



RESTAURANT *La Belle Journée*

www.belle-journee.fr 03 89 77 72 90

ENTREES

Les 6 Escargots à L'Alsacienne (1-7-9-13)	7.50€	
La Salade Mixte Au Barikäss (7) salade verte, légumes râpés, tomates, Barikäss râpé	7.00€	⭐
La Salade Vosgienne (1-3-10) salade verte, œuf, lardon, tomate, crouton	9.00€	
La Salade Vigneronne (7-10) cervelas, emmental, cornichon, tomate	9.00€	
La salade au munster chaud (1-7-8-10) salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix	9.00€	
La Petite Caesar à notre façon (1-3-7) salade verte, poulet, fromage, œufs	9.00€	
La Salade Océane (2-11) salade verte, crudités, crevettes décortiquées	10.00€	
La Salade de la Wormsa au Foie Gras (3-8-10-11) salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras poêlé	13.50€	



MENUS ENFANTS

pour les moins de 12 ans

Mini Burger ou Knack Alsacienne ou Steak Haché ou Poulet Pané	+ UNE GLACE	9.80€
Glace 1 boule ou une glace à choisir au tableau		
Accompagnés de frites ou spätzle ou légumes du moment		

EXTRAS

Portion de Frites Supplémentaire	4.20€
Salade Verte (10)	3.50€

SALADES en taille plat

La Salade Vosgienne, plat (1-3-10) salade verte, œuf, lardon, tomate, crouton	14.50€
La Salade Vigneronne, plat (7-10) cervelas, emmental, cornichon, tomate	14.50€
La Salade Au Munster Chaud, plat (3-8-10-11) salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix	14.50€
La Salade Caesar à Notre Façon, plat (1-3-7) salade verte, poulet, fromage, œufs	14.50€
La Salade Océane, plat (2-11) salade verte, crudités, crevettes décortiquées	16.50€
La Salade de la Wormsa au Foie Gras, plat (3-8-10-11) salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras poêlé	19.50€

PLATS

Escalope De Volaille aux Champignons de Paris (1-7) Volaille, champignons de paris, frites, salade	14.50€	⭐
S'uffgawermti Sürkrüt (1-3-7-10) chou à choucroute, knepflés, crème, lardons gratinés au Munster	15.50€	
Grillade Du Jour, frites, salade Grillade de Bœuf, Volaille ou Porc, ou autre, <u>selon arrivage</u>	15.50€	⭐
Jarret de Porc Confit au Munster (7) Pâtes alsaciennes, choux à choucroute et le tout gratiné au Munster	19.50€	
Choucroute Alsacienne aux 5 Viandes	19.50€	
Burger De La Semaine, frites, salade (1-7-11) Supplément burger avec double steak haché + 4€ de supplément	18.50€	
Burger Végétarien, frites, salade (1-6-7-11) Steak végétal	18.50€	
Faux-Filet 250g sauce au choix (1-7-10)	28.00€	
Cordon Bleu de Volaille au Munster (1-3-7-10) Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons	23.00€	
Cordon Bleu De Volaille au Barikäss (1-3-7-10) Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons	23.00€	
1 garniture au choix avec votre cordon bleu ou votre faux-filet : Spätzlié, choucroute, frites ou légumes de saison.		

- Page 2 : Boissons chaudes, fromages et desserts
- Page 3 : Carte des boissons fraîches et des vins
- Page 4 : Liste des allergènes (1 à 14) et QR code des cartes en anglais et en allemand



= nos petits prix

Notre sélection de boissons 😊

Le verre de vin Edelzwicker AOC 12 cl	3.60€	👉
Le quart de vin Edelzwicker AOC 25 cl	5.60€	
La bière Meteor Pils (blonde finement houblonnée) 25 cl	3.60€	👉
La bière Meteor Pils (blonde finement houblonnée) 50 cl	5.80€	
La bière Tigre Bock (blonde malté et fruité) 50 cl	6.40€	
Le Picon bière 50 cl	7.40€	
L'Apérol Spritz 18 cl	8.00€	
Le Kir au Crémant d'Alsace AOC 12 cl <small>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</small>	6.80€	
Le Thé pêche glacé 25 cl	3.80€	
Le Coca Cola 33 cl	3.80€	
La Carola bleue, verte ou rouge 1 L	5.00€	
Le café	2.00€	

Retrouvez la liste de toutes nos boissons et nos vins en page 3.

LES DÉGUSTATIONS

Armagnac 4 cl	6.00€
Calvados 4 cl	6.00€
Cognac 3 étoiles 4 cl	6.00€

Eaux de vie Maison Metté à Ribeauvillé :

Eaux-de-vie de fruits maison Metté 3 cl	6.80€
Framboise, Kirsch, Poire Williams Réserve, Prunelle Sauvage, Vieille Mirabelle	
Eaux-de-vie de Gentiane maison Metté 3 cl	6.80€
Eaux-de-vie de Gingembre maison Metté 3 cl	6.80€
Marc de Gewurztraminer maison Metté 3 cl	6.80€

Rhums d'exceptions :

Rhum Diplomático Mantuano (Venezuela) 4 cl	6.00€
Rhum Don Papa Baroko (Philippines) 4 cl	7.00€
Whiskys d'exceptions :	
Johnnie Walker Black Label 12 ans d'âge (40°) 4 cl	6.50€
Talisker Single Malt 10 ans d'âge (45,8°) 4 cl	7.00€

NOS BOISSONS CHAUDES

Thés ou infusions Eilles (voir carte des thés)	3.20€
Expresso / Ristretto	2.00€
Café crème/lait ou café allongé	2.20€
Grand café (double expresso)	3.00€
Grand café (double expresso) crème/lait	3.20€
Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	3.20€
Latte Macchiato	3.80€
Irish Coffee / Elsass Coffee	9.20€
Chocolat chaud	3.20€
Chocolat chaud chantilly	3.80€

FROMAGES

Portion De Munster Fermier ()	5.00€
Trio De Fromages De La Vallée ()	9.00€

DESSERTS

Tarte du Jour (1-3-7)	6.00€	👉
Fromage Blanc aux Myrtilles (7)	6.00€	👉
Moelleux au Chocolat (1-3-7)	8.80€	
Café Gourmand (1-3-7-8)	10.00€	

Nos crèmes glacées : Vanille, Chocolat Noir, Café, Caramel Fleur de Sel, Fraise, Noix

Nos sorbets : Framboise, Citron Jaune, Fruit de la Passion, Cerise, Orange, Ananas, Myrtille

LES GLACES (1-3-7) :

Coupe 1 Boule	2.80€
Coupe 2 Boules	5.20€
Coupe 3 Boules	7.80€
Supplément chantilly	0.60€
Meringue Glacée (2 parfums au choix plus chantilly)	7.80€

NOS COUPES GLACEES (1-3-7) :

Coupe Wormsa (myrtille, vanille, myrtilles fruits, chantilly)	8.20€
Coupe Façon Forêt Noire (cerise, chocolat noir, chantilly)	8.20€
Dame Blanche (vanille, sauce chocolat, chantilly)	8.20€
Café Liégeois (café, vanille, café froid, chantilly)	8.20€
Chocolat Liégeois (chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly)	8.20€
Coupe Fruits Rouges (fraise, myrtille, framboise, chantilly)	8.20€
Coupe Belle Journée (caramel, noix, sauce caramel, chantilly)	8.20€

Coupe Exotique (ananas, orange, passion, chantilly)	8.20€
Coupe Alcoolisée Colonel (boules citron arrosées de vodka)	10.00€
Coupe Alcoolisée Créole (ananas, fruits de passion, rhum)	10.20€
Coupe 3 Boules Alcoolisées	10.00€

Couvert sans commande (plus de 4 ans) 8.00€



CARTE DES BOISSONS

VINS AU VERRE en 12 cl et pichets

	verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
Edelzwicker AOC	3.60€	5.60€	9.90€
Rosé AOP	4.20€	8.20€	16.40€
Côtes du Rhône AOP	4.20€	8.20€	16.40€
Pinot blanc AOC	4.20€	8.20€	16.40€
Riesling AOC	4.80€	9.20€	18.40€
Pinot Gris AOC	4.80€	9.20€	18.40€
Pinot Noir AOC	4.80€	9.20€	18.40€
Gewurztraminer AOC	5.00€	-	-
Muscat AOC	5.00€	-	-
Bordeaux AOP	6.20€	11.50€	22.00€
Crémant AOC	6.40€	-	-
GRAVES Marquis de Sainville AOC	6.80€	13.20€	24.00€

BOISSONS FRANÇAISES

Carola bleue, verte ou rouge	50 cl 3.40€	1 L 5.00€
Sirop à l'eau (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Myrtille, Pêche, Violette)	25 cl 2.00€	50 cl 4.00€
Limonade au Verre	25 cl 2.40€	50 cl 4.80€
Diabolo	25 cl 2.80€	50 cl 5.00€
Perrier	33 cl 3.60€	
Thé pêche glacé ou Orangina	25 cl 3.80€	
Schweppes ou Schweppes Agrumes	25 cl 3.80€	
Coca Cola ou Coca Cola zéro	33 cl 3.80€	
Jus de fruits (Abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	25 cl 3.80€	

VINS BLANCS D'ALSACE AOC en 75 cl

DOMAINE HARTMANN à Voegtlinshoffen AOC :

Gewurztraminer Fleurs de Pierres	27.00€ <i>promotion !</i>	25.00€
<i>(floral, fruits exotiques - subtil)</i>		

DOMAINE SCHOENHEITZ à Wahr-Au-Val AOC :

Pinot Blanc Val Saint Grégoire (vin léger, minéral et fruité)	24.50€
Riesling (belle minéralité, frais)	26.50€
Pinot Gris (fruité, puissant et gras)	27.00€
Muscat (fruité, frais et léger)	28.00€
Gewurztraminer (fruité et moelleux)	29.00€
Crémant (Pinot auxerrois)	30.00€

VINS ROUGES DE FRANCE en 75 cl

Côtes de Provence AOP (cerise confite et fraise acidulée)	18.50€
Tavel AOP (équilibré et gourmand)	21.00€

VINS ROUGES DE FRANCE en 75 cl

ALSACE

Pinot Noir AOC - Schoenheitz (fruits rouges et notes épicées)	27.00€
---------------------------------------------------------------	--------

BORDEAUX

Saint Emilion Lajarde Montarlier AOC (fruits mûrs, torréfaction)	28.00€
Graves Marquis de Sainville AOC (voilés de fumée - aérien)	30.00€

BOURGOGNE

Bourgogne Passe-Tout-Grains AOC (léger - épices et fruits rouges)	24.00€
-------------------------------------------------------------------	--------

CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Ventoux AOP (épicé, gouleyant, saveur fruits noirs)	19.00€
Vacqueyras AOP (fin et élégant)	25.00€
Lirac Domaine Mordorée Domaine Pélaqué AOC (terroir)	28.00€

SUD

Côte de Thongue IGP Domaine de Coussan (épicé, charnu et ample)	24.00€
-----------------------------------------------------------------	--------

APERITIFS

Kir au Vin Blanc d'Alsace AOC 12 cl	4.60€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
Kir au Crémant d'Alsace AOC 12 cl	6.80€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
Coupe Crémant d'Alsace AOC 12 cl	6.40€
Ricard	2 cl 3.20€
Martini Blanc ou Martini Rouge ou Suze	4 cl 4.20€
Porto ou Campari	4 cl 4.60€
Apérol spritz	18 cl 8.00€
Scotch whisky	4 cl 5.40€
Scotch whisky avec Coca	4 cl + 10 cl 6.40€
Vodka, Gin, Tequila, Get 27 ou Malibu	4 cl 5.60€
Alcool 4cl avec jus de fruits 10cl	4 cl + 10 cl 6.60€

BIÈRES PRÉSÉQUES

Meteor Pils (blonde finement houblonnée)	25 cl 3.60€	50 cl 5.80€
Tigre Bock (blonde malté et fruité)	25 cl 4.00€	50 cl 6.40€
Bière pression du moment (blanche, etc.)	25 cl 4.20€	50 cl 6.80€
Panaché avec Meteor Pils	25 cl 3.60€	50 cl 5.80€
Monaco ou Meteor Pils avec sirop	25 cl 4.20€	50 cl 6.80€
Picon Bière	25 cl 4.60€	50 cl 7.40€
Amer Bière ou Cynar Bière	25 cl 4.60€	50 cl 7.40€

BIÈRES BOUTEILLÉES

Bière bouteille du moment (Taal ou Meteor, ... voir tableau)	33 cl 5.20€
Bière sans Alcool	25 cl 3.80€

LISTE DES ALLERGENES

LIST OF ALERGENS / ALLERGEN LISTE

- 1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN**
Cereals containing gluten / Getreide (Hafer, Weizen, Dinkel, Gluten, Roggen)
- 2. CRUSTACES ET PRODUITS A BASE DE CRUSTACES**
Crustaceans / Krebstier und Produkte mit Krebstier
- 3. ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUF**
Eggs / Eier
- 4. POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON**
Fisch / Fisch
- 5. ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE**
Peanuts / Erdnuss
- 6. SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA**
Soybeans / Sojabohne
- 7. LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT**
Milk / Milch
- 8. FRUITS A COQUE**
Nuts / Nuss
- 9. CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI**
Celery / Sellerie
- 10. MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE**
Mustard / Senf
- 11. GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE GRAINES DE SESAME**
Sesame seeds / Sesamsamen
- 12. LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN**
Lupine / Lupine
- 13. MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE MOLLUSQUES**
Molluscs / Weichtier
- 14. ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE + 10MG/KG OU 10MG/LT**
Sulphurous anhydrides and sulphites + 10mg/kg ou 10mg/l / Schweflige Anhydride und Sulfite + 10mg/kg oder 10mg/l

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

FERME DE L'ESTIVE	→ BARIKÄSS ET SIASKASS
FERME DU ROTTENBACH	→ FROMAGE DE MUNSTER ET BARIKÄSS A L'AIL DES OURS
BOULANGERIE DU SCHLITTEUR	→ PAIN ET VIENNOISERIE
FERME BIO-VILLEMIN	→ STEAK HACHE BIO
PISCICULTEUR HANS	→ SUGGESTIONS POISSONS
CAVE SCHOENHEITZ	→ VINS
BRASSERIE TAAL	→ BIERES LOCALES
DISTILLERIE METTE	→ EAUX DE VIE



*Consult our restaurant menu in English on our website
(bottom of the page)*

*Konsultieren Sie unsere Restaurantkarte
auf Deutsch auf unserer Website (unten auf der Seite)*