

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 raisonnable**.



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

100%

indépendant

LES BIÈRES PRESSIONS

		25 cl	33 cl	50 cl
La neuf 4,2° - France	Bière blonde brassée dans la tradition alsacienne	3,10€	4,00€	5,90€
Fischer Doreleï 6,3° - France	Bière alsacienne de tradition, ambrée, joliment ronde et caramélisée en bouche.	3,90€	5,20€	7,60€
Orange mécanique 7,0° - France	Brasserie Sainte Cru Alsace. Style Belgian Pale Ale couleur blonde avec des arômes de miel et de fruits	4,80€	6,30€	8,40€
Mort Subite Witte lambic 5,5° - Belgique	Fermentation naturelle, arômes subtilement épices, avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes	4,90€	6,40€	8,50€
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	5,00€	6,50€	9,70€
Kasteel bier rouge 8,0° - Belgique	Un mélange unique, une bière spéciale au goût équilibré et aux notes subtiles de cerises	5,30€	6,80€	9,90€
Paix Dieu 10° - Belgique	Une triple, bière d'abbaye, onctueuse et pleine de caractère brassée à la pleine lune	6,00€	7,80€	10,20€
Bière du moment - En fonction des saisons et des humeurs du patron				Tarif à l'ardoise



LES 9 PLANCHES À PARTAGER ou PAS

Saucisson	6,80€
Choisissez votre saucisson à trancher	
Charcuterie	9,80€
Tranche de pâté, jambon cru, rosette	
Fromagère	9,80€
Assortiment de 3 fromages	
Mixte	18,90€
Assortiments de fromages et de charcuteries sur une grande planche	
Beignets d'oignons	6,00€
8 pièces, sauce salsa	
Panier de grignotage	9,20€
Sticks mozzarella, onion rings, frites rustiques de patate douce, sauce salsa	
Bouchées de munster	9,80€
6 pièces panées	
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre ail et persil	6 pièces 8,20€ 12 pièces 14,20€
Accompagnés de mouillettes	
Foie gras du Chef, toasts 80g	14,30€
Canard élevé à la ferme du Puntoun	
Suggéré avec un verre de Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc (12 cl)	+3,90€

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 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€

Planeteur

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

20 cl 5,90€

Virgin Planteur

20 cl 5,90€

Sirop de Rhum, coulis passion, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenade

Virgin Spritz

20 cl 5,90€

Virgin Mojito

20 cl 6,30€

Sirop de Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sirop de sucre de canne + coulis passion, ananas ou fruits rouges

0,30€

Virgin Pina Colada

20 cl 6,30€

Sirop de Rhum, jus d'ananas, lait, purée de coco

Happy Hour

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'Ecole »

12 cl 5,70€

Kir Crémant d'Alsace



12 cl 6,30€

Nos crèmes au choix

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 bœuf



Race charolaise

200 g 18,90€

Brochette d'onglet



Recommandée avec la sauce champignons de Paris

180 g 19,40€

300 g 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

Elevé suivant la méthode vintage beef sur une sélection de viandes britanniques

250 g 25,00€



La fondue montagnarde

LES GRATINÉS & LES FONDUES

Tartiflette traditionnelle

14,90€

Pommes de terre en rondelles, oignons et lardons rissolés déglacés au vin blanc, reblochon AOP, accompagnée d'une salade verte

Spaetzliflette au munster

15,70€

Gratin de spaetzles au munster, oignons et lardons rissolés, accompagnée d'une salade verte

Croziflette traditionnelle

16,90€

Crozets de Savoie, oignons et lardons rissolés déglacés au vin blanc, reblochon AOP, accompagnée d'une salade verte

Fondue raclette

16,50€

Caquelon de raclette, pommes grenailles, jambon sec, jambon cuit, rosette, salade

Fondue munster ou camembert

20,90€

1 petit munster ou camembert entier, pommes grenailles, jambon sec, jambon cuit, rosette, salade

Fondue montagnarde

28,00€

(Mini. 2 personnes) Le soir uniquement

par personne

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

8,00€



Le jarret de porc braisé

LES SALADES

Entrée Plat

6,50€ 12,00€

Vigneronne

Cervelas, salade fraîche, tomates, emmental, oignons rouges, cornichons, croûtons

7,50€ 14,50€

Sud-Ouest

Gésiers, magret de canard, salade fraîche, tomates, oignons rouges, croûtons

Pour les Gourmands 1 tranche de foie gras 30 g

+ 5,40€

7,90€ 14,90€

Chèvre chaud

Salade fraîche, fromage de chèvre sur pain de campagne, pommes rissolées, tomates, oignons rouges, pomme fruit, noix, miel

8,50€ 15,80€

César

Salade fraîche, tomates, oignons rouges, pommes rissolées, poulet pané, lard grillé, grana padano, croûtons, sauce césar

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», bibalakas 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, bibalakas aux fines herbes, chorizo, tomates, crème de chorizo, cheddar mûr

18,50€ 22,30€

Végé

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

15,90€ 19,70€



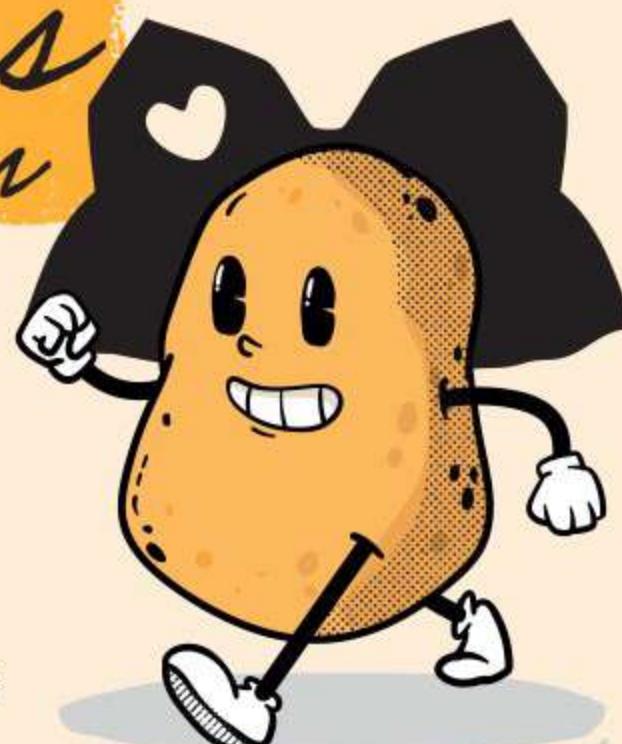
Tous nos burgers peuvent être servis en version VÉGÉ ou FISH



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€

UNIQUEMENT LE MIDI SEMAINE

PLAT
+ DESSERT

14,50€

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 AOC Les Mercadières	3,50€	6,90€	13,30€	18,00€

Côtes du Rhône
AOC Village Plan Dieu

Pinot Noir
Vins d'Alsace Cattin

Saint-Nicolas de Bourgueil
AOC

LES BLANCS

	12 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Pinot Blanc Vins d'Alsace Cattin	3,90€	7,70€	15,00€	21,00€

Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc
Un vin légèrement moelleux, fruité

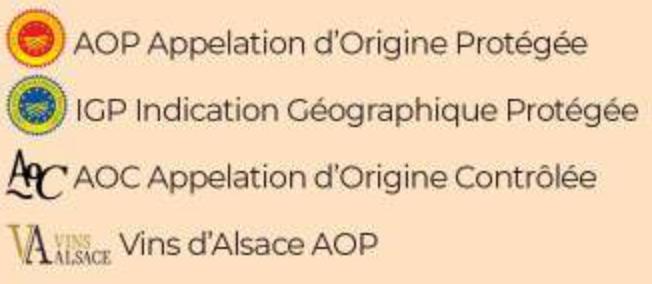
Pinot Gris
Vins d'Alsace Cattin

Bourgogne Chardonnay
AOC Duval en fût de chêne

Pacherenc du Vic-Bihl
Un vin moelleux

LES ROSÉS

	12 cl	25 cl	46 cl	75 cl
Côtes de Provence AOC Valadas	4,30€	8,10€	15,60€	22,00€



LA CAVE DU PATRON

	75cl
Pomerol AOC Esprit de Clocher	65,00€

	80,00€
Pommard AOC Domaine Laboureau Lambots	

LES BULLES

	29,00€
Crémant d'Alsace Vins d'Alsace Blanc de Blanc « Domaine de l'Ecole »	

	60,00€
Champagne Moët & Chandon Impérial	



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

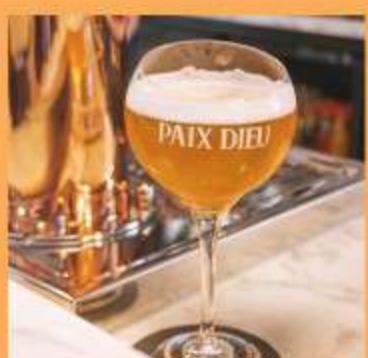
PLATS
À EMPORTER

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 : 5,60€ 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 9 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 vielle 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	7,10€
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 raisin, 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€



Nos cafés et digestifs

LES CAFÉS

Espresso ou décaféiné	2,00€
Double espresso	3,70€
Suppl. lait	+ 0,10€

NOS COUPS DE COEURS

Le pousse café de Ludo	6,00€
Café + 1 verre de cerises à feu de vie + 1 verre de schnaps (2cl) au choix	
Cappuccino	4,20€
Café ou Chocolat viennois	4,20€
Chocolat chaud avec son chocolat fondu maison	4,20€
Latte macchiato	5,90€
Pour les gourmands sirop au choix	+ 0,30€
Vanille, caramel, sirop du moment	

LES THÉS & INFUSIONS

« DAMMAN » Maison française fondée en 1925

Thé vert à la menthe	3,20€
Thé noir Earl Grey, Darjeling, Ceylan, Thé aux fruits rouges, Thé à la vanille, Thé de saison, Thé caramel	3,20€
Infusion Verveine, Verveine menthe, Tilleul	3,20€



Cappuccino

POUR BIEN DIGÉRER

Irish Coffee au Whiskey Jameson	12 cl	7,50€
Elsass Kaffee au marc de Gewurtz	12 cl	7,50€

NOS EAUX DE VIE

Allisier, Framboise, Kirsch, Marc de Gewurtztraminer, Mirabelle, Poire William, Vieille prune	4cl	6,00€
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------



Café de Ludo

NOS GINS DE DÉGUSTATION HENDRICK'S

L'Original	4cl	6,90€
Équilibré et rafraîchissant, un duo d'infusion unique de rose bulgare et de concombre		
Grand Cabaret	4cl	6,90€
Une belle harmonie entre les fruits à noyaux, la rose et le concombre, un vrai cabaret d'ordres !		
Flora Adora	4cl	6,90€
Infusé d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante		

Calvados, Cognac	4cl	5,90€
Jägermeister	2cl	3,50€
Menthe Pastille, Get 27, Limoncino, Mandarancino	4cl	4,00€
Rhum blanc St-James	4cl	5,90€
Rhum Secha de la Silva 40° 70cl	4cl	6,90€
Cointreau, Amaretto, Grand Marnier	4cl	5,90€
Vodka Poliakov	4cl	5,90€
Whiskey Jameson	4cl	5,90€
Whiskey Jack Daniel's	4cl	6,60€
Whisky Ballantine's	4cl	5,90€
Gin Bombay	4cl	5,90€