

Chez Yvonne

(S'Burjerstuewel)

La winstub **Chez Yvonne (S'Burjerstuewel)** perpétue la tradition des winstubs alsaciennes depuis 1873 et s'efforce de proposer une cuisine traditionnelle de qualité.

Nos fournisseurs sont sélectionnés pour leurs compétences, la qualité et la fraîcheur de leurs produits.

Nos plats sont préparés sous la direction de notre chef Dominique Radmacher et de son second, Mario Da Silva.

Les pommes sautées qui accompagnent nos plats sont préparées avec des pommes de terre provenant des champs de Jean-Marc Steinmetz. Elles sont cuites chaque matin et sautées au fur et à mesure du service. Il nous livre plus de 18 tonnes de pommes de terre par an, ce qui représente environ 70 ares de culture.

Notre choucroute d'Alsace est produite par la Choucrouterie Angsthelm.





Notre café provient des cafés Reck, artisan torréfacteur alsacien depuis 1884 et le chocolat qui l'accompagne est issu de la chocolaterie Schaal.

Nos vins proviennent pour la plupart de vignerons alsaciens cultivant leurs vignes selon les règles de l'Agriculture Biologique (certifiée AB) ou en biodynamie (forme la plus noble de l'agriculture biologique).

Nous espérons que vous les apprécierez et vous souhaitons un agréable moment dans notre winstub.

APÉRITIFS

(verre de 12cl)

	Dégustation de 3 vins d'Alsace (verre de 4cl)		10,00 €
	Apéritif découverte		7,90 €
	Verre de Muscat (Stoeffler, Barr)		5,80 €
	Verre de Gewurztraminer Vendange Tardive (Zind-Humbrecht, Turckheim) Grand Cru Goldert 2005		13,50 €
	Flûte de Crémant d'Alsace (Roland Schmitt, Bergbieten)		6,90 €
	Flûte de Champagne (Thierry Massin)		10,00 €
	Bière Météor (en bouteille)	33cl	4,50 €
	Picon bière	33cl	5,00 €
	Porto (6cl)		5,90 €
	Martini (6cl)		5,90 €
	Suze (6cl)		5,90 €
	Pastis (2cl)		5,90 €
	Whisky (4cl)		6,90 €
	Whisky 12 ans d'âge (4cl)		10,00 €
	Jus de fruit bio (tomate, orange, pomme)	25cl	4,80 €
	Limonade alsacienne Liness	33cl	4,00 €
	Eaux (Carola Bleue, Carola Verte, Carola Rouge)	50cl	3,90 €

VINS EN PICHET (servis au verre, en ¼ ou en ½)

ALSACE

		verre	1/4	1/2
	Edelzwicker (Bernhard & Reibel, Châtenois)	3,20 €	6,10 €	11,90 €
	Sylvaner (Vincent Stoeffler, Barr)	3,50 €	6,70 €	13,10 €
	Pinot Blanc (André Kientzler, Ribeauvillé)	4,00 €	7,70 €	15,20 €
	Riesling (André Kientzler, Ribeauvillé)	4,30 €	8,30 €	16,40 €
	Muscat (Vincent Stoeffler, Barr)	5,80 €	9,80 €	19,30 €
	Pinot Gris (Bernhard & Reibel, Châtenois)	4,90 €	9,80 €	19,00 €
	Pinot Noir (Bernhard & Reibel, Châtenois)	4,90 €	9,80 €	19,00 €
	Rouge de Saint-Hippolyte (François Bléger, Saint-Hippolyte)	4,90 €	9,80 €	19,00 €
	Gewurztraminer (Barmès-Buecher, Wettolsheim)	5,80 €	9,80 €	19,00 €
	Bordeaux	4,80 €	9,40 €	18,20 €

NOS SALONS

Pour vos dîners entre collègues, entre amis ou en famille, pensez à réserver nos salons privés situés au deuxième étage.

Le Bureau peut accueillir 8 à 10 personnes autour d'une table ovale.

Le salon Mélanie pourra réunir 12 à 18 convives autour de sa grande et belle table ronde.

Enfin la Bibliothèque peut recevoir 20 à 26 personnes en 3 ou 4 tables.

N'hésitez pas à les visiter, pensez à les réserver.

ALLERGÈNES

Nous tenons à votre disposition, sur simple demande, la liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans nos plats.

ENTRÉES

Gänslewer (foie gras d'oie)	1/2 portion	12,00 €	22,00 €
Schnecke (escargots) à l'alsacienne		les 6	9,00 €
Tarte à l'oignon au lard paysan, salade verte			13,50 €
Presskopf vinaigrette (fromage de tête), crudités			13,00 €
Filets de hareng marinés à la crème			14,00 €
Assiette de crudités			8,00 €

PLATS

Wädele (jarret de porc braisé) à la bière Licorne Black, gebredeldi grumbere (pommes sautées)			18,50 €
Kalbskopf (tête de veau blanche), sauce ravigote, comme l'aimait Jacques Chirac <i>Sauce ravigote : vinaigrette additionnée de câpres, persil, cerfeuil, estragon, oignon haché</i>			21,00 €
Jeune coq au riesling, spaëtzle (pâtes alsaciennes)			19,50 €
Bibeleskaes, gebredeldi grumbere (fromage blanc, pommes sautées)			14,00 €
Surkrut (choucroute garnie), raifort			21,00 €
Zander (dos de sandre) sur choucroute et sauce au raifort			22,00 €
Faux-filet charolais, pommes sautées			21,00 €
Le supplément : pommes sautées ou spaëtzle ou choucroute ou salade de pommes de terre			3,90 €

POUR LES ENFANTS

Knacks, pommes de terre sautées ou spaetzle et une boule de glace (jusqu'à 10 ans)			10,00 €
--	--	--	---------

FROMAGES

Munster fermier au lait cru, cœur de massif (tomme d'Alsace)			
1 fromage au choix			7,50 €
2 fromages au choix			9,00 €

DESSERTS

Café liégeois	7,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,00 €
Baba au rhum arrosé au rhum Diplomatico	9,00 €
Meringue glacée	8,90 €
Moelleux au chocolat de la chocolaterie Schaal, crème anglaise au miel bio des Ruchers de Salm	8,50 €
Kouglof glacé arrosé au marc de gewurztraminer	8,50 €
Tarte du moment	7,50 €

NOS GLACES ET SORBETS

Toutes nos glaces et sorbets proviennent de la maison Naegel

SORBET 3 boules au choix (citron, framboise ou poire)	7,50 €
SORBET 3 boules arrosées Citron arrosé au marc de gewurztraminer ou Framboise arrosée à la framboise ou Poire arrosée à la poire Williams	9,50 €
Petit sorbet arrosé (1 boule au choix : citron, framboise ou poire)	5,90 €
GLACE 3 boules au choix (vanille, chocolat ou café)	7,50 €

**Vin : Sélection de Grains Nobles Gewurztraminer Grand Cru
Hengst 2007, Domaine Barmès-Buecher, le verre de 8 cl 9,90 €**

DIGESTIFS

Les alcools blancs d'Alsace	2 cl	4cl
<u>P. Neuhauser, Les Quelles Schirmeck</u>		
Prunelle des bois	4,50 €	9,00 €
Sorbier des oiseaux	4,50 €	9,00 €
<u>G.E. Massenez, Villé</u>		
Marc d'Alsace Gewurztraminer	4,50 €	9,00 €
Vieille prune vieillie en fût de chêne	4,50 €	9,00 €
<u>Jos. Nusbaumer, Steige</u>		
Framboise sauvage des bois	5,00 €	10,00 €
Vieux kirsch	4,50 €	9,00 €
Poire Williams sélection	4,50 €	9,00 €
Mirabelle	4,50 €	9,00 €
Quetsch	4,50 €	9,00 €
Les alcools bruns	2 cl	4 cl
Cognac VSOP André Thorin Grande Champagne 1 ^{er} cru		
	5,00 €	10,00 €
Cognac XO André Thorin Grande Champagne 1 ^{er} cru		
	7,50 €	15,00 €
Cognac TRÈS RARE André Thorin Gde Champagne 1 ^{er} cru		
	25,00 €	45,00 €
Armagnac Saint-Christeau		
Hors d'Age	5,00 €	10,00 €
Millésime 1973	7,50 €	15,00 €
Calvados Château du Breuil		
	4,50 €	9,00 €
Nos vins effervescents	la flûte	la bouteille
Crémant d'Alsace, Roland Schmitt, Bergbieten		
	6,90 €	38,00 €
Champagne, brut sélection Thierry Massin		
	10,00 €	55,00 €

CAFÉS

Expresso (Cafés Reck)	2,50 €
Double expresso (Cafés Reck)	3,50 €
Irish Café	8,90 €
Café alsacien (marc de gewurztraminer)	8,90 €
Thé ou infusion (Le Comptoir Français du Thé)	3,50 €
Suppléments : crème ou chantilly	0,60 €