# Les vins d'Alsace

| | 75cl |
|---|---|
| *Pinot Blanc* | |
| **Pinot Blanc** *cuvée Eugène Klipfel* | 24,00€ |
| *Riesling* | |
| **Riesling Signature** *Wolfberger Eguisheim* | 27,00€ |
| *Pinot Gris* | |
| **Pinot Gris** *Cuvée Eugène Klipfel* | 27,00€ |
| *Muscat* | |
| **Muscat** *Cuvée Eugène Klipfel* | 28,00€ |
| *Pinot Noir* | |
| **Pinot Noir Signature** *Wolfberger Eguisheim* | 32,00€ |
| *Gewurztraminer* | |
| **Gewurztraminer Signature** *Wolfberger Eguisheim* | 34,00€ |
| **Gewurztraminer VT** *cuvée Louis Klipfel* | 54,00€ |
| *Les Bulles* | |
| **Crémant Brut Prestige Arthur Metz** | 36,00€ |
| **Crémant Brut Rosé** *Klipfel* | 39,00€ |

# Les vins des autres régions

| | |
|---|---|
| **Rosé** | |
| **À l'ombre de l' Olivier IGP** *terre du midi* | 25,00€ |
| **Blanc** | |
| **IGP Pays d'OC "Chardonnay"** *Les Jamelles* | 28,00€ |
| **Rouge** | |
| **IGP Collines Rhodanniennes** | 26,00€ |
| **Vallée du Rhône Petit visan** | 26,00€ |
| **IGP Pays d'OC Merlot** *Les Jamelles* | 28,00€ |
| **Beaujolais Brouilly** *La chapelle de Venenge* | 32,00€ |
| **Bordeaux Grabas** *AOC Graves* | 33,00€ |

**Tous nos vins sont AOC excepté ceux mentionnés IGP**

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

PRIX NETS TTC EN € • SERVICE COMPRIS • LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES • VOTRE RÈGLEMENT S'EFFECTUERA À VOTRE TABLE

## Ouvert 7 jours /7 - Service continu

# l'Amandine

Tél. : 03 89 23 66 82

Cathédrale de Colmar

## carte Restaurant

Ho Ho Ho!

Apéritif de Noël
10,00€ 12cl
LIQUEUR PAIN D'ÉPICES ET CRÉMANT D'ALSACE

## La sélection des cocktails

| | | |
|---|---|---|
| • **Le rosé piscine** | 16cl | 7,00€ |
| • **Le crémant Piscine** | 16cl | 8,90€ |
| • **Lillet Berry** *Lillet rosé, limonade, fruits rouges glacés* | 20cl | 9,50€ |
| • **Le crémant Rosé Piscine** | 16cl | 9,20€ |

### LES SPRITZ

| | | |
|---|---|---|
| • **Hugo** *Liqueur de sureau, prosecco* | 20cl | 9.50€ |
| • **Apérolspritz** | 20cl | 9,50€ |
| • **Campari Spritz** | 20cl | 9,50€ |
| • **Limoncello Spritz** | 20cl | 9,50€ |
| • **Martini Spritz** *(rouge ou blanc)* | 20cl | 9,50€ |
| • **Le Spritz rosé piscine** *Sirop de pamplemousse, prosecco, rosé* | 20cl | 9,50€ |
| • **Le Barbie Spritz** *Lillet rosé, sirop de framboise, jus de citron, prosecco, framboises glacées* | 20cl | 9,50€ |
| • **Ken Spritz** *Gin, curaçao, myrtille, prosecco* | 20cl | 9,50€ |
| • **Le Spritz de l'Amandine** **Liqueur de fleur de sureau, vin rosé, prosecco* | 20cl | 12,00€ |

### LES APÉRITIFS 12cl

| | |
|---|---|
| Kir au Vin blanc | 5,00€ |
| Picon/Amer ou Cynar bière (25cl) | 5,00€ |
| Crémant d'Alsace Brut | 7,00€ |
| Crémant d'Alsace Rosé | 8,00€ |
| Gewurztraminer Vendange Tardive | 8,00€ |
| Kir royal | 9,00€ |

VIN CHAUD MAISON
AUX ÉPICES DE NOËL
20cl 6.00€
sur place ou à emporter

### LES MOCKTAILS

| | | |
|---|---|---|
| **Purple Fizz** *(sirop de cassis, jus de citron, tonic)* | 25 cl | 7,00€ |
| **Apple-Vanille** *(Jus de pomme, sirop de vanille, limonade)* | 25 cl | 7,00€ |
| **Blue Paradise** *(Limonade, jus d'ananas, sirop de curaçao)* | 25 cl | 7,00€ |
| **Sunset Paradise** *(jus de cranberry, d'orange, d'ananas, sirop de grenadine)* | 25 cl | 7,00€ |
| **Virgin Mojito** *(Feuille de menthe, citron vert, cassonnade, limonade)* | 25 cl | 7,00€ |
| **Virgin Colada** *(Jus d'ananas, sirop de coco, crème vanillé)* | 25 cl | 7,00€ |
| **Virgin Spritz** *(Crodino)* | 17,50cl | 7,00€ |

| | |
|---|---|
| BRETZEL AU SEL | 2.00€ |
| BRETZEL AUX GRAINES | 3.00€ |
| BRETZEL AU CHORIZO | 5.00€ |

Photos non contractuelles

D26

# Les vins au verre ou en carafe

| | 12cl | 25cl | 50cl |
|---|---|---|---|
| *Les Bulles...* | | | |
| **Crémant d'Alsace** | 7,00€ | | |
| **Crémant D'Alsace Rosé** | 8,00€ | | |
| *L'Alsace...* | | | |
| **Edelzwicker** | 4,00€ | 8,00€ | 16,00€ |
| **Riesling** | 5,00€ | 10,00€ | 20,00€ |
| **Pinot gris** | 5,00€ | 10,00€ | 20,00€ |
| **Muscat** | 5,00€ | 10,00€ | 20,00€ |
| **Gewurztraminer** | 5,50€ | 11,00€ | 22,00€ |
| **Gewurztraminer Vendange Tardive** | 8,00€ | 16,00€ | 32,00€ |
| **Pinot Noir** | 5,00€ | 10,00€ | 20,00€ |
| *Les autres régions...* | | | |
| **Bordeaux Les Mercadières** | 4,50€ | 9,00€ | 18,00€ |
| *La sélection de l'Amandine* | | | |
| **Pays d'OC IPG** | | | |
| Les Cayolles Rosé | 4,00€ | 8,00€ | 16,00€ |
| Les Cayolles Rouge | 4,00€ | 8,00€ | 16,00€ |

## LES ENTRÉES

**Salade verte** Grüner Salat / Green Salad — 4,95€

**Assiette de crudité** Rohkostteller / Raw vegetable plate — 9,00€

**6 Escargots** Schnecken 1/2 Dutzen /1/2 dozen of snails — 10,80€

**12 Escargots** Schnecken 1 Dutzen / 1 dozen of snails — 19,95€

## LES SALADES COMPOSÉES

Gemischte Salate / Mixed Salads

**Salade de Chèvre chaud** — 18,95€

Salade verte, jambon, pomme, noix, œufs, toasts chèvre, dés de tomates, oignon rouge
*Grüner Salat, Schinken, Apfel, Nüsse, Eier, Ziegentoast, Tomatenwürfe, rot Zwiebel*
Green salad, ham, apple, nuts, eggs, toast goat's cheese, tomato cubes, red onion

**Salade Cæsar** — 18,95€

Salade verte, Tender de poulet, croûtons, œufs, dés de tomates, copeaux de parmesan, dressing Cæsar, oignon rouge
*Grüner Salat ,schnitzel , geröstetes Brotwürfel, Eier, Grüne, Tomatenwürfe, Parmesan streifen, Cæsar-Soße, rot Zwiebel*
Green salad, chicken tenders, croutons, egg,tomatoes, Parmesanshaving, Cæsar dressing, tomato cubes, red onion

**Salade de Munster chaud** — 18,95€

Salade verte, jambon de pays, galette de pommes de terre au munster, œufs durs, dés de tomates, oignon rouge
*Grüner Salat, Landsschinken, Kartoffelpuffer mit Munster, hartgekochte Eier, Tomatenwürfel, rot Zwiebel*
Green salad, country ham, potato pancake with Munster cheese, hard-boiled eggs, diced tomatoes, red onion

**Salade Nordique** — 21,95€

Salade verte, saumon fumé, câpres, œuf, dés de tomates, bibalakass, croûtons, oignon rouge
Grüner Salat, Räucherlachs, Kapern, Eier, Tomatenwürfel, bibalakass, geröstetes brotwürfel, rot Zwiebel
Green salad, smoked salmon, capers, egg, tomato cubes, bibalakass, croutons, red onion

## LES ACCOMPAGNEMENTS

**Petite Salade verte** — 3,00€
Kleine Grüner Salat / Small Green Salad

| | |
|---|---|
| FRITES NATURE | 5,00€ |
| FRITES À L'HUILE DE TRUFFE | 9,95€ |

# Seul ou à Partager

**La planchette de fromage** — 9,95€
*Munster et Chèvre, confiture de cerises noires*

**La planchette de charcuterie** — 15,95€
*Assortiment de charcuteries, cornichons*

**La planchette mixte charcuteries et fromage** — 17,95€
*Assortiment de charcuteries, fromage, cornichons*

**La planchette croustillante aux 2 sauces** — 18,95€
*Assortiment frits de calamars ,tenders de poulet, oignons, pommes chips*

| | |
|---|---|
| FRITES NATURE | 5,00€ |
| FRITES À L'HUILE DE TRUFFE | 9,95€ |

## LES PÂTES / NUDELN / NOODLE

**Spaghettis Bolognaise** *(pur bœuf,UE)* — 16,95€
Spaghetti mit Hackfl eisch und TomatenSoße
Spaghettis with mied mead and tomatoes sauce

**Spaghettis Carbonara** — 16,95€
Spaghetti mit Speck, RahmSoße
Spaghetti with bacon,cream

**Spaghettis crème, champignons** — 17,95€
Spaghetti, Sahne, Pilzen
Spaghetti, Cream, Muschrooms

## LES FROMAGES

**La planchette de fromage** — 9,95€
**Munster et Chèvre, confiture de cerises noires**

Käseplanchhette, munster und ziege käse
Cheese planchette

## LES SNACKS

**Les 2 Knack frites et salade verte** — 13,95€
2 Knackwürste mit Pommes, Grüner salat
2 Sausages with French fries, green salad

**Le Croque-monsieur, crudités ou frites** — 17,50€
Croque-monsieur, Mix Salat oder Pommes
Toast ham and cheese sandwich with a mix of salad or French fries

**Le Croque Madame, crudités ou frites** — 19,50€
Croque-monsieur, Spiegelei, Mix Salat oder Pommes
Toast ham and cheese sandwich with fried egg ,mix of salad or French fries

**Menu Enfant** (Jusqu'à 8 ans)

Spaghettis bolognaise ou Knack Frites ou Tenders de poulet Frites — 12.95€
1 sirop à l'eau ou 1 jus de pomme ou 1 coca-Cola ou 1 jus d'orange servi au verre
Glace

Photos non contractuelles
Ne pas jeter sur la voie publique

# LES BURGERS

**Le Burger du Chef, frites** — 19,95€
Pain, Steak haché façon bouchère, cheddar, cornichons, tomates, oignons, sauce burger
Brot, hacksteak nach Metzgerart, Cheddar, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Bugersauce
Bread, butcher-style beef steak, Cheddar, gherkins, tomato, onions, burger sauce

**Le Burger Chicken, frites** — 19,95€
Pain, tenders de poulet, cornichons, tomates, oignons, cheddar, sauce burger
Brot, tenders, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, cheddar, burgersauce
Bread, tenders, gherkins, tomato, onions, cheddar, burger sauce

**Le Burger Alsacien, frites** — 21,95€
Pain, Steak haché façon bouchère, fromage Munster, cornichons, tomates, oignons, sauce burger
Brot, hacksteak nach Metzgerart, Münster Kase, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Burgersauce
Bread, butcher-style beef steak, Munster cheese, gherkins, tomato, anions, burger sauce

**Le Burger Truffé, frites** — 22,95€
Pain, Steak haché façon bouchère, tartufata,tomates, oignons, cheddar,sauce burger
Brot, hacksteak nach Metzgerart, cheddar, tartufata, Tomaten, Zwiebeln, Burgersauce
Bread, butcher-style beef steak, tartufata ,cheddar, tomato, anions, burger sauce

# SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Elsässiche Spezialitäten / Alsatian Specialities

**La Galette de pommes de terre, crudités** — 16,95€
Kartoffeln, Gemischter, Rohkpstt
Potato Galette, raw vegetables

**Bibalakass et Munster, salade verte et pomme de terre vapeur** — 17,95€
Bibalafkass, Münsterkäse, grüner Salat, Salzkartoffeln
Bibalafkass, munster cheese, green salad, steamed potatoes

**Bibalakass et saumon fumé, salade verte et pomme de terre vapeur** — 21,95€
Bibalakass und geräucherter Lachs, grüner Salat und Salzkartoffeln
Bibalakass and smoked salmon, green salad and steamed potatoes

**Duo de saucisses paysannes** — 19,95€
**Sauce moutarde à l'ancienne, frites, salade**
Duo aus Bauernwürstchen; Senfsauce nach alter Art, Pommes frites, Salat
duo of country sausages; traditional mustard sauce, French fries, salad

**Gratin de Spaetzlés au Munster** — 20,00€
Spaetzlésgratinées au Munster, lardons, Oignons, Salade Mixte
Spaetzli-Gratin mit Münsterkäse, Speck, zwiebeln, Gemischter Salat
Spaetzle Gratin with Munster Cheese, onions, bacon cube, Mixed salad

**Bouchée à la reine, speatzles** — 24,00€
Königinnenhäppchen, Spätzle
queen's bite, spaetzle

**Choucroute garnie aux 5 garnitures** — 25,00€
Sauerkraut nach Elsässer Art
Alsatian-Style Sauerkraut

**Baeckaoffa aux 3 viandes, salade verte** — 26,00€
Potée Alsacienne à l'agneau, bœuf et porc, salade verte
Fleischeintopf vom Rind, Schwein und Laam aus dem Backaofen und grüner Salat
Meat Lamb, Pork, Beef and Potatoes simmered in wine and green salad

**Jarret de Porc** — 25,00€
Jarret de Porc avec frites
Geschmortes Eisbein mit Pomme Frites
Prok shank with French fries

**Jarret de Porc sauce Munster** — 27,00€
Jarret de Porc sauce Munster avec frites
Geschmortes Eisbein mit Pomme Frite und Münster
Sosse Pork shank with French fries , with Munster sauce

**Pavé de Saumon grillé sur Choucroute** — 25,00€
Pavé de Saumon, Sauce Riesling, sur choucroute
Gegrilltes Lachssteak, Rieslingsauce, Sauerkraut
Grilled salmon steak, Riesling sauce, Sauerkraut

# À L'ARDOISE

*TAGESANGEBOT AUF DEN TAFELN / TODAY'S SPECIAL ON MENU BOARD*

**SUGGESTIONS ET PLATS DU JOUR**



# LES TARTES FLAMBÉES

Flammenkuchen / Tartes Flambées

**La Nature (traditionnelle)** — 13,00€
Crème, oignons, lardons
Zwiebeln, Speck
Cream, onions, bacon

**Ail et ciboulettes** — 14,00€
Crème, ail, ciboulettes lardons
Sahne, Knoblauch, Schnittlauch, Speck
Cream, garlic, chives, bacon

**La Gratinée** — 15,00€
Crème, oignons, lardons, emmental
Zwiebeln, Speck, Emmental Käse
Cream, onions, bacon, Emmental Cheese

**La Munster** — 17,95€
Crème, oignons, lardons, , Munster, emmental
Zwiebeln, Speck, MünsterKäse, Emmental Käse
Cream, onions, bacon, Munster Cheese , Emmental Cheese

**La Chèvre-miel** — 17,95€
Crème, oignons, lardons, fromage de chèvre, miel, dés de tomates , emmental
Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Tomate, Emmental Käse
Cream, onions, bacon, Tomatoes, Goat cheese, Emmental Cheese

**La végétarienne aux 3 fromages** — 17,95€
Crème, oignons, fromage de chèvre, munster,dés de tomates , emmental
Zwiebeln, Ziegenkäse, MünsterKäse,Tomate, Emmental Käse
Cream, onions, Tomatoes, Goat cheese, Munster Cheese, Emmental Cheese

**La Norvégienne** — 19,95€
Crème, oignons, saumon fumé, câpres, Aneth
Zwiebeln, Räucherlachs, Kapern, Dill
Cream, onions, smoked salmon, capers, Dill

# VIANDE

FLEISCH / MEAT

**Faux-filet, sauce au poivre vert, frites** — 28,00€
Lendenstück, grüne Pfeffersauce, Pommes frites
Sirloin steak, green pepper sauce, French fries

# LES PÂTISSERIES ARTISANALES

**Pâtisserie en fonction de l'inspiration du moment et de la saison.**

Gebäck / Pastries





| | Sur place | A emporter |
|---|---|---|
| **Tarte Myrtille** | 7,50€ | 5,00€ |
| **Tartelette citron** | 7,50€ | 5,00€ |
| **Tarte mousse Fromage Blanc** | 7,90€ | 5,00€ |
| **Entremet au chocolat** | 8,00€ | 6,50€ |
| **Tiramisu café/amaretto** | 8,00€ | 5,00€ |
| **Saint Honoré** | 8,00€ | 6,00€ |
| **Forêt Noire** | 9,00€ | 6,00€ |

**Pâtisserie sous réserve de disponibilité**

**Supplément chantilly 2,00**

*Pleins d'autres gourmandises à découvrir en vitrine.*