



RESTAURANT La Belle Journée

Piscine chauffée accessible gratuitement
à nos clients du restaurant les midis.

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

ENTRÉES

Les 6 Escargots à L'Alsacienne (1-7-9-13) 8.00€

Assiette de charcuteries locales (5-9-10) 9.50€

Oeuf cocotte, purée de légumes et Barikäss (3-7) 9.50€
œuf, pommes de terre écrasées, légume du moment, fromage Barikäss

La Salade au Munster Chaud (1-7-8-10) 9.50€
salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix

La Salade de la Wormsa au Foie Gras (3-8-10-11) 14.00€
salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras



MENUS ENFANTS

11.00€

pour les moins de 12 ans - 6 choix :

Petit Burger enfant ou Poulet Pané
ou Knack Alsacienne ou Petite Tourte de la Vallée crudités
ou Steak Haché ou Spätzlés sauce crème champignons

Et un dessert : Glace 1 boule ou une glace à choisir au tableau
Accompagnés de frites ou spätzlés ou légumes du moment

RACLETTE aux fromages de la région

Trio de Raclette fermière 200g (7) 21.00€
pommes de terre, fromage à raclette, Munster, Barikäss, salade verte et cornichons

L'incontournable ! Trio de Raclette fermière 200g
accompagnée de sa charcuterie de la Vallée (5-7-9-10) 24.00€
pommes de terre, fromage à raclette, fromage de Munster, Barikäss, salade verte,
cornichons, jambon cuit, jambon cru, gendarme

Garnitures alternatives à la charcuterie :

- « La Végé » crudités et rondelles d'oignons rouges
- « La Vosgienne » lardons fumés et oignons rouges

Supplément 150g de raclette + 4€

Supplément 150g de charcuterie + 4€



EXTRAS

Portion de Frites Supplémentaire (9) 4.20€

Salade Verte (10) 3.50€

SALADES en taille plat

La Salade au Munster Chaud, en plat (3-8-10-11) 15.50€
salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix

La Salade de la Wormsa au Foie Gras, en plat (3-8-10-11) 22.00€
salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras

PLATS - les classiques

Escalope De Volaille aux Champignons (1-7) 15.50€
Volaille, champignons, frites, salade

Grillade Du Jour, frites, salade 17.00€
Grillade de Bœuf, Volaille ou Porc, ou autre, selon arrivage

Burger De La Semaine, frites, salade (1-7-11) 19.00€
Supplément avec double steak haché fermier bio + 4€

Burger Végétarien, frites, salade (1-6-7-11) 19.00€
Steak végétal

Faux-Filet 250g sauce au choix (1-7-10) 28.00€

Cordon Bleu de Volaille au Munster (1-3-7-10) 24.90€
Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons

Cordon Bleu De Volaille au Barikäss (1-3-7-10) 24.90€
Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons

1 garniture au choix avec votre cordon bleu ou votre faux-filet :
Spätzlés, choucroute, frites ou légumes de saison.

PLATS - spécialités régionales

S'uffgawermti Sürkrüt (1-3-7-10) 16.20€
chou à choucroute, knepflés, crème, lardons gratinés au Munster

Tourte de la Vallée avec frites ou crudités (1-3-5-6-7-9-10) 18.00€
Farce de porc, œuf et pain au lait dans une pâte feuilletée

Les Fleischnaks avec frites ou crudités (1-3-5-6-7-9-10) 18.00€
Farce de viande roulée dans de la pâte à nouille, cuit dans un bouillon

Choucroute Alsacienne aux 4 Viandes (5-9-10) 20.90€
Chou à choucroute, Knack, Collet fumé, Saucisse fumé d'Alsace, Lard fumé

Jarret de Porc Confit au Munster (7) 20.90€
Pâtes alsaciennes, chou à choucroute et le tout gratiné au Munster

Nos approvisionnements étant issus de produits locaux, une rupture temporaire est possible.

- Page 2 : Boissons chaudes, fromages et desserts
- Page 3 : Carte des boissons fraîches et des vins
- Liste des allergènes afficher en salle ou sur demande
- Couvert sans commande (plus de 4 ans) 8.00€



= nos petits prix



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)



LES DIGESTIFS

Calvados 4 cl	6.50€
Armagnac 4 cl	7.00€
Cognac 3 étoiles 4 cl	7.00€

Eaux de vie Maison Metté à Ribeauvillé :

Eaux-de-vie de fruits maison Metté 3 cl	7.00€
<i>Framboise, Kirsch, Poire Williams Réserve, Prunelle Sauvage, Vieille Mirabelle</i>	
Eaux-de-vie de Gentiane maison Metté 3 cl	7.00€
Eaux-de-vie de Gingembre maison Metté 3 cl	7.00€
Marc de Gewurztraminer maison Metté 3 cl	7.00€

Rhums d'exceptions :

Rhum Diplomático Mantuano (Venezuela) 4 cl	7.50€
Rhum Don Papa Baroko (Philippines) 4 cl	8.50€

Whiskys d'exceptions :

Johnnie Walker Black Label 12 ans d'âge (40°) 4 cl	8.00€
Talisker Single Malt 10 ans d'âge (45,8°) 4 cl	8.50€

FROMAGES

Portion De Munster Fermier (7)	5.00€
Trio De Fromages De La Vallée (7)	9.00€

Notre sélection de boissons



Le verre de vin Edelzwicker AOC 12 cl	3.80€	👍
Le quart de vin Edelzwicker AOC 25 cl	5.90€	
La bière Meteor Pils (blonde finement houblonnée) 25 cl	3.80€	👍
La bière Meteor Pils (blonde finement houblonnée) 50 cl	7.00€	
La bière Tigre Bock (blonde malté et fruité) 50 cl	7.60€	
Le Picon bière 50 cl	9.00€	
L'Apérol Spritz 18 cl	10.00€	
Le Kir au Crémant d'Alsace AOC 12 cl	8.00€	
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>		
Le Thé pêche glacé de Lisbeth 33 cl	4.00€	
Le Coca Cola 33 cl	4.00€	
La Carola bleue, verte ou rouge 1 L	5.50€	
Le café	2.30€	

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

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto	2.30€
Café crème/lait ou café allongé	2.60€
Thés ou infusions Eilles (voir carte des thés)	3.60€
Grand café (double espresso)	4.00€
Grand café (double espresso) crème/lait	4.30€
Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	5.00€
Latte Macchiato	5.60€
Irish Coffee / Elsass Coffee	9.80€
Chocolat chaud	4.00€
Chocolat chaud chantilly	5.00€

DESSERTS

Tarte du Jour (1-3-7)	7.20€	👍
Fromage Blanc aux Myrtilles (7)	7.20€	👍
Moelleux au Chocolat (1-3-7)	9.20€	
Café Gourmand (1-3-7-8)	11.00€	

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	3.60€
Coupe 2 Boules	6.70€
Coupe 3 Boules	9.80€
Supplément chantilly	1.00€
Meringue Glacée (2 parfums au choix plus chantilly)	9.80€

NOS COUPES GLACEES (1-3-7) :

Coupe Wormsa (2 b. myrtille, vanille, myrtilles fruits, chantilly)	10.20€
Coupe Façon Forêt Noire (2 b. cerise, chocolat noir, chantilly)	10.20€
Dame Blanche (3 b. vanille, sauce chocolat, chantilly)	10.20€
Café Liégeois (2 b. café, vanille, café froid, chantilly)	10.20€
Chocolat Liégeois (2 b. chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly)	10.20€
Coupe Fruits Rouges (fraise, myrtille, framboise, chantilly)	10.20€
Coupe Belle Journée (2 b. caramel, noix, sauce caramel, chantilly)	10.20€
Coupe Exotique (ananas, orange, passion, chantilly)	10.20€
Coupe Alcoolisée Colonel (3 boules citron arrosées de vodka)	12.00€
Coupe Alcoolisée Créole (ananas, vanille, fruits de passion, rhum)	12.00€
Coupe 3 Boules Alcoolisées (trois sorbets au choix)	12.40€

CARTE DES BOISSONS

VINS AU VERRE en 12 cl et pichets

	verre 12cl	pichet 25cl	pichet 50cl
Edelzwicker AOC	3.80€	5.90€	10.20€
Rosé AOP	4.30€	8.30€	16.50€
Côtes du Rhône AOP	4.30€	8.30€	16.50€
Pinot blanc AOC	4.30€	8.30€	16.50€
Riesling AOC	4.90€	9.30€	18.50€
Pinot Gris AOC	4.90€	9.30€	18.50€
Pinot Noir AOC	4.90€	9.30€	18.50€
Gewurztraminer AOC	5.30€	-	-
Muscat AOC	5.30€	-	-
Bordeaux AOP	6.40€	12.00€	22.50€
Crémant AOC	7.00€	-	-
GRAVES Marquis de Sainville AOC	7.00€	13.50€	25.00€

Rondelle de citron ou supplément sirop à votre boisson 0.30€

APERITIFS

Kir au Vin Blanc d'Alsace AOC 12 cl	4.80€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
Kir au Crémant d'Alsace AOC 12 cl	8.00€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
Coupe Crémant d'Alsace AOC 12 cl	7.00€
Ricard	2 cl 3.80€
Martini Blanc ou Martini Rouge ou Suze	4 cl 5.00€
Porto ou Campari	4 cl 5.00€
Baileys	4 cl 7.50€
Apérol spritz	18 cl 10.00€
Scotch whisky	4 cl 7.00€
Scotch whisky avec Coca	4 cl + 10 cl 8.00€
Vodka, Gin, Tequila, Get 27 ou Malibu	4 cl 7.00€
Alcool 4cl avec jus de fruits 10cl	4 cl + 10 cl 8.00€

BIÈRES PRESSIQUES

Meteor Pils (blonde finement houblonnée)	25 cl 3.80€	50 cl 7.00€
Tigre Bock (blonde malté et fruité)	25 cl 4.20€	50 cl 7.60€
Bière pression du moment (blanche, etc.)	25 cl 4.40€	50 cl 7.90€
Panaché avec Meteor Pils	25 cl 3.80€	50 cl 7.00€
Monaco ou Meteor Pils avec sirop	25 cl 4.20€	50 cl 7.60€
Picon Bière (avec ou sans sirop citron)	25 cl 5.00€	50 cl 9.00€
Amer Bière ou Cynar Bière	25 cl 5.00€	50 cl 9.00€

BIÈRES BOUTEILLES

Bière bouteille du moment (Taal ou Meteor, ... voir tableau)	33 cl 5.20€
Bière sans Alcool	25 cl 4.20€

BOISSONS FRAÎCHES

Carola bleue, verte ou rouge	50 cl 3.50€	1 L 5.50€
Sirop à l'eau (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Myrtille, Pêche, Violette)	25 cl 3.00€	50 cl 5.40€
Limonade au Verre	25 cl 3.00€	50 cl 5.40€
Diabolo	25 cl 3.40€	50 cl 6.20€
Schweppes ou Schweppes Agrumes	25 cl 4.00€	
Jus de fruits (Abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)	25 cl 4.00€	
Thé pêche glacé de Lisbeth	33 cl 4.00€	
Coca Cola ou Coca Cola zéro	33 cl 4.00€	
Orangina	25 cl 4.20€	
Perrier	33 cl 4.20€	

VINS BLANCS D'ALSACE AOC en 75 cl

DOMAINE HARTMANN à Voegtlinshoffen AOC :

Gewurztraminer Fleurs de Pierres 27.00€ **promotion !** 23.00€
(floral, fruits exotiques - subtil)

DOMAINE SCHOENHEITZ à Wihr-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€