

Nos boissons

APÉRITIFS DE LA MAISON

Bière Blonde des Moines (brassée sur place) 25cl	3,50€
Bière Brune des Moines (brassée sur place) 25cl	3,50€
L'elixir des Moines	4,80€
Le Spritz Apérol	7,50€
Mojito	7,50€
Mojito Royal (Crémant)	8,50€

APÉRITIFS ET BIÈRES

Bière Pression Fischer 25cl	3,00€
+ Sirop en supplément	0,20€
Amer Bière / Cynar / Picon 25cl	3,50€
Martini Blanc ou Rouge 4cl	3,20€
Verre de Muscat 10cl	4,00€
Verre de Crémant 10cl	5,00€
Kir Royal (avec un Crémant d'Alsace) 10cl	5,20€
Blanc Cassis 10cl	3,20€
Whisky Jack Daniels 4cl	5,50€
Whisky JB 4cl	4,50€
Pastis / Ricard 2cl	2,60€
Suze / Campari 4cl	3,20€
Porto Blanc ou Rouge	3,20€

CHAMPAGNE

Champagne « Brut » Charles de Nozian	49,50€
--	--------

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau menthe, citron, fraise, grenadine, pêche	2,20€
Jus d'orange, pomme, ananas, abricot, tomate, pamplemousse 25cl	3,00€
Limonade, Diabolo 30cl	3,00€
Coca Cola, Coca Cola Light, Ice Tea, Orangina	3,00€
Eau de source Lisbeth, Carola, 50cl	3,00€
Eau de source Lisbeth, Carola, 100cl	5,00€
Mojito sans Alcool	6,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca	2,20€
Grand Café / Thé / Infusion	2,50€
Cappuccino / Chocolat Chaud	2,90€
Pot de crème ou de lait en Supplément	0,30€
Irish Coffee	7,50€
Le Café des Moines avec Chartreuse 2cl	5,00€
La Tisane des Moines	2,90€

DIGESTIFS

Eaux de vie d'Alsace au choix 4 cl	6,00€
Framboise, Mirabelle, Kirsch, Poire, Marc de Gewurztraminer	
Cognac, Armagnac, Calvados 4cl	8,00€
Chartreuse Verte 4cl	6,50€
Rhum ambré diplomatique 4cl	8,00€
Rhum rock'n'rum 4cl	10,00€
Rhum Don Papa 4cl	10,00€

Nos vins

VINS AU PICHET

Blanc

Edelzwicker "Robert Roth Soultz"	-	8,00€	4,40€	2,20€
Riesling "Viell Armand"	19,90€	13,00€	6,90€	2,70€
Pinot Blanc "Robert Roth Soultz"	21,50€	14,00€	7,20€	2,90€
Pinot Gris "Robert Roth Soultz"	24,50€	16,50€	8,20€	3,30€
Gewurztraminer "Robert Roth Soultz"	25,50€	16,90€	8,50€	4,50€
Elixir des Moines "Michel Meyer Orschwihr"	25,50€	16,90€	8,50€	4,50€

Rouge

Pinot noir "Materne & Haegelin Orschwihr"	20,90€	13,90€	6,90€	2,80€
Bordeaux "Les Mercadières"	18,90€	12,50€	6,50€	2,70€
Le Pèlerin "Vin de Pays de Caux"	19,90€	13,50€	6,90€	3,20€
Bovin "Limoux"	19,90€	13,50€	6,90€	3,20€
Côtes du Rhône "Pierre Amadieu Grande Réserve"	21,50€	14,00€	7,20€	3,50€
Côte du Ventoux Rosé	19,90€	13,00€	6,90€	2,70€

VINS DE FRANCE EN BOUTEILLE

Vallée du Rhone

Côtes du Rhône "Pierre Amadieu Grande Réserve"	21,50€
Vacqueyras "Pierre Amadieu"	24,90€
Gigondas "Domaine Grand Romane Rouge"	26,90€
Crozes hermitage "Montine"	29,90€

Bourgogne Rouge

Haute Côte de Beaune "Charles & filles"	26,50€
Mercurey vieille vigne "Ninot"	31,90€
Nuit St Georges "Rion"	49,00€

Bourgogne Blanc

Haute Côte de Beaune "Charles & filles"	26,50€
Pouilly-fuissé vieilles vignes "Meurgey-cross"	35,90€
Chablis 1 ^{er} cru "Beauroy"	39,90€

Bordeaux Rouge

Les Mercadières	18,90€
Château Chevalier Saint Georges "Montagne" St Emilion	24,90€
Saint Emilion grand cru "Clos Trimoulet"	29,90€

Languedoc Rouge

Limoux "Bovin"	23,90€
----------------	--------

Vin Monastique

Le Pèlerin Chartreuse de Mougères	19,90€
Monastère de Saint Mont Rouge	25,50€

La bouteille 50cl 25cl Le verre

75cl



La Ferme
des Moines

La
Carte

Nos buffets

Nos buffets sont préparés sur place, avec des produits locaux et frais.
En plus, tout est à volonté !

BUFFET TRADITIONNEL ... 21,90 € / PERS.

À volonté

Tous les jours midis et soirs sauf samedi soir et dimanche midi.

GRAND BUFFET. 31,90€ / PERS.

À volonté

Samedi soir, dimanche midi et jours fériés.



Nos entrées



SAUMON FUMÉ MAISON 11,50€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 14,50€

LES ESCARGOTS

Délicieux escargots au beurre maître d'hôtel.

Demi-douzaine 11,00€

Douzaine 15,00€

LE BUFFET D'ENTRÉES* (À VOLONTÉ)

Du buffet traditionnel 7,50€

Du mardi au vendredi & Dimanche soir

Du grand buffet 10,50€

Samedi soir & dimanche midi

*Nos buffets d'entrée sont servis
uniquement si suivis d'un plat à la carte.

Nos spécialités maison

CARPES FRITES. ... 19,90€ / PERS.

À volonté

Tous les jours midi et soir.

Servi avec frites, salade et sauce rémoulade.

TARTES FLAMBÉES. ... 19,50€ / PERS.

À volonté

Tous les soirs et possibilité de

tartes flambées à l'unité.

+1,50€
Avec salade



* Les tarifs sont susceptibles de varier lors de jours spéciaux (fête des mères, St-Valentin...)

Nos viandes



CONCEPT UNIQUE

Les cuissons sur
Pierre Volcanique

BOEUF ANGUS

(225g minimum)

La qualité des herbages permet de produire une viande grasse, généreusement persillée, tout en conservant une saveur et un fondant appréciés des connaisseurs.

Entrecôte 26,90€

Faux-filet 28,90€

BOEUF CHAROLAIS

(225g minimum)

Délicieuse viande charolaise de grande qualité, tendre et goûteuse.

Faux-filet 23,50€

Filet 29,90€

BOEUF DE QUALITÉ BOUCHÈRE

(225g minimum)

Son origine contrôlée Européenne garantit son goût et sa grande qualité.

Onglet 13,90€

Faux-filet 19,90€

STEAK DE THON

(180g minimum)

Accompagné de frites, salade verte, sauce maison.

Steak 26,90€

Toutes les viandes sont servies avec frites,
salade verte, leurs 2 sauces et beurre
maître d'hôtel maison.



L'Onglet de boeuf

Faux filet "Black Angus" Irlandais

Nos fromages & desserts

MUNSTER FUMÉ DES MOINES 3,00€

LE BUFFET DESSERTS (À VOLONTÉ) 7,50€

Nos produits maison (à emporter)

MUNSTER FUMÉ DES MOINES

À emporter (~200g) 6,90€

SAUMON FUMÉ DES MOINES

À emporter (~200g) 9,90€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

À emporter (minimum 300g) 99€/kg

LES TARTES MAISON

Myrtilles, pommes, quetsches, mirabelles 17,00€



* Carte valable jusqu'au 30/06/2020