




MENU

RESTAURANT La Belle Journée

www.belle-journee.fr

03 89 77 72 90

Entrées

LE POTAGE MAISON (6)	6.00€
LES 6 ESCARGOTS à L'Alsacienne (1-7-9-13)	7.50€
LA SALADE MIXTE au BARIKASS (7) <i>salade verte, légumes râpés, tomates, Barikäss râpé</i>	7.00€ 
LA SALADE au MUNSTER CHAUD (1-7-8-10) <i>salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix</i>	9.00€
LA PETITE CAESAR à NOTRE FAÇON (1-3-7) <i>salade verte, poulet, fromage, œufs</i>	9.00€
LA SALADE de la WORMSA au FOIE GRAS (3-8-10-11) <i>salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras poêlé</i>	13.50€
LES 12 ESCARGOTS à L'Alsacienne (1-7-9-13)	15.00€

Tartes Flambees

TARTE FLAMBEE GRATINÉE (1-7) <i>oignons, lardons, gruyère</i>	10.50€
TARTE FLAMBEE AUX CHAMPIGNONS (1-7) <i>oignons, lardons, champignons, gruyère</i>	11.00€
TARTE FLAMBEE CHÈVRE (1-7) <i>oignons, fromage de chèvre, gruyère</i>	11.00€
TARTE FLAMBEE AU MUNSTER (1-7) <i>oignons, lardons, Munster, gruyère</i>	11.50€
TARTE FLAMBEE A L'AIL DES OURS (1-7) <i>oignons, lardons, Tomme à l'ail des ours</i>	12.00€
TARTE FLAMBEE NORVÉGIENNE (1-7) <i>fromage blanc, crème, saumon, oignons</i>	16.00€
SALADE VERTE (10)	3.50€



Menus enfants

pour les moins de 12 ans 9.00€

MINI BURGER ou KNACK ALSACIENNE
ou STEAK HACHÉ ou POULET PANÉ + UNE GLACE


Glace 1 boule ou une glace à choisir au tableau
Accompagnés de frites ou spätzle ou légumes du moment

PORTION DE FRITES SUPPLÉMENTAIRE 4.20€

Salades en taille plat

LA SALADE CAESAR à NOTRE FAÇON (1-3-7) <i>salade verte, poulet, fromage, œufs</i>	14.50€
LA SALADE de la WORMSA au FOIE GRAS, plat (3-8-10-11) <i>salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras poêlé</i>	19.50€

Petits plats

ESCALOPE DE DINDE aux CHAMPIGNON de PARIS (1-7) <i>Dinde, champignons de paris, frites, salade</i>	13.50€ 
MUNSTER COIFFÉ SALADE VERTE (7-10) <i>Pommes de terre, lardons, crème et Munster</i>	14.00€
JARRET de PORC CONFIT au MUNSTER (7) <i>Pommes de terre, chou à choucroute et le tout gratinés au Munster</i>	19.50€
CHOUCROUTE ALSACIENNE aux 5 VIANDES	19.50€

Végétarien

BURGER VÉGÉTARIEN, frites, salade (1-6-7-11) <i>Steak de soja et galette ratatouille</i>	18.50€
---	--------

Poissons

FISH AND CHIPS et sa sauce mayonnaise maison (1-3-4)	20.50€
POISSON DU MARCHÉ, selon arrivage (4)	voir tableau

Burgers - ferme Bio-Villemin

BURGER au MUNSTER FERMIER, frites, salade (1-7-11)	18.50€
BURGER au BARIKASS, frites, salade (1-7-11)	18.50€

Supplément double steak haché + 4€ de supplément

Viandes de Bœuf Françaises (220-250g)

FAUX-FILET MAÎTRE D'HÔTEL (7-10)	23.00€
FAUX-FILET sauce au choix (1-7-10)	26.00€

1 garniture au choix avec votre viande :
Spätzlé, choucroute, frites ou légumes de saison.
Garniture supplémentaire +3,00€.

(1 à 14) : liste des allergènes en page 4

Fromages

PORTION DE MUNSTER FERMIER (7)	5.00€
TRIO DE FROMAGES DE LA VALLÉE (7)	9.00€

Desserts

TARTE DU JOUR (1-3-7)	6.00€
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES (7)	6.00€
MOELLEUX au CHOCOLAT (1-3-7)	7.80€
DAME BLANCHE (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) (1-3-7)	8.20€
CAFÉ GOURMAND (1-3-7-8)	10.00€
TARTE FLAMBÉE AUX POMMES (1-7) (à commander en début de repas)	9.60€

Demandez notre carte des coupes glacées CARTE D'OR



Cordons-bleus (400g)

CORDON BLEU de VOLAILLE AU MUNSTER (1-3-7-10) accompagné de sauce crème champignons	23.00€
CORDON BLEU de VOLAILLE AU BARIKASS (1-3-7-10) accompagné de sauce crème champignons	23.00€

1 garniture au choix avec votre cordon-bleu :
Spätzlé, choucroute, frites ou légumes de saison.
Garniture supplémentaire +3,00€.

Les digestifs

Eaux-de-vie de fruits maison Metté 2 cl <i>Framboise, Kirsch, Poire Williams Réserve, Prunelle Sauvage, Vieille Mirabelle</i>	5.50€
Eaux-de-vie de Gentiane maison Metté 2 cl	5.50€
Eaux-de-vie de Gingembre maison Metté 2 cl	5.50€
Marc de Gewurztraminer maison Metté 2 cl	5.50€
Armagnac 4 cl	5.50€
Calvados 4 cl	5.50€
Liqueur de Pain d'épices de G.Miclo 4 cl	5.50€
Cognac 3 étoiles 4 cl	6.00€
<i>Rhums d'exceptions :</i>	
Rhum Diplomático Mantuano (Venezuela) 4 cl	6.00€
Rhum Don Papa Baroko (Philippines) 4 cl	7.00€
<i>Whiskys d'exceptions :</i>	
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€

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€	
Le Picon bière 50 cl	7.40€	
L'Apérol Spritz 18 cl	8.00€	
Le Kir au Crémant d'Alsace AOC 12 cl <i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	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.

MENU du Terroir - 20€

avec une boisson offerte pour le 25^{ème} anniversaire de notre restaurant

Entrée + plat **ou** plat + dessert
et une boisson offerte* !

ENTRÉE au choix

- Le potage maison
- Les 6 escargots à l'Alsacienne
- La salade mixte au Barikäss

DESSERT au choix

- Tarte du jour
- Fromage blanc aux myrtilles
- Glace deux boules au choix

* 1 BOISSON OFFERTE au choix

- Eau Carola 50cl
- Coca cola 33cl
- Bière Meteor Pils 25cl
- Verre de vin Edelzwicker AOC 12cl

PLAT au choix

- S'uffgawermti sürkrüt, chou à choucroute, knepfles, crème, lardons gratinés au Munster
- La grande salade au munster chaud, salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix
- Grillade du jour, frites, salade (Grillade de Volaille ou Bœuf, ou autre, selon arrivage)

- Thé pêche glacé 25cl
- Jus de fruits 25cl
- Sirop à l'eau 25cl
- Diabolo 25 cl

Notre menu Terroir.
Pour fêter nos 25 ans !



Les 3 plats, entrée + plat + dessert 25,00€
et toujours une boisson offerte*.

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€
Aperol 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 Pressions

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€
Monaco ou Meteor Pils avec sirop	25 cl 4.20€	50 cl 6.80€
Picon Bière, amer ou Cynar Bière	25 cl 4.60€	50 cl 7.40€

Bières Bouteilles

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

Boissons Fraîches

Carola bleue, verte ou rouge	50 cl 3.40€	1 L 5.00€
Sirop à l'eau	25 cl 2.00€	50 cl 4.00€
<i>(Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Myrtille, Pêche, Violette)</i>		
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	25 cl 3.80€	
<i>(Abricot, ananas, orange, pamplemousse, pomme, tomate)</i>		

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€

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€

Vins Blancs d'Alsace AOC en 75 cl

DOMAINE HARTMANN à Voegtlinshoffen AOC :

Riesling Fleurs de Pierres (<i>minéral, délicat et fruité</i>)	23.00€
Pinot Gris Fleurs de Pierres (<i>ample, harmonieux, fruits jaunes</i>)	25.00€
Gewurztraminer Fleurs de Pierres (<i>floral, fruits exotiques - subtil</i>)	27.00€

DOMAINE SCHOENHEITZ à Wihr-Au-Val AOC :

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

Vins Rosés de France en 75 cl

Côtes de Provence AOP (<i>cerise confite et fraise acidulée</i>)	18.50€
Tavel AOC (<i>équilibré et gourmand</i>)	21.00€

Vins Rouges de France en 75 cl

ALSACE

Pinot Noir Fleurs de Pierres AOC - Hartmann (<i>fruité</i>)	25.00€
Pinot Noir AOC - Schoenheitz (<i>fruits rouges et notes épicées</i>)	27.00€

BORDEAUX

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

BOURGOGNE

Bourgogne Passe-Tout-Grains AOC (<i>léger - épices et fruits rouges</i>)	24.00€
--	--------

CÔTE DU RHÔNE

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

SUD

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