

MENU « SAVEURS DU JOUR »

Servi à midi du mardi au samedi
(Tarif par pers. hors boissons)

Entrée - Plat Ou Plat - Dessert
21 €

Entrée - Plat - Dessert
26 €

MENU « FÉERIE »

(Tarif par pers. hors boissons)

(A choisir dans l'ensemble de la carte)

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
35 €*

Entrée - Plat - Dessert
45 €*

Entrée - Poisson - Viande - Dessert
(Servi pour l'ensemble de la table)
55 €*

* +4 euros pour l'Entrée Foie Gras
+10 euros pour le Plat Homard

MENU « SURPRISE »

(Tarif par pers. hors boissons)
Selon l'inspiration du Chef

Entrée - Plat - Dessert
38 €

MENU « DÉGUSTATION »

Pour votre confort, à commander avant 12h30 et 20h30

MENU EN 5 SERVICES

Selon l'inspiration du Chef
(Servi pour l'ensemble de la table)
68 €

MENU « ENFANT »

(Jusqu'à 10 ans)

Poulet ou Veau, Spaetzlés
et Glace (2 boules)

15 €

SOFTS

Coca cola, Coca cola Zéro, Orangina,
Schweppes tonic, Ice Tea, Perrier, Limonade 3.80€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Charles Papillon

Orange, Pomme, Pêche de Vigne, Tomate,
Abricot, Framboise, Poire Williams 4.50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

L'INCORRUPTIBLE 7.00€
« Jus d'orange, jus de pamplemousse, limonade, rondelle
d'orange »

LE WILLIAMS 7.00€
« Sirop de vanille, jus de poire Williams, eau gazeuse, cannelle »

LE RED FEERIE 7.00€
« Jus de framboise, feuilles de menthe, jus de pomme »

BIERES (25cl)

Bière blonde du Moment 3.50€
Bière de Saison 4.00€
Amer, Picon, Cynar 4.00€
Panaché / Monaco 3.80€

COCKTAILS ALCOOLISES

APEROL SPRITZ 8.00€

HUGO 9.00€

Liqueur de Sureaux, limonade, crémant d'Alsace,
Feuilles de menthe

SWEET ELSASS 9.00€

Sirop de sucre de canne, pinot blanc, feuilles de menthe

PINK PISCINE 9.00€

Sirop de pamplemousse rose, rosé, glaçons, feuilles de menthe

PURPLE CHAMPAGNE 12.00€

Sirop de violette, Soho litchi, vodka, Champagne

A BASE DE BIÈRE

PINK BIÈRE 6.00€

Bière blonde à la pression, sirop de pamplemousse rose,
limonade

LE MOLOTOV 7.00€

Bière blonde à la pression, sirop de grenadine, vodka

COUPES / VERRES DE VIN (AOP) 12 cl

Champagne Brut « CHARPENTIER » BIO 10.00€

Champagne Rosé Brut « CHARPENTIER » BIO 12.00€

Crémant d'Alsace Brut Cépépage Riesling « GEILER » 8.00€

Crémant d'Alsace Rosé Brut « GEILER » 8.00€

Crémant GOLD ou PINK, Demi-Brut

En Piscine-glaçon « GEILER » 8.00€

Muscat du Cap Corse, Domaine Pierretti 9.00€



L'abus d'Alcool est Dangereux pour la santé

PRIX NETS EN EUROS - SERVICES & TAXES COMPRIS

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais

Gastronomie & Émerveillement

"Féerie d'Alsace - Le Village "

Un lieu unique, au cœur de Baldersheim, où le dépaysement est total. Un havre de paix et de ressourcement où nous vous invitons à découvrir nos différents univers :

UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Pour déguster des plats originaux et raffinés élaborés par notre Chef, à base de produits frais et de saison.

UN SALON DE THÉ

Pour profiter de la douceur d'un instant gourmand au bord de notre piscine ou sur nos terrasses à l'ombre de nos voiles.

AU BORD DE L'EAU

Pour vous ressourcer, profitez d'un magnifique ponton à l'ombre de nos grands arbres et dégustez nos délicieux plats estivaux.

UN BAR LOUNGE

Pour partager, sous des branches illuminées, des cocktails aux douces saveurs subtiles et fruitées et des tapas gourmands entre amis ou en famille.

UN BISTRO ÉPHÉMÈRE

Pour s'émerveiller chaque mois et vous faire voyager au rythme des saisons, aux travers de nouveaux thèmes, de nouvelles ambiances et de nouvelles gastronomies.

UN HÔTEL

Pour passer un séjour inoubliable dans l'une de nos 3 suites à la décoration raffinée et luxueuse et vous permettre de rêver un peu plus encore...

UNE BOUTIQUE

Pour vous offrir le plaisir de faire plaisir, à travers nos sélections de vêtements, d'accessoires de mode et d'objets décoratifs "home maison".

UNE CABANE FINLANDAISE à privatiser

Pour vous évader et vous régaler de délicieuses raclettes, fondues, pierrades et autres mets à partager entre amis ou en famille.

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

En Terrine, Brioche toastée et Gel de Chou Rouge

22 €

** Gewurztraminer AOP Alsace Grand Cru Spiegel 2012 BIO, Domaine Meyer.
Verre 9€, Bouteille 49€*

BONITE FUMÉE MAISON

Concombres, Crème d'Isigny au Caviar de Hareng

14 €

** Riesling QVX AOP Alsace 2014 BIO, Domaine Meyer
Verre 7€, Bouteille 40€*

TOMATES DE COLLECTION 2019

Eau de Tomates à la Vodka des Bisons, Granité et Pulpe de Green Zébra, Stracciattela en Espuma

13 €

** Vin de Pays Rosé Geiler's Pink, Domaine Geiler.
Verre 4€, Bouteille 20€*

CASSOLETTE DE SPAETZLES

Crème de Champignons truffée, Ecume de Parmigiano Reggiano

14 €

** AOP Beaujolais Blanc Chardonnay Javernière 2018 BIO, Domaine Bulliat
Verre 6€, Bouteille 35€*

** Laissez-vous surprendre par le choix de notre Sommelière.
Notre Proposition « Accord Mets et Vin s »*



PLATS

MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST

Cœur de Tomate Ananas rôti et fumé par nos soins, Jus au Vieux Balsamique de Modène

26 €

** IGP Ile de Beauté « YL » Rouge 2017 BIO, Domaine Yves Leccia
Verre 9€, Bouteille 45€*

COCHON DE LA FERME « ZIMPFER » EN DEUX CUISSONS

Courgettes rafraîchies à la Coriandre, Safran de la Famille « Pfenen »

28 €

** IGP Méditerranée Merlot 2015 BIO, Domaine Triennes
Verre 5.50€, Bouteille 30€*

DOS DE CABILLAUD NACRE

Roulé d'Épinards frais aux Amandes torréfiées, Bouillon Thaï aux Baies de Passion

26 €

** AOP Beaujolais Blanc Chardonnay Javernière 2018 BIO, Domaine Bulliat
Verre 6€, Bouteille 35€*

HOMARD ROTI AU BEURRE NOISETTE

Choux Fleur aux Graines de Vanille de Tahiti, Bouillon Corsé

42 €

** IGP Ile de Beauté « YL » Blanc 2018 BIO, Domaine Yves Leccia
Verre 9€, Bouteille 45€*

** Laissez-vous surprendre par le choix de notre Sommelière.
Notre Proposition « Accord Mets et Vins »*



DESSERTS

TATIN D'ABRICOTS DU ROUSSILLON

Opaline et Crème Glacée à la Lavande de Provence

12 €

** Muscat du Cap Corse AOP VDN 2016 BIO,, Domaine Y. Leccia
Verre 9€, Bouteille 55€*

COMME UNE NOIX DE COCO

Cœur de compotée d'Ananas à la Menthe fraîche

12 €

** Alsace AOP, L'As de B, Domaine Bursin.
Verre 9€, Bouteille 55€*

TOUT AU CHOCOLAT

Crème au Pralin, Sorbet Estragon

12 €

** AOP Rivesaltes « Grenat » 2017 Grenache Rouge BIO- Mas Delmas.
Verre 10€, Bouteille 60€*

DESSERT SURPRISE

Selon l'inspiration du Chef (merci de préciser vos allergies)

12 €

PLATEAU DE FROMAGES

Affiné par Maître Antony

10 €

** Laissez-vous surprendre par le choix de notre Sommelière.
Notre Proposition « Accord Mets et Vins »*

