



# LES APÉRITIFS

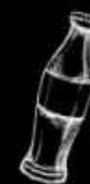


PICON	25CL	4,10€	PICON	50CL	8,10€
PANACHÉ	25CL	4,10€	PANACHÉ	50CL	8,10€
MONACO	25CL	4,30€	MONACO	50CL	8,50€
MARTINI BLANC	5CL	5,40€	MARTINI ROUGE	5CL	5,40€
PORTO ROUGE	4CL	4,50€	CAMPARI	5CL	5,10€
RICARD	4CL	4,70€	DOUBLE RICARD	8CL	9,30€
APEROL SPRITZ	12CL	8,30€	HUGO SPRITZ	12CL	9,50€
CREMANT	12,5CL	7,50€	CHAMPAGNE	12,5CL	10,50€
KIR CREMANT	12,5CL	7,90€	KIR	12,5CL	6,20€
Cassis, cerise, framboise, sureau ou pêche			Cassis, cerise, framboise, sureau ou pêche		
CREMANT PISCINE	15CL	9€	ROSÉ PISCINE	15CL	8,40€
DESPÉ	33CL	6,20€	BIÈRE SANS ALCOOL	33CL	6,20€

Supplément sirop : 0,30€



# LES SOFTS



COCA/COCA ZERO	33CL	3,60€	THÉ GLACÉ	33CL	3,60€
CAROLA BLEUE/VERTE	50CL	3,20€	ORANGINA	25CL	3,60€
SCHWEPPE	25CL	3,60€	SCHWEPPE AGRUMES	25CL	3,60€
DIABOLO	25CL	3,40€	DIABOLO	50CL	6,70€
SIROP À L'EAU	25CL	2,20€	JUS DE FRUITS	25CL	3,60€
			Pomme, orange, ananas, tomate		
PERRIER	33CL	4,70€	LIMONADE	50CL	6,50€
LIMONADE	25CL	3,30€	GINGER BEER	37,5CL	5,60€
RED BULL	25CL	5,60€			

Parfums sirop : Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Noix de coco, Caramel, Violette, Gingembre, Pêche, Basilic  
Supplément sirop : 0,30€



## Retrouvez notre choix de bières pression sur nos tableaux



Du mardi au vendredi de 18h à 20h

5,90€ la pinte





# LES COCKTAILS



## LES INGONTOURNABLES

<b>MOJITO</b>	9,50€	<b>MOJITO FRAISE</b>	10,90€
Havana Especial, Menthe, sucre, citron vert, Perrier		Havana Especial, Menthe, sucre, citron vert, jus de fraise	
<b>TIPUNCH</b>	9,50€	<b>PINA COLADA</b>	9,50€
Rhum agricole, citron vert, sirop de sucre de canne		Havana Especial, Havana Blanc, crème, sirop coco, jus d'ananas	
<b>DAIQUIRI</b>	9,50€	<b>LONDON MULE</b>	10,90€
Havana 3 ans, citron vert, sirop sucre de canne		Gin, jus de citron vert, Ginger Beer	
<b>RHUM COCA</b>	Havana 3 ans, Coca 9,50€	<b>MOSCOW MULE</b>	10,90€
<b>CUBA LIBRE</b>	Havana Especial, Coca 9,50€	Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer	
<b>CAPTAIN COCA</b>	9,50€	<b>PORN STAR</b>	9,50€
<b>VODKA</b>	Red bull /Orange /Pomme/ Coca 9,50€	Vodka, Passoa, Jus de Passion, citron, vanille	
<b>WHISKY COCA</b>	Jameson, Coca 9,50€	<b>COSMO</b>	9,50€
<b>JACK COCA</b>	9,50€	Vodka, Cointreau, jus de Passion, citron	
<b>GIN TONIC</b>	9,50€	<b>CAÍPIRINHA</b>	9,50€
Gin, Schweppes Tonic		Cachaça, Citron vert, sucre de canne	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	9,50€	<b>MAÏTAÏ</b>	10,90€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop grenadine		Rhum blanc, Rhum vieux, sirop orgeat, cointreau et jus d'ananas	
<b>GET 27 - PERRIER</b>	9,50€	<b>LONG ISLAND</b>	10,90€
		Tequila, Gin, Vodka, Rhum blanc, Cointreau, jus citron, Coca	
		<b>JAEGER BOMB</b>	7,50€
		<b>EXPRESSO MARTINI</b>	9,50€



## LES COCKTAILS SIGNATURES

<b>DESPOJITO</b>	L'alliance d'un Mojito et d'une Despé	11,90€
<b>LE FRAISIER</b>	Gin, St Germain, Menthe, citron vert, jus de fraise	10,90€
<b>LE PÉPÉ</b>	Vodka, Rhum, Schweppes Agrumes, citron ver, grenadine	9,50€
<b>SPICY DARK'N STORMY</b>	Rhum épicé, citron vert, sirop de gingembre, Ginger Beer	10,90€
<b>BASILIC COLLINS</b>	Gin, Jus de citron, sirop de basilic Schweppes Tonic	9,50€
<b>LE LINDOU</b>	Rhum, jus de passion, sirop coco, limonade	9,50€
<b>LE ANGIE</b>	Baileys, Vodka, Espresso, Caramel	9,50€
<b>LE BIG BOSS</b>	Schnaps Poire Williams, jus de pomme, sirop de vanille, blanc d'oeuf	10,90€
<b>LE QUEEN C</b>	Rhum, jus de citron, blue curaçao, limonade	9,50€
<b>LE SÉGO</b>	Vodka, crème de framboise, jus de fraise, sirop de gingembre	9,50€
<b>LE COCO</b>	Italicus (liqueur de bergamote), Gin, Jus de citron, Sirop de sucre, blanc d'oeuf	10,90€

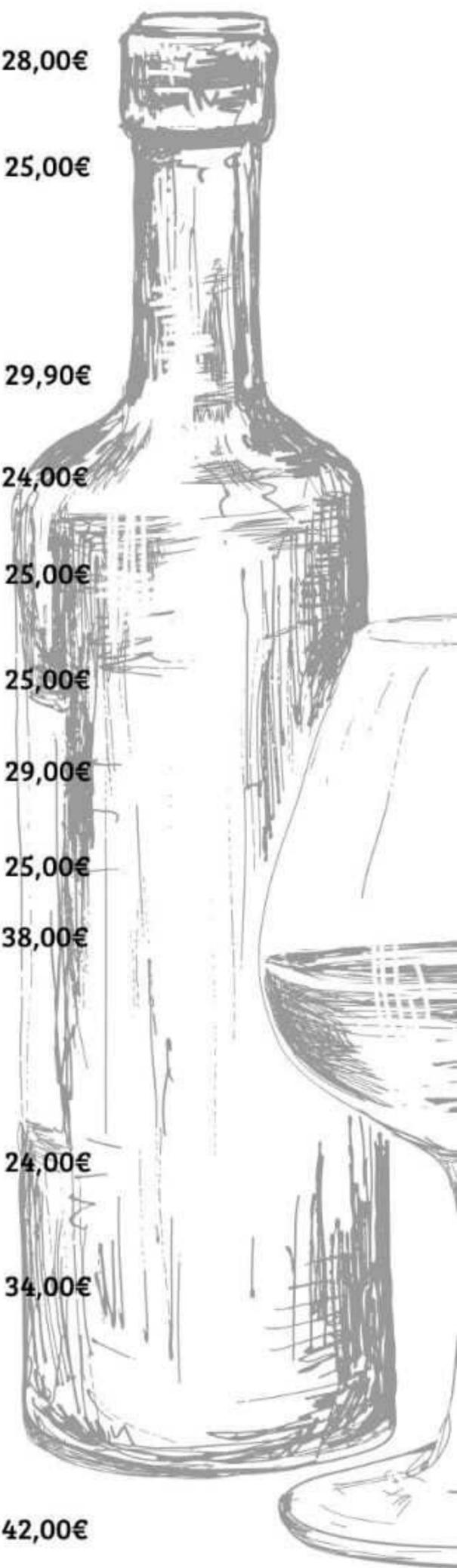
## LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	7,10€	<b>VIRGIN PINA COLADA</b>	7,10€
<b>BABY ROSE</b>	7,10€	<b>LONDON VIR'GIN MULE</b>	7,50€
Jus d'ananas, sirop de fraise, sirop de pêche, crème		Gin sans alcool, jus de citron, sirop gingembre, ginger beer	
<b>BORA BORA</b>	7,10€	<b>VIR'GIN COLLINS</b>	7,50€
Jus de passion, jus d'ananas, grenadine		Gin sans alcool, jus de citron vert, sirop de basilic, schweppes	



# LES VINS

	VERRE	25CL	50CL	BOUTEILLE
<b>LES VINS BLANCS</b>				
VILLA CHAMBRE D'AMOUR Doux et Fruité	4,50€	9,00€	18,00€	25,00€
CAMAS ANNE DE JOYEUSE Chardonnay - Pays d'Oc	5,00€	10,00€	20,00€	28,00€
EDMOND RENTZ Pinot Blanc - Alsace	4,50€	9,00€	18,00€	25,00€
<b>LES VINS ROUGES</b>				
TERRA RHONA Cairanne	6,00€	12,00€	24,00€	29,90€
ARMOIRIES Côtes du Rhône	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
CAMAS ANNE DE JOYEUSE 100% Merlot - Pays d'Oc	4,50€	9,00€	18,00€	25,00€
FIL ROUGE Domaine Pierre Fil - Pays Cathare	4,50€	9,00€	18,00€	25,00€
LA CROIX DE MARSAN AOC BORDEAUX	5,50€	11,00€	22,00€	29,00€
EDMOND RENTZ Pinot Noir - ALSACE	4,50€	9,00€	18,00€	25,00€
AOP LES RONCIÈRES Hautes Côtes de Nuits - BOURGOGNE				38,00€
<b>LES ROSÉS</b>				
LA PETITE NOTE BLEUE IGP Méditerranée	4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
SYMPHONIE Maison Sainte Marguerite Côtes de Provence	6,00€	12,00€	24,00€	34,00€
<b>LES BULLES</b>				
CREMANT D'ALSACE	7,50€			42,00€
CHAMPAGNE MUMM	10,50€			59,00€





# LES BURGERS

SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Nos burgers sont composés de salade, tomates, oignons rouges et cornichons



## LES CLASSIQUES

### CHEESEBURGER 10,90€

Steak haché de boeuf, bun boulanger, cheddar, sauce burger

### DOUBLE CHEESE 16,90€

### TRIPLE CHEESE 21,90€

### CHEESEBACON 12,90€

Steak haché de boeuf, bun boulanger, bacon, cheddar, sauce BBQ

### DOUBLE CHEESEBACON 18,90€

### TRIPLE CHEESEBACON 23,90€

### CHICKEN BURGER 13,90€

Poulet croustillant, bun boulanger, sauce ketchup et mayo



## LES ORIGINAUX

### ENGLISH BURGER 14,90€

Steak haché de boeuf, bun boulanger, bacon, oeuf au plat, cheddar, sauce BBQ

### RACLETTE BURGER 16,90€

Steak haché de boeuf, bun boulanger, Raclette, viande des Grisons, sauce poivre vert

### ONGLET BURGER 18,30€

Onglet de boeuf, bun boulanger, Comté sauce béarnaise

### CHEDDAR LOVER 21,50€

2 Steaks hachés de boeuf, bun boulanger, 3 cheddars différents, sauce aioli



## LES SANS PAINS

### CRAZY BURGER 18,90€

2 steaks, 1 galette de pomme de terre au centre, bacon, cheddar, oeuf au plat, sauce BBQ

### TOMATO BURGER 14,90€

2 tranches de tomates, 1 steak de boeuf au centre, Pancetta, Mozzarella, roquette et sauce pesto

## LES VÉGÉS

### FISH BURGER 15,40€

Cabillaud croustillant, bun boulanger, sauce fish

### VEGE BURGER 16,40€

Galette végétale, bun boulanger, sauce burger



# LES PLANCHETTES



	MOYENNE	GRANDE
<b>L'AK</b> Charcuteries, fromages, finger food, beurrés maison et salade	15,60€	23,30€
<b>CHARCUT'</b>	15,60€	23,30€
<b>FROMAGE</b>	15,60€	23,30€
<b>MIXTE</b> Charcuteries, fromages	15,60€	23,30€
<b>TAPAS FRITS</b>	15,60€	23,30€

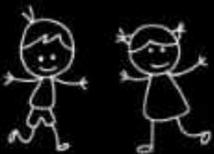


# LES TARTES FLAMBÉES



<b>CLASSIQUE</b>	8,90€	<b>MORBIER</b>	14,40€
<b>GRATINÉE</b>	9,80€	<b>RACLETTE</b>	14,40€
<b>FORESTIÈRE</b>	9,80€	<b>SAUMON</b>	16,90€
<b>FORESTIÈRE GRATINÉE</b>	10,90€	<b>CHÈVRE MIEL</b>	12,90€
<b>AIL ET FINES HERBES</b>	10,40€	<b>POMMES</b>	13,90€
<b>MUNSTER</b>	11,50€	<b>HAPPY FLAM</b>	19,40€/Pers
		A volonté	

TOUTES LES TARTES FLAMBÉES (SAUF POMMES), SONT POSSIBLES EN MOIT/MOIT AU PRIX DE 14,40€  
TOUTES LES TARTES FLAMBÉES (SAUF POMMES), SONT POSSIBLES EN DEMI AU PRIX DE 7,90€



## MENU ENFANT

**10,40€**

SIROP À L'EAU

.....  
AU CHOIX:

**STEAK HACHÉ, ÉMINCÉ DE POULET À LA CREME, CABILLAUD PANÉ OU NUGGETS**

servi avec des frites

.....  
**1 BOULE DE GLACE AU CHOIX**



# LES PETITES FAIMS

<b>OMELETTE NATURE</b> servie avec frites et salade	7,40€	<b>OMELETTE MIXTE</b> Jambon, champignons et fromage rapé servie avec frites et salade	9,40€
<b>CROQUE MONSIEUR</b> servi avec salade	9,40€	<b>CROQUE MADAME</b> servi avec salade	10,40€
<b>CERVELAS GRILLÉ, OEUF AU PLAT</b> servi avec frites et salade	9,90€	<b>CERVELAS OBERNOIS</b> servi avec frites et salade	9,90€



# LES SALADES



	1/2	Plat
<b>CÉSAR</b> Salade verte, tomates, maïs, concombre, oignons rouges, oeuf dur, croûtons, copeaux de Parmesan, poulet pané croustillant, sauce César	8,90€	17,80€
<b>CHEVRE CHAUD</b> Salade verte, tomates, maïs, concombre, oignons rouges, noix, toasts de chèvre, vinaigrette maison	8,90€	17,80€
<b>SALADE MIXTE ALSACIENNE</b> Emmental rapé, cervelas, oeuf dur, salade verte, tomates Vinaigrette maison	8,90€	17,80€
<b>SALADE DE LA MER</b> Salade verte, tomates, maïs, concombre, oignons rouges, saumon fumé, crevettes marinées, vinaigrette maison	8,90€	17,80€
<b>SALADE MONTAGNARDE</b> Salade verte, tomates, maïs, concombre, oignons rouges, viande des Grisons rôtis nappés de raclette fumée fondue, vinaigrette maison	8,90€	17,80€



# LES SPECIALITÉS ALSACIENNES ET PLATS TRADITIONNELS



<b>CUISSES DE GRENOUILLES</b>	Servies avec frites et salade	<b>19,90€</b>
<b>LA DOUZAINÉ D'ESCARGOTS</b>	Escargots et son beurre maison, servis avec une salade	<b>16,90€</b>
<b>FROMAGE AU FOUR</b>	Munster ou Camembert servi avec PDT Grenailles et 2 jambons	<b>18,50€</b>
<b>FROMAGE FRIT</b>	Munster / Camembert Fromage seul, duo servi avec PDT Grenailles	<b>16,90€</b>
<b>BIBELESKAES</b>	Fromage blanc assaisonné, servi avec PDT sautées, Munster et jambons	<b>17,40€</b>
<b>CASSOLETTE FROMAGÈRE</b>	Pommes de Terre sautées, oignons, lardons Fromage au choix : Morbier, Raclette, Munster	<b>16,90€</b>
<b>BOUCHÉES À LA REINE</b>	Servies avec du riz	<b>16,90€</b>
<b>GRUMBEEREKIECHLE NATURE</b>	servies avec salade	<b>12,90€</b>
<b>GRUMBEEREKIECHLE JAMBON FORÊT NOIRE</b>	servies avec salade	<b>17,90€</b>
<b>GRUMBEEREKIECHLE SAUMON FUMÉ</b>	servies avec salade	<b>17,90€</b>
<b>JARRET BRAISÉ À LA LICORNE BLACK</b>		<b>20,90€</b>
<b>JARRET BRAISÉ SAUCE PINOT NOIR</b>		<b>21,90€</b>
<b>JARRET BRAISÉ AU MUNSTER</b>		<b>22,90€</b>
<b>SPÄETZLES POULET ÉMINCÉ, SAUCE CURRY</b>		<b>15,40€</b>
<b>SPÄETZLES MUNSTER ET LARDONS, SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS</b>		<b>15,40€</b>
<b>SPÄETZLES CERVELAS, SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS</b>		<b>15,40€</b>
<b>SPÄETZLES ONGLET DE BOEUF, SAUCE POIVRE VERT</b>		<b>16,90€</b>



# LES VIANDES & POISSONS

1 GARNITURE AU CHOIX : Frites, PDT Grenailles, PDT sautées, Spätzles, Riz, Légumes

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 3,50€

SUPPLÉMENT DE SAUCE MAISON Crème - champignons/ Poivre/ Pinot noir/ Moutarde : 3,00€ Girolles : 5,00€

CHICKEN CHIPS		15,90€
CORDON BLEU DE POULET NATURE		18,90€
CORDON BLEU DE POULET, SAUCE MAISON À LA CRÈME & CHAMPIGNONS FRAIS		21,30€
CORDON BLEU DE POULET AU MUNSTER, SAUCE MAISON À LA CRÈME & CHAMPIGNONS FRAIS		23,40€
CORDON BLEU DE POULET, SAUCE MAISON : CRÈME & GIROLLES		24,80€
ÉMINCÉ DE POULET, SAUCE MAISON : CRÈME & CHAMPIGNONS FRAIS		16,90€
MAGRET DE CANARD, SAUCE MAISON : CRÈME & CHAMPIGNONS FRAIS		21,80€
MAGRET DE CANARD, SAUCE MAISON AU PINOT NOIR WOLFBERGER		23,30€
CORDON BLEU DE CANARD : CRÉATION MAISON		25,80€
Magret de canard , garni de Jambon de Pays et de fromage de chèvre, réduction de vinaigre balsamique		
ESCALOPE DE VEAU, SAUCE MAISON : CRÈME, & CHAMPIGNONS FRAIS		21,90€
ESCALOPE DE VEAU SAUCE MAISON : CRÈME & GIROLLES		26,30€
WIENER SCHNITZEL		19,90€
FAUX-FILET AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL DE MAMELE		18,90€
FAUX-FILET SAUCE MAISON AU POIVRE VERT		20,90€
FAUX-FILET SAUCE MAISON AUX GIROLLES		22,90€
TOURNEDOS ROSSINI	Foie gras, jus corsé	29,90€
ONGLET DE BOEUF, SAUCE MAISON AU PINOT NOIR & ÉCHALOTTES		19,40€
ONGLET DE BOEUF, SAUCE CHIMICHURRI MAISON		20,40€
CARPACCIO À VOLONTÉ	Pesto maison, copeaux de parmesan, servi avec frites & salade	26,50€
TARTARE CLASSIQUE	Servi avec frites & salade	17,40€
TARTARE FAÇON CAESAR	Bacon grillé, parmesan, croutons, câpre , sauce césar, roquette servi avec frites et salade	18,40€
FILET MIGNON DE PORC	Sauce maison à la moutarde à l'ancienne	15,90€
RIBS BARBECUE 700gr		24,40€
FISH'N CHIPS		15,90€
PAVÉ DE SAUMON	Sauce maison au vin blanc aneth, servi avec du riz	19,90€
DOS DE COLIN	Sauce maison au vin blanc aneth, servi avec du riz	19,90€
CREVETTES	Sauce maison chorizo, servie avec du riz	20,90€
CASSOLETTE DE LA MER	Saumon, St Jacques, crevettes, moules, servie avec du riz	21,90€



# LES DESSERTS



FONDANT AU CHOCOLAT	6,90€	ILE FLOTTANTE	6,90€
PARIS BREST	6,90€	CRÈME BRÛLÉE	6,90€
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,90€	TARTE FLAMBÉE AUX POMMES	13,90€
TIRAMISU DE L'AK	6,90€	CAFÉ GOURMAND	8,40€

## LES COUPES GLACÉES

DAME BLANCHE	8,90€
BANANA SPLIT Glace : vanille, fraise et chocolat	8,90€
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,90€
MERINGUE GLACÉE Glace : vanille, fraise et chocolat	8,90€
PROFITEROLES	8,90€
POIRE BELLE- HÉLÈNE	8,90€
KOUGLOF GLACÉ Arrosé au marc de Gewurtz	6,90€
COUPE D'AUTOMNE Sorbets : Noix, Noisette, Rhum-raisin	10,40€

## LES SORBETS ARROSÉS

SORBET CITRON, MARC DE GEWURSTRAMINER	9,90€
SORBET CITRON, VODKA	9,90€
SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISE	9,90€
SORBET K-RED, KIRSCH	9,90€
SORBET MELON, LIQUEUR DE MELON	9,90€

## LES GLACES OU SORBETS

1 BOULE	3,10€
2 BOULES	6,20€
3 BOULES	8,40€
Supplément chantilly	0,90€
Supplément spiritueux	3,00€

### Nos parfums de glace :

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt,  
Straciatella, Rocher Praliné, Rhum-raisin,  
Citron, Fraise, Framboise, Noix,  
Noisette, Noix de coco, Whisky, la K-Red



# LES CAFÉS



EXPRESSO	2,40€	DOUBLE EXPRESSO	4,70€
CAFÉ RALLONGÉ	2,60€	DÉCA	2,80€
PETIT CRÈME	2,60€	GRAND CRÈME	3,90€
CAPPUCINO	4,50€	THÉ/ INFUSION	2,80€



# LES CAFÉS ALCOOLISÉS



L'IRISH COFFEE Whisky Irlandais	9,50€	L'IRLANDAIS Whisky Irlandais & crème montée au Whisky	10,40€
LE CUBAIN Rhum Havana Especial	9,50€	LE BRÉSILIEN Cachaça	9,50€
LE FRANÇAIS Cognac	9,50€	L'ALSACIEN Schnaps au choix	9,50€
LE NORMAND Calva	9,50€	LE RUSSE Vodka	9,50€
L'AMARETTO	9,50€	LE BAILEYS	9,50€



## LES CRÉATIONS DE L'AK

L'IRISH CAFÉ GLACÉ FRAPPÉ Glace au whisky, café frappé, whisky, chantilly	11,50€	LA K-RED CAFÉ FRAPPÉ Glace à la Kasteel Red, café frappé, kirsch, chantilly	11,50€
--	--------	--	--------



# LES DIGESTIFS

COGNAC	4CL	8,90€	AMARETTO	6CL	6,90€
GET 27	6CL	6,90€	TEQUILA	4CL	6,90€
BAILEYS	6CL	5,90€	LIMONCELLO	6CL	6,90€
COINTREAU	4CL	6,90€	ORGASME	6CL	6,90€

SHOOTER 2CL 3,90€  
Vodka, Tequila, Gin, Whisky, Rhum, Jaeger, Tequila Paf...  
Et diverses créations