

LES VINS

(au verre ou en pichet)

VINS AOP BAUX DE PROVENCE

COSTIÈRE DE NIMES Château Mourgues du Grès

	Bouteille	50 cl	25 cl	10 cl
Galets Dorés 2015	23,00 €	18,00 €	8,50 €	3,80 €
Galets Rosés 2014	22,00 €	17,60 €	8,30 €	3,70 €
Galets Rouges 2013	23,00 €	18,00 €	8,50 €	3,80 €

VINS AOP ALSACE

Domaine Ginglinger

	Bouteille	50 cl	25 cl	10 cl
Pinot Blanc 2014	21,00 €	17,20 €	8,60 €	3,40 €

Domaine Schoffit

Riesling « Lieu-dit de Harth » 2014	24,00 €	18,70 €	8,85 €	3,90 €
-------------------------------------	---------	---------	--------	--------

Domaine JP Kappler à Ammerschwihr

Muscat 2014	23,00 €	16,00 €	8,00 €	3,80 €
-------------	---------	---------	--------	--------

Gewurztraminer 2014	27,90 €	19,80 €	9,80 €	4,55 €
---------------------	---------	---------	--------	--------

Domaine Boeckel

Pinot Noir 2014	27,00 €	19,20 €	9,60 €	4,40 €
-----------------	---------	---------	--------	--------

SUGGESTIONS DU MOMENT

Vin de pays du Duché d'Uzes rouge

Orenia Philippe Nusswitz 2013	20,00 €	17,00 €	8,50 €	3,50 €
-------------------------------	---------	---------	--------	--------

Languedoc rouge

Le Petit Pas Dom. Pas de l'Escalette 2013	22,00 €	17,20 €	8,60 €	3,40 €
---	---------	---------	--------	--------

Chinon rouge

Les Granges Domaine Baudry 2014	26,00 €	20,00 €	10,00 €	4,00 €
---------------------------------	---------	---------	---------	--------

VINS EFFERVESCENTS AU VERRE

Crémant d'Alsace Brut Domaine Émile Boeckel				4,80 €
---	--	--	--	--------

Champagne Brut Delamotte				12,00 €
--------------------------	--	--	--	---------

LES SOFTS

Carola (bleue, verte, rouge) 50 cl	2,90 €	Jus de fruits 25 cl	3,10 €
Carola (bleue, rouge) 100 cl	5,80 €	Coca Cola, zéro 33 cl	3,00 €
Sirop à l'eau 25 cl	2,00 €	Orangina 25 cl	3,10 €
Perrier 33 cl	3,10 €	Schweppes tonic, agrumes 25 cl	3,50 €
Limonade 33 cl	2,80 €	Tourtel twist citron, agrumes	3,50 €
Nestea 25 cl	3,20 €		

LES APÉRITIFS 4cl

Kir Vin blanc cassis/pêche	3,10 €	Porto	4,00 €
Kir Crémant cassis/pêche	4,60 €	Campari	4,20 €
Martini blanc ou rouge	4,00 €	Suze	3,20 €
Ricard	4,00 €		

LES COCKTAILS

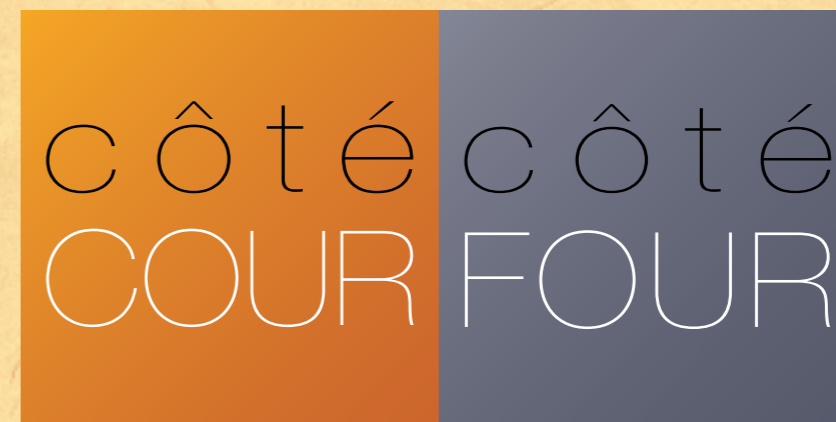
Mojito	7,50 €	Bloody Mary	7,50 €
Virgin Mojito (sans alcool)	6,50 €	Tequila sunrise	7,50 €
Mojito royal	9,00 €		

LES BIÈRES

Pression Meteor blonde 25 cl	3,00 €	Pinte panaché 50 cl	5,40 €
Pression Meteor de saison 25 cl	3,50 €	Monaco 25 cl	3,10 €
Pinte Meteor blonde 50 cl	5,50 €	Heineken 33cl Bouteille	4,00 €
Pinte Meteor de saison 50 cl	6,00 €	Meteor Wendelinus Rossa	4,50 €
Amer, Cynar, Picon 25 cl	3,50 €	Meteor Wendelinus Tenebris	6,00 €
Pinte Amer, Cynar, Picon 50 cl	6,00 €	Kronenbourg sans alcool	3,50 €
Panaché 25 cl	2,90 €		

BOISSONS CHAUDES

Thés :	3,10 €	Noisette	2,10 €
Thé vert, thé vert à la menthe, Earl Grey,		Double Espresso	3,90 €
Breakfast, Ceylan, Rooibos vanille		Double espresso crème ou lait	4,00 €
Rooibos grenadine, Darjeeling		Allongé	2,90 €
		Cappuccino	3,00 €
Infusions :	2,90 €	Latte Macchiato	3,10 €
Verveine, tilleul menthe, Camomille			
		Chocolat chaud	3,00 €
Expresso, Ristretto	1,95 €	Chocolat viennois	3,40 €
Décaféiné	2,00 €	Verre de lait	2,00 €
Expresso crème	2,10 €		



Brasserie
Boulangerie

La carte d'automne 2016

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir.

Place de la Cathédrale - 68000 Colmar

Tél : 03 89 21 19 18

www.cotecour-cotefour.fr

Entrées et petites faims

Fines tranches de saumon mariné «Label Rouge» aux fines herbes, légumes croquants	16 €
Œuf à 64°, écrasé de potiron à la muscade, girolles en persillade	13,50 €
Velouté de cèpes, fricassé de courgettes et cèpes	13 €
Tartine aux champignons des bois et tomme d'Alsace	17,50 €
Salade César « Côté Cour », vinaigrette à l'anchois	13 €
Assiette de crudités Maison	11 €

LES POISSONS

Feuilleté de St Jacques, crème de champignons	24,50 €
Homard et spaghettis à l'ail « Alio-Oglio »	24 €
Filet de daurade à la plancha, wok de légumes au soja et coriandre	21 €
Dos de cabillaud, risotto aux champignons des bois	21 €

LE GIBIER DE NOTRE RÉGION

La terrine de chevreuil « Maison » et crudités	15 €
L'épaule de chevreuil confite et spätzles Maison	23 €
La bolognaise de sanglier, nouilles d'Alsace «Grand Mère», tomme d'Alsace râpée	19,50 €
La noisette de chevreuil dans la gigue, champignons des bois et spätzles maison	26 €

Viandes / Grillades

Burger XXL, steak haché de 200g, oignons et sauce Wasabi	15 €
Tartare de bœuf taillé dans le rumsteck à préparer soi-même, pommes frites et mesclun de salade	18,50 €
Carpaccio de bœuf au parmesan, pommes frites et mesclun de salade	16 €
Entrecôte de bœuf Hereford de 300g (origine Irlande), pommes frites, légumes et sauce béarnaise	26 €
Blanc de volaille fermière aux girolles, nouilles	24 €

Plats de tradition alsacienne

Choucroute avec cinq viandes	17 €
Choucroute aux trois poissons	20,50 €
Escargots de la vallée de Kaysersberg à l'alsacienne	10 € les 6 / 18 € la douzaine
Terrine de foie gras d'oie aux fruits de Berawecka	17 €
Poêlée de knepfls aux champignons et jambon blanc	10 €

Tartes flammées

La tarte flammée nature	8,50 €
La tarte flammée gratinée	9,50 €
La tarte flammée Munster	11 €

Fromages

Assiette de fromages ou de Munster	6 €
Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer	9 €

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon	6,50 €
Tiramisu quetsches et spéculoos	7,50 €
Mœlleux au chocolat, glace vanille (10 minutes de cuisson)	7,50 €
Café gourmand	7,50 €
Tarte de saison	6 € la parts

MENU BRASSERIE 29 €

Fines tranches de saumon mariné « Label Rouge »
aux fines herbes
OU
Œuf à 64°, écrasé de potiron à la muscade, girolles en persillade

Filet de daurade à la plancha, wok de légumes
au soja et coriandre
OU
La noisette de chevreuil dans la gigue, champignons des bois
et spätzles maison

Tiramisu quetsches et spéculoos
OU
Tarte de saison

MENU ENFANT 11 €

Steak haché, pommes frites
OU
Knack, pommes frites
OU
Pavé de saumon et légumes

Coupe de glace (2 boules)