauce caramel beurre salé, coulis fruits rouges

1,00€



Coupe Hanstrapp

HTC, senza commenti. Un'azienda che è da tempo sotto accusa per aver venduto telefoni che non sono sicuri, ma che ora ha deciso di vendere un telefono che non solo è sicuro, ma che è anche un telefono che non è sicuro. HTC, senza commenti. Un'azienda che è da tempo sotto accusa per aver venduto telefoni che non sono sicuri, ma che ora ha deciso di vendere un telefono che non solo è sicuro, ma che è anche un telefono che non è sicuro.

Restaurant 100 % indépendant