

Nos Boissons

Nos apéritifs

Crémant d'Alsace 12,5 cl	4.50€
Kir au vin blanc 12,5 cl	3.50€
Kir crémant 12,5 cl	5.00€
<i>Les crèmes : Cassis, mûre, myrtille,, pêche, framboise</i>	
Ricard / 3 cl	4.00€
Porto (rouge ou blanc) / 4 cl	4.00€
Communard / 12,5 cl	4.00€
Martini (rouge ou blanc) / 4 cl	4.00€
Whisky Meyer' / 4 cl	5.50€
Gin Bombay / 4 cl	5.50€
Vodka Zubrowska / 4 cl	5.50€
Pastis 51 / 3 cl	4.00€
Campari / 4 cl	4.00€
Suze / 4 cl	4.00€
Get 27 / 4 cl	5.00€
Supplément soft	2.00€

Nos softs

Coca-Cola / 33cl	3.50€
Coca-Cola zéro / 33cl	3.50€
Orangina / 25cl	3.50€
Perrier / 33cl	3.50€
Tonic / 33cl	3.00€
Lisbeth pom' / 33cl (Apfelschorle)	2.50€
Jus de fruits / 25 cl	3,50€
<i>Pommes, oranges, ananas, framboises, tomates</i>	
Thé glacé pêche Lisbeth / 33cl	2.50€
Diabolo / 25cl	2.50€
Sirop à l'eau / 25cl	1.50€
<i>Myrtille, grenadine, menthe, caramel, fraise, violette, mûre, mojito, pêche, orgeat</i>	
Limonade / 25cl	2.50€
Red Bull / 25 cl	4.00€

Nos bières

À la pression :	25cl - 3.00€
Fisher tradition / Panaché / Monaco	50 cl - 5.80€
Picon / Amer /	25cl - 3.30€
Fleur de bière / Cynar	50 cl - 6.40€
La spéciale du moment	25cl - 3.50€
	50cl - 7.00€
En bouteille	
1664 sans alcool	33 cl - 3.00€

Nos boissons chaudes

Thé/infusion	3.00€
Expresso	2.00€
Décaféiné	2.00€
Double expresso	3.80€
Café long	2.00€
Cappuccino	4.00€
<i>(mousse de lait)</i>	
Café viennois	3.80€
Chocolat chaud	3.80€
Chocolat viennois	4.00€
Irish coffee	8.00€
Café alsacien	8.00€
<i>(au Marc de Gewurztraminer)</i>	

Nos eaux

Lisbeth bleue, verte, rouge	
50cl 3.50€	1 litre 5.10€

Nos cocktails avec alcool

Mojito

Menthe fraîche, dés de citron vert, cassonade, rhum brun, eau gazeuse, Angostura

8.50€

Moscow Mule

Vodka blanche, dés de citron vert, Ginger beer, cassonade

7.50€

Spritz d'Alsace

Spritz Meyer's, crémant d'Alsace, eau gazeuse, tranche d'orange

7.50€

Hugo

Liqueur de fleurs de sureau, crémant d'Alsace, Tonic, lavande

7.50€

Le cocktail du moment

9€

Nos digestifs

Nos schnaps / 4 cl 7.00 €

(eaux de vie)

Gentiane, mirabelle, vieille prune, poire

Williams, marc de gewurztraminer,

Framboise, kirsch, quetsch

Cognac Hennessy VSOP / 4 cl 8.00 €

Grand Marnier / 4 cl 7.00 €

Armagnac

Montesquiou fine / 4 cl 8.00 €

Diplomatico reserva,

Don Papa / 4 cl 8.00 €

Calvados Busnel VSOP / 4cl 8.00 €

Jägermeister / 4 cl 7.00 €

Chartreuse / 4 cl 7.00 €

Génépi / 4 cl 7.00 €

Sans alcool

Bora Bora

Jus de maracuja, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de grenadine, tranche d'orange

5.00€

Virgin Mojito

Menthe fraîche, dés de citron vert, limonade

5.50€

Nos vins rouges au verre ou pichet

AOP Rouge d'Alsace, Materne Haegelin 2018

Verre : 7,50€ / ¼ : 15€ / ½ : 30€

Genus, AOP Côtes du Rhône Villages, Bio 2019

Verre : 4,50€ / ¼ : 9€ / ½ : 18€

Causse Mos, AOP Terrasses du Larzac, Bio 2019

Verre : 8€ / ¼ : 16€ / ½ : 32€

Nos vins blancs au verre ou pichet

AOP Pinot gris, Materne Haegelin

Verre : 5,50€ / ¼ : 11€ / ½ : 22€

AOP Gewurztraminer, Robert Roth, Bio 2020

Verre : 5,50€ / ¼ : 11€ / ½ : 22€

Château La Négly, AOP Languedoc 2021

Verre : 4,50€ / ¼ : 9€ / ½ : 18€

AOP Edelzwicker

Verre : 4,50€ / ¼ : 9€ / ½ : 18€

Suivez-nous & Partagez



A183
table de caractère

À Manger

Nos entrées

Le velouté de potimarron, crumble salé aux châtaignes
et crème de sésame • 11.50€

La terrine de foies de volaille, crudités de chou blanc au cumin,
chutney berawecka • 9.50€

L'œuf • 14.50€

Nos planchettes

La planchette de fromage, charcuterie ou mixte à partager • 18€

Nos plats

Le mijoté du moment • 19.50€

Le pot au feu de Charolais, salade de pommes de terre
et crème raifort • 19.50€

Le burger du 1183, effiloché de pulled pork, sauces « maison »,
tomme à l'ail des ours, lard « forêt noire », misserlas et mesclun • 19.50€

La pièce de bœuf de charolais BIO de la ferme Better • 26€

1183
table de caractère

Vous avez un régime particulier, une allergie ou une intolérance, renseignez-vous auprès de notre personnel

Nos desserts

La torche aux marrons sur sablé breton • 7.50€

L'entremets « forêt noire » • 6.50€

La charlotte du moment • 6.50€

Le moelleux, cœur coulant du moment • 7.50€

La tarte du jour • 6.50€

Les crèmes glacées : *vanille, café, chocolat, fraise, sapin, Jägermeister, safran, menthe/chocolat, églantine, pain d'épices*

Les sorbets : *citron, framboise, mirabelle, mûre, myrtille, quetsche*

Une boule • 1.50€ / Deux boules • 3€ / Trois boules • 4.50€

Le sorbet arrosé • 9€

L'assiette de fromages • 7.50€

Prix service compris

Aujourd'hui, le chef vous propose :
Menu à 35€ par personne

Boissons non-comprise

L'œuf poché à la florentine

Ou

La terrine foie gras de canard et mendiant aux raisins noirs

* _ * _ * _ * _ * _ * _

Le parmentier de paleron de bœuf en effiloché, à la patate douce et crumble aux cacahuètes

Ou

La morue à la vénitienne et pavé de skrei juste poêlé

* _ * _ * _ * _ * _ * _

La poire pochée au vin rouge et crème pralinée

Ou

La torche aux marrons sur un sablé breton

La raclette à discrétion

39€ par personne

Boissons non-comprise

Fromage au choix :

La raclette au lait cru à l'ail des ours

La raclette au lait cru d'Auvergne affinée au vin blanc

La raclette au lait cru de Savoie affinée au vin blanc

Le morbier au lait cru

Accompagnée de pommes de terre grenailles et de charcuterie

Le menu enfant

11€

Boissons non-comprise

Le burger, steak haché de Charolais BIO, tommes à l'ail des ours,
misserlas et légumes du jour

Ou

L'escalope de volaille à la crème, misserlas et légumes du jour

* _ * _ * _ *

La tarte du jour

Ou

Une boule de glace aux choix

1183
table de caractère