

CARTE AUTOMNE-HIVER 2026-27



Nos valeurs



Restaurant familial 100 % indépendant,
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.

Restaurant familial
100%
indépendant

LES BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	33 cl	50 cl
La Neuf 4,2° - France Bière blonde brassée dans la tradition alsacienne	3,20 €	4,10 €	6,10 €
Fischer Dorelei 6,3° - France Bière alsacienne de tradition, ambrée, joliment ronde et caramélisée en bouche	4,00 €	5,40 €	7,80 €
Orange mécanique 7,0° - France - Brasserie Sainte Cru Alsace Style Belgian Pale Ale, couleur blonde avec des arômes de miel et de fruits	4,90 €	6,50 €	8,70 €
Mort Subite Witte lambic 5,5° - Belgique Fermentation naturelle, arômes subtilement épicés, avec des notes de fruits jaunes et d'agrumes	5,00 €	6,60 €	8,80 €
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	5,10 €	6,70 €	10,00 €
Kasteel bier rouge 8,0° - Belgique Un mélange unique une bière spéciale au goût équilibré et aux notes subtiles de cerises	5,40 €	7,00 €	10,20 €
Paix dieu 10° - Belgique Une triple artisanale d'Abbaye, onctueuse et pleine de caractère brassée à la pleine lune	6,10 €	8,00 €	10,50 €

Bière du moment

En fonction des saisons et des humeurs du patron

Tarif à l'ardoise



LES CLASSIQUES

Picon / Amer / Cynar	3,70 €	4,80 €	7,10 €
Panaché	3,20 €	4,10 €	6,10 €
Monaco	3,30 €	4,20 €	6,30 €
Sirop en supplément	0,20 €	0,25 €	0,35 €

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	6,90 €

LES PLANCHES À PARTAGER ou PAS

Saucisson Choisissez votre saucisson à trancher	7,00 €
Charcuterie Tranche de pâté, jambon cru, rosette	10,00 €
Mixte Assortiments de fromages et de charcuteries servis sur une grande planche	19,60 €
Fromagère  Assortiment de fromages	10,10 €
Beignets d'oignons  200g de beignets à la bière, sauce salsa	6,30 €
Panier de grignotage  Sticks mozzarella, onion rings, frites rustiques de patate douce, sauce salsa	9,50 €
Camembert rôti au thym frais, noix et miel  Servis avec ses toasts chauds	10,10 €
Bouchées Munster AOP  6 pièces panées et leur sauce fines herbes	10,00 €
FOIE GRAS de canard IGP Sud-Ouest Suggéré avec un verre de Pacherenc du Vic Bihl	14,90 € 6,20 €



Panier de grignotage



Planche mixte

Planche charcuterie

Camembert rôti au thym frais, noix et miel

TERRE & MER

Fish & Chips 		17,20 €
Aiguillettes de colin, frites		
Pavé de saumon atlantique 		19,50 €
Cuit à la plancha sur peau, fleur de sel		
Steak à cheval 	125 g	12,90 €
Tout simplement un steak et son œuf de poule élevée en plein air		
Schnitzel de porc 	300 g	17,90 €
Une fine tranche de porc attendrie panée		
Tartare de bœuf Limousin	180 g	19,50 €
Préparé par nos cuisiniers		
Pavé de bœuf 	200 g	20,00 €
Race charolaise		
Brochette d'onglet 	180 g	20,90 €
Recommandée avec la sauce champignons de Paris		
Côte de bœuf 	500 g	37,00 €
Servis avec salade fraîche, une garniture et une sauce au choix		

CÔTÉ BISTROT

Saucisse de porc au couteau 	180 g	14,90 €
Recommandée avec sa purée du jour et son jus		
Parmentier de bœuf Charolais 		15,90 €
Carbonade flamande		16,90 €
Bœuf braisé à l'étouffée à la bière, pain d'épice, vergeoise, garniture au choix		
Poutine du Neuf - LA TRADITION QUÉBÉCOISE REVISITÉE		17,90 €
Effiloché de bœuf mijoté 8 heures et sa sauce brune, frites fraîches, raclette et cheddar mûré gratinés.		
Bœuf Gros Sel aux 3 viandes "plat de côtes, jarret, paleron"	450 g	24,90 €
Recommandé avec ses légumes d'hiver		
Jarret de porc braisé 	900 g	26,10 €
Salade fraîche, garniture au choix		
Souris d'agneau confite	420 g	29,90 €
Recommandée avec haricots blancs à la graisse d'oie		

LES SALADES

	Petite	Grande
Chèvre chaud 	8,00 €	15,10 €
Salade fraîche, fromage de chèvre sur pain de campagne, pommes rissolées, tomates, oignons rouges, pomme fruit, noix, miel		
César	8,60 €	16,00 €
Salade fraîche, tomates, oignons rouges, pommes rissolées, poulet pané, lard grillé, grana padano, croûtons, sauce césar		
La Montagnarde		14,90 €
Salade fraîche, chou rouge, tomates, oignons rouges, œuf mollet, lardons, pommes rissolées, croûtons		
Albert		16,20 €
Salade fraîche, tomates, oignons rouges, pommes rissolées, lard grillé, bouchées munster, croûtons		



La fondue montagnarde

LES GRATINÉS & LES FONDUES

Tartiflette traditionnelle	15,20€
Pomme de terre, oignons et lardons rissolés déglacés au vin blanc, reblochon AOP, salade	
Spaetziflette au munster	16,00€
Gratin de spätzle au munster, oignons et lardons rissolés, salade	
Croziflette traditionnelle	17,20€
Crozets, oignons et lardons rissolés déglacés au vin blanc, reblochon AOP, salade	
Fondue raclette	16,70€
Caquelon de raclette, pommes grenailles, jambon sec, jambon cuit, rosette, salade	
Fondue munster ou camembert	21,20€
1 petit munster ou camembert entier, pommes grenailles, jambon sec, jambon cuit, rosette, salade	
Fondue montagnarde (Mini. 2 personnes) Le soir uniquement	29,00€ par personne
Fondue à l'emmental, au gruyère, au beaufort, vin blanc et kirsch, servie avec ses grenailles, charcuteries et croûtons	
Reassort fromage 300 g / pers	8,30€
SUPPLEMENT Caquelon de raclette ou de Camembert	4,50€



Poutine du Neuf



Volaille Française



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



Végétarien

CÔTÉ BURGERS

	Simple	Double
--	--------	--------

Le Neuf	18,90 €	22,50 €
----------------	---------	---------

Pain aux céréales, steak haché, sauce fines herbes, chorizo, tomate, salade, crème de cheddar à la bière, oignons confits et cornichons

Munster 🥨	18,90 €	22,50 €
------------------	---------	---------

Pain Bretzel, steak haché, raclette, munster, lard, rösti de pomme de terre, sauce fines herbes, salade, oignons confits

Reblochon	18,90 €	22,50 €
------------------	---------	---------

Pain aux céréales, steak haché, raclette, reblochon, lard, sauce fines herbes, salade, oignons confits

Rösti Chèvre	18,20 €	21,70 €
---------------------	---------	---------

Rösti de pomme de terre, sauce fines herbes, raclette, steak haché, chèvre, miel, lard, salade, oignons confits

Poulet Tex Mex	17,10 €	20,60 €
-----------------------	---------	---------

Pain aux céréales, effiloché de poulet mariné « miel, jus de citron, paprika, ketchup », crème de chorizo, poivrons, salade, oignons confits

Végé 🌱	16,00 €	19,70 €
---------------	---------	---------

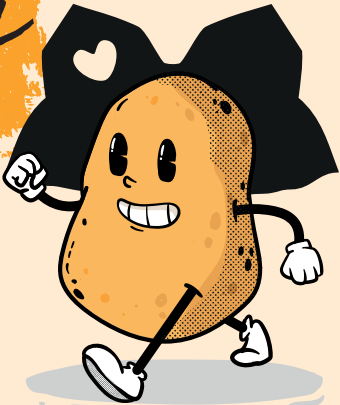
Pain Bretzel, rösti de pomme de terre, sauce fines herbes, chèvre, œuf au plat, oignons confits, poivrons grillés

🌱 Tous nos burgers peuvent-être servis en version végé ou fish

Pour les gourmands, rajoutez un steak + 3,90 €

Frites Maison

Nos frites fraîches
sont faites avec des pommes de terre alsaciennes



MENU RAPIDO

PLAT SEUL	PLAT + DESSERT
12,60€	14,60€

UNIQUEMENT LE MIDI SEMAINE

PLAT SEUL
Steak frites

ou Emincé de volaille, sauce champignons, garniture au choix

ou Plat du jour « à l'ardoise »

DESSERTS
Glace 2 boules ou fromage blanc
ou compote de pommes maison ou île flottante



Burger Munster

Steak haché de bœuf façon bouchère 125g



**RACE LIMOUSINE
OU CHAROLAISE**
(origine France)

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€

POUR TOUTES NOS VIANDES & BURGERS

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

1 GARNITURE AU CHOIX
Frites fraîches, Salade fraîche, Haricots verts, Légumes, Pommes grenailles, Purée maison, Haricots blancs.

Garniture supplémentaire 3,10€

LES COCKTAILS

L'Ephémère <i>New!</i> Suivant l'humeur du barman	20 cl	7,90 €
Mojito Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante	15 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 Riccadonna 20 cl 7,90 €

Aperol
Campari Une amertume plus prononcée
Hugo Le spritz blanc à la fleur de sureau
Purple À la violette et fleur de sureau
Lemon ou Mandarino
Sarti rosa à la mangue passion
Elsass Spritz 
Crémant blanc de blanc, crème myrtille, citron vert, menthe, eau gazeuse



LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

Ruby Ginger <i>New!</i> Martini floreal (sans alcool 0,5% vol), purée de fraise, ginger beer, sirop sucre de canne	15 cl	6,40 €
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 et d'orange, sirop de grenadine	20 cl	5,90 €
Virgin Spritz	20 cl	5,90 €
Virgin Pina Colada Sirop de Rhum, jus d'ananas, lait, purée de coco	20 cl	6,30 €
Virgin Mojito Sirop de Rhum, Mint, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	15 cl	6,30 €
+ coulis passion, ananas ou fraise		0,30 €

Happy HOUR

TOUS LES VENDREDIS & SAMEDIS DE 16H À 19H



LES SOFTS

Elsass Cola ou Zéro 	33 cl	3,60 €
Pom'Listbeth, Liness Orange, Liness limonade	33 cl	3,60 €
Lisbeth T'Glacé 	33 cl	3,60 €
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Coca-Cola Cherry	33 cl	3,90 €
Schweppes Indian Tonic ou Agrum, Orangina	25 cl	3,90 €
Nectar et jus de fruits "abc ou purée"	25 cl	3,90 €
Sirop à l'eau	25 cl	2,50 €
Diabolo	25 cl	3,60 €

EAUX MINÉRALES

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

APÉRITIFS

Kir au Pinot Blanc d'Alsace  Crémant d'Alsace  Blanc de Blanc « Domaine de l'Ecole »	12 cl	4,50€	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 Sapphire	4 cl	5,90€	
Rhum blanc St-James	4 cl	5,90€	
Whisky Ballantine's	4 cl	6,00€	
Whiskey Jack Daniel's	4 cl	6,60€	



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	4,10€	7,90€	15,30€	21,50€
Pinot Noir AOC Vallée Cattin	4,10€	7,90€	15,40€	22,50€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC	4,60€	9,00€	17,50€	24,00€
Corbières Boutenac AOC Domaine de Villemajou	4,60€	9,00€	17,50€	24,00€

LES BLANCS

Pinot Blanc AOC Vallée Cattin	3,90€	7,70€	15,00€	21,00€
Côtes de Gascogne AOC XVIII Saint-Luc <i>Un vin légèrement moelleux, fruité</i>	3,90€	7,70€	15,00€	21,00€
Pinot Gris AOC Vallée Cattin	4,10€	7,90€	15,40€	22,50€
Bourgogne Chardonnay AOC Duval en fût de chêne	5,60€	10,90€	21,40€	32,00€
Pacherenc du Vic-Bihl AOC → Un vin moelleux	6,20€	12,40€	22,90€	35,00€

LES ROSÉS

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



LES BULLES

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

 AOP Appellation d'Origine Protégée

 IGP Indication Géographique Protégée

 AOC Appellation d'Origine Contrôlée

 Vins d'Alsace AOP



Burger Végé



Pour vos événements

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

CONTACTEZ-NOUS

03 89 36 10 79

SUIVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX

