







RESTAURANT

Aux Artisans

CUISINE TRADITIONNELLE

Retour au fait maison et priorité aux partenaires locaux et engagés









PRÉSENTATION

Notre établissement propose une cuisine de tradition **alsacienne et française**.

Il privilégie les ingrédients bio et s'efforce de s'approvisionner au travers de circuits courts, les plus locaux possibles.

Pas de dogmatisme cependant :
lorsque la qualité du produit l'exige, il s'autorise des exceptions.

Accessoirement le restaurant célèbre les artisans et le monde du travail manuel, dont il se réclame.

Horaires d'ouverture

Lundi, jeudi et vendredi : 11h45 à 14h30 et 18h30 à 23h00
Samedi : 18h30 à 23h00
Dimanche : 11h45 à 16h00 et 18h30 à 23h00
Mardi et Mercredi : fermé

Attention: les commandes pour les plats chauds ne peuvent plus être acceptées après 21h30

Tartes flambées : du jeudi au dimanche, uniquement en soirée

Réservation: de préférence sur notre site internet: restaurant-aux-artisans.fr









Entrées

	Petit	Grand
Velouté de butternut Poêlée de champignons de nos fôrets, Crémeux de mascarpone et chips de lard	**10.50€**	**19.50€**
Os à moelle rôti, Échalotes confites au pinot noir *Tranche de pain de campagne grillée*	**10.50€**	**19.50€**

Menu des apprentis

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

+

Nuggets

ou

Poisson pané maison

Accompagnement au choix: frites, spätzle ou dauphines

+

1 boule de glace au choix

10,50€

Liste des allergènes disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix nets, service compris. Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.









Plats

Magret de canard Français
Servi rosé
Poire pochée au vin rouge, jus corsé et pommes dauphines
24.90€

Onglet de boeuf,
Crème de moutarde à l'ancienne, pickels d'oignons rouge
Frites maison
24.90€

Jambonneau de 7 heures rôti au riesling
Crème de munster
Pommes de terre sautées
22.50€

Pavé de saumon grillé sur choucroute
Crème de raifort
Pommes de terre vapeur
22.90€

Végétarien

Feuilleté forestier aux champignons et marrons
Sauce crémeuse au vin blanc
Légumes grillés
19,50€

Accompagnement supplémentaire
Dauphines, légumes de saison, frites ou spätzle
3,00€

Liste des allergènes disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix nets, service compris. Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.









Tartes flambées

Nos tartes flambées sont 100% bio, la pâte est fraiche et préparée chaque jour par nos soins.
Uniquement du jeudi au dimanche, le soir

	Petite	Grande
Classique *Crème, lardons, oignons*	**7,00€**	**10,50€**
Gratinée *Crème, lardons, oignons, gruyère*	**7,50€**	**12,50€**
Forestière *Crème, lardons, oignons, champignons*	**8,00€**	**13,50€**
Persillade *Crème, lardons, oignons, ail, persil*	**7,50€**	**12,50€**
À la tomme de Pierre *Crème, lardons, oignons, tomme du Val de Moder*	**8,00€**	**13,50€**
Raifort *Crème, lardons, oignons, raifort*	**7,50€**	**12,50€**

Accord vins : Sylvaner - Pinot Gris - Pinot Noir

Tartes sucrées

	Petite	Grande
Pommes *Crème, pommes, cannelle, flambée au whisky "N" bio et local (brasserie Uberach)*	**8,00€**	**14,00€**

Accord vins: Gewurtztraminer

Liste des allergènes disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix nets, service compris. Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.









Desserts

Desserts du moment en vitrine — 8,90€
Variable en fonction des saisons et des produits disponibles
Fait maison

Strudel maison aux poires et chocolat, — 10.50€
Glace vanille de Madagascar

Torche aux marrons — 8.90€

Irish coffe — 10,00€
Whisky, sucre de canne, café, chantilly

Coupes glacées

Dame Blanche — 9,80€
2 boules glace vanille , coulis chocolat, chantilly

Café liégeois noisette — 9,50€
Café froid, glace noisette, chantilly

Glace artisanale (la boule) — 3,00€
Vanille, noisette, chocolat, café, pistache, rhum raisin, fraise, cookie, citron, mangue

Liste des allergènes disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix nets, service compris. Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais et de saison.









La carte des vins

Quels sont les critères de notre sélection ?
Le vin est un sujet trop sérieux pour être laissé aux seuls professionnels du secteur !

Notre sélection est le fruit de recherches et de croisements de dizaines de commentaires de sommeliers, de journalistes spécialisés indépendants et aussi de quelques amateurs éclairés et passionnés.

Dans un pays qui produit 3 240 vins différents (383 appellations !), nous ne prétendons pas avoir fait le tour de la question. Nous espérons simplement avoir déniché des produits de qualité pour une palette de goûts forcément variés et personnels.

*Une constante néanmoins dans nos choix : **ils sont tous bio**. Nous souhaitons en effet relayer le travail et le savoir-faire des vignerons authentiques et engagés, qui ne recourent pas aux lourds traitements phytosanitaires, souvent synonymes de production de masse, standardisée et artificielle.*

*Pour rappel : la cuvée la plus chère du monde, la Romanée-Conti Grand Cru du domaine de la Romanée-Conti, **adjugée à 482 000 €**, est un millésime de 1945 ! Or en cette période, et en gros avant les années soixante, tous les vins étaient naturellement bio.*

Vins rouges









	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes-du-Rhône Domaine des Carabiniers *AOP Bio Demeter 2021 13° - Près d'Avignon, Gard* *Cépage : 50% grenache, 25% syrah, 15% mourvèdre, 10% cinsault* *Puissant, tanique, sec. Nez légèrement poivré ; fruits rouges. Bouche : rond, léger, équilibré.* Accords repas : viandes rouges ou blanches, en sauce ou grillées.		**6,00€**	**9,00€**	**18,00€**	**23,00€**
Lux Levis *Bio 2021 13° - Minervois, au pied de la Montagne noire, Aude* *Cépage : 100% cinsault* *Sec. Au nez fruits rouges, cassis. En bouche, rond, évoque la réglisse.* Accords repas : lasagnes, gigots rôtis, viandes grillées.		**6,00€**	**10,00€**	**18,00€**	**24,00€**
Domaine Pastouret *Costières de Nîmes, Cuvée Mathieu Bio, vin simple et équilibré légèrement acidulé, arôme de caramel et d'herbes provençales, tanin discret* Accords repas : se marie aussi bien avec la viande rouge que la viande blanche		**6.00€**	**10.00€**	**18.00€**	**24,00€**
Columbu Etienne Suzzoni Corse *AC Bio 2023 14,5° - Calvi, nord ouest de la Corse* *Cépage : 50% sciaccarellu, 30% niellucciu, 10% syrah, 5% minustellu, 5% carcaghjolu neru* *Léger, tanique, pas trop sec. Au nez, cerise, prune, cassis, poivre noir.* *En bouche : gouleyant, racé, fruité et soyeux.* Accords repas : veau, gibier.		**7,00€**	**12,00€**	**22,00€**	**29,00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Vins rouges

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl

Le Merlot de Chibaou

Bordeaux Bio 2020 14°, beaucoup de fruits, de rondeur.

Accords repas : se marie aussi bien avec la viande rouge que la viande blanche, bœuf, agneau, gibier

7.00€ 12.00€ 22.00€ 29.00€



Lunaria – Bucefalo

Bio Demeter Vegan, 14,5°, notes fruitées, cerise noire et myrtille, senteurs épiciées, notes de cacao, café, tabac et cuir

Accords repas : se marie avec la viande rouge, le gibier ainsi qu'avec des gâteaux au chocolat, des cerises ou des tartes aux fruits noirs, fromages

7,00€ 12,00€ 22,00€ 29,00€



Pinot noir Bollenberg Bernard Haegelin

AOC Bio Dynamie 2022 12,1° - Orschwihr, sud de l'Alsace

Cépage : 100% pinot noir

Léger, souple, sec. Au nez, bois, vanille, fruits rouges.

En bouche, fin, léger.

Accords repas : charcuteries, cordon bleu, tartes flambées.

8,00€ 13,00€ 25,00€ 33,00€



Persevero Château La Grâce Fonrazade Saint Émilion 2020

Puissant, tanique, sec. Au nez, prunes, fruits noirs, chêne, vanille, tabac.

En bouche, velouté, gourmand, bien charpenté, belle longueur.

Accords repas : toutes les viandes, et particulièrement le bœuf Wellington.

9.75€ 15.60€ 30.00€ 39.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Vins blancs









	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pinot gris Bollenberg Bernard Haegelin *AOC-Bio DEM 2023 - 13° - Orschwihr Alsace sud* *Cépage : pinot gris de Bourgogne (mutation du pinot noir)* *Ample, frais, sucrosité légère ; riche, rond et long en bouche.* Accords repas : tartes flambées, viandes blanches en sauce, crustacés.		**6.50€**	**9.80€**	**19.50€**	**25.00€**
Sylvaner Vincent Stoeffler *AC-Bio 2023 - 12,5° - Centre Alsace, Barr* *Cépage : sylvaner* *Sec, le nez évoque l'herbe fraîche, les fleurs blanches, avec des notes d'agrumes.* *Léger, minéral, désaltérant en bouche.* Accords repas : tartes flambées, poissons maigres.		**6.00€**	**9.00€**	**18.00€**	**23.00€**
Muscat Bernard Haegelin *AOC-Bio dem. 2022 - 12,5° - Géographie : Orschwihr, Alsace Sud* *Cépage : muscat ottonel* *Demi-sec, floral ; léger, croquant, fruité, frais, fin.* Accords repas : asperges, poissons grillés.		**6.00€**	**9.00€**	**18.00€**	**23,00€**
Riesling tradition Vincent Stoeffler *BAAC-Bio 2023 - 13° - Centre Alsace, Barr* *Cépage : riesling blanc* *Sec, parfumé, doux, arômes d'agrumes. Bouche ample, soyeuse, grasse, longue.* Accords repas : poissons nobles, crustacés, volaille.		**7,00€**	**11,00€**	**22,00€**	**28,00€**
Château d'Estoublon *IGP Méditerranée-Bio 2023 - 12,5° - Fontvieille (près d'Arles)* *Cépage : rolle* *Robe claire, avec des reflets verts ; au nez des arômes d'écorce de citron, de chèvrefeuille et de poire.* *En bouche, sec, une belle acidité, bien précise, cependant ample et soyeux.* Accords repas : poissons nobles, crustacés.		**7,00€**	**11,00€**	**22,00€**	**28,00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Vins blancs

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pinot gris moelleux L'Enchanteur Léon Boesch *Cépage : pinot gris* *Puissant, moelleux, doux. Au nez de la poire, de la pomme et du citron.* *En bouche, crémeux, dense* Accords repas : foie gras, plats exotiques aux épices douces, roquefort, dessert à fruits jaunes ou blanc.	**9.80€**			**39.00€**



Gewurztraminer Bollenberg Bernard Haegelin *AOC-Bio Demeter - 2020 - 14° - Orschwihr* *Cépage : traminer ou savagnin rose* *Sec, le nez puissant, complexe, évoque les fruits jaunes compotés.* *Opulent, riche, pointe très fine d'acidité.* Accords repas : cuisine sucrée, salée ou très épicée (plats asiatiques par exemple).	**7.00€**	**11.00€**	**22.00€**	**28.00€**



Vins rosés

Augustine Château d'Astros *IGP Var-Bio 2023 - 12,5°* *Cépage : grenache et cinsault* *Sec. Au nez, la rose, petites baies rouges.* *En bouche frais, zestes d'agrumes.* Accords repas : rillettes de thon, olives persillées, gaspacho de courgettes, etc.	**5,00€**	**8,00€**	**16,00€**	**21,00€**



Absolu Château d'Astros *AOP Côtes de Provence 83550 Vidauban Bio 2022 - 12,5°* *Cépage : 80% syrah, 20% grenache noir* *Léger-sec. Au nez, cerises, fraises.* *En bouche frais, vif, léger.* Accords repas : tomates mozzarella, féta, merguez, viandes grillées.	**6,00€**	**10,00€**	**18,00€**	**24,00€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Vins pétillants

	15 cl	75 cl

Crémant d'Alsace blanc de blancs Vincent Stoeffler
AC-Bio 12,5° - Barr, Centre Alsace
Cépage : chardonnay, pinot blanc, auxerrois
Puissant, mousseux brut. Nez : brioche, crème, agrumes. Bouche : croquant vif.
Accords repas : fruits de mer, crustacés, poissons crus ou grillés, desserts.
7.00€ **29.00€**



Crémant rosé Ritt Mélanie Pfister
AP-Bio 12,5° - près de Marlenheim, nord de l'Alsace
Cépage : 100% pinot noir
Puissant, mousseux demi-sec. Nez : framboise, orange, citron. Bouche : soyeux, cendré.
Accords repas : apéritif, carpaccio de thon rouge, plats épicés et piquants, desserts.
54.00€



Moscato
Vino Spumante Dolce – 6,5°
Cépage: Muscat
Léger, fruité, sucré et peu alcoolisé
Accords: apéritif, desserts aux fruits, tartes, pâtisserie
35,00€

Champagne



Champagne blanc Heri-Hodie 1er cru extra sec Roger Coulon
12°, Terroir : Vrigny, Coulommes la Montagne, Villers-Allerand
Cépages : 90% Meuniers de la réserve perpétuelle
Accords repas : apéritif, viande blanche, wraps de volaille marinée, saumon.
71,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération









Boissons

Bières pression	25 cl	50 cl
Hirsch gold	**3.50€**	**7.00€**
Hirsch blanche *Bière printemps été*	**4.00€**	**8.00€**
IPA "Les Semblables" *La verdoyance: IPA rousse aux trois houblons d'Alsace, florale et fruitée*	**4.50€**	**9.00€**
Picon bière *Avec ou sans citron*	**4.50€**	**8.40€**
Cynar bière	**4.50€**	**8.40€**
Monaco	**3.50€**	**7.00€**
Panaché	**3.50€**	**7.00€**

Bières bouteille

Artisanale et locale ! Les Semblables (brasserie artisanale bio, à Mietesheim

"Douceur" blonde - 50 cl	**7.50€**
" Lueur " ambrée - 50cl	**7.50€**
Bière sans alcool Lambsbräu blanche - 33cl	**4.50€**

Soft

Cola bio équitable - 33 cl ou Cola bio -30% de sucre- 25cl	**3.80€**
Lisbeth T'glace - 33cl	**3.80€**
Diabolo - 25cl	**3.60€**
Perrier - 33 cl	**3.80€**
Limonade - 25cl	**3.60€**
Schweppes Tonic ou Agrumes - 25 cl	**3.80€**
Sirop bio à l'eau - 25cl *grenadine, framboise - mûre, cola, pamplemousse, myrtille, fraise, violette, citron, cassis,menthe, vanille, pêche*	**2.80€**
Kéfir: framboise ou Myrtille bio 25 cl	**4.10€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Eau

	50 cl	75 cl
Celtic bleu / verte ou rouge	**3.50€**	**5.80€**

Jus

Local, Sautter Sessenheim

Jus de tomate, pomme, ananas ou orange - 25 cl — **4.00€**



Infusions glacées Bio

Des infusions osées !

Potion énergisante - 33 cl — **4.90€**
Thym, menthe, poivre et citron

Potion détoxifiante - 33cl — **4.90€**
Sauge, sureau et pommes



Bulles

Coupe de crémant — **8.00€**
Barr - 12.5°

Coupe de crémant Rosé Mélanie Pfister — **9.00€**
Marlenheim - 12.5°

Crémant façon royal — **9.50€**
cassis, pêche, violette - 12.5°

Moscato Bio — **8.00€**
Vino Spumante - 6.5°



Verres de vin

Dernière option: un verre de vin blanc, bien frais

Gewurztraminer Bollenberg — **9.00€**
Haeglin, Orschwihr 14°

Pinot Gris tradition — **7.00€**
Stoeffler - Barr 14°

Pinot Gris moelleux — **11.00€**
Boesch Westhalten 14.5°

Pinot Gris façon kir — **8.50€**
12.5° - cassis, pêche, violette

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Classiques

indémodables, indétrônable

Suze l'original	4.90€
Martini blanc ou rouge	4.90€
Campari	4.90€
Porto rouge	4.90€
Ricard	4.90€
Vodka	5.50€



Alcools blancs

Distillerie Hepp à Uberach

Poire William 42° - 4cl	6.00€
Framboise 45° - 4cl	6.00€
Kirsch d'Alsace 45° - 4cl	6.00€
Mirabelle 45° - 4cl	6.00€
Questch 45° - 4cl	6.00€
Marc de Gewurtz AOC 45° - 4cl	6.00€
Vieille Prune cuvée sélectionnée 42° - 4cl	6.00€



Alcools bruns

Whisky Hautes Glaces sigle malt 44.8° - 4cl	13.00€
Whisky Ouiski by Hepp 40° - 4cl *Single Malt vieilli 5 ans en barrique*	10.00€
Whisky Tharcis by Hepp 42° - 4cl	12.00€
Cognac VS 40° - 4cl	7.00€
Cognac XO 40° - 4cl	14.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération



Alcools bruns

Armagnac Château Laubade 40° - 4 cl	9.00€
Calvados Delaitre 40°- 4 cl	8.00€
Grand Marnier - 4cl	8.00€
Rhum Coloma 8 ans 40° - 4cl	10.00€
Rhum Centenario 20 ans 40° - 4cl	14.00€



Les liqueurs

Get 27	6.50€
Limoncello 25°	6.50€
Baileys 17°	5.90€



Café Bio équitable

Expresso	2.90€
Double Expresso	4.90€
Décaféiné	3.50€
Grand café	3.50€
Café rallongé	3.50€
Café au lait	3.90€
Cappuccino	3.90€

Thés et Tisanes Bio

De la Vallée des Thés, Oberhoffen-sur-Moder

Thé noir à la Bergamote	3.50€
Thé des iles *thé vert, thé blanc, papaye, ananas, fraise, framboise, rose*	3.50€
Thé vert menthe	3.50€
Thé vert fleur de cerise du Japon	3.50€
Infusion fraise, framboise	3.50€
Infusion secret de grand-mère	3.50€
Infusion maté bien-être	3.50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération