

Petite carte

du MERCREDI et du JEUDI

Entrées

LES 6 ESCARGOTS à L'Alsacienne (1-7-9-13)	7.50€
LA SALADE VIGNERONNE (7-10) <i>cervelas, emmental, cornichon, tomate</i>	9.00€
LA SALADE au MUNSTER CHAUD (1-7-8-10) <i>salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix</i>	9.00€

Salades en taille plat

LA SALADE au MUNSTER CHAUD, plat (3-8-10-11) <i>salade verte, toasts de Munster chaud, jambon cru et noix</i>	14.50€
LA SALADE VIGNERONNE, plat (7-10) <i>cervelas, emmental, cornichon, tomate</i>	14.50€

Plats

ESCALOPE DE VOLAILLE aux CHAMPIGNONS de PARIS (1-7)	14.50€	
<i>Volaille, champignons de paris, frites, salade</i>		
S'UFFGAWERMTI SÛRKRÛT (1-3-7-10)	14.50€	
<i>chou à choucroute, pâtes alsaciennes, crème, lardons gratinés au Munster</i>		
BURGER DE LA SEMAINE, frites, salade (1-7-11)	18.50€	
Supplément burger avec double steak haché + 4€ de supplément		
BURGER VÉGÉTARIEN, frites, salade (1-6-7-11)	18.50€	
<i>Steak végétal</i>		
LA PIÈCE de BŒUF préféré du boucher 250g, sauce selon l'envie du chef (1-7-10)	28.00€	
1 garniture au choix : Spätzlé, choucroute, frites ou légumes de saison.		

MENU du Terroir 20€

Entrée + plat ou plat + dessert

ENTRÉE au choix

- Les 6 escargots à l'Alsacienne
- La salade Vigneronne

PLAT au choix

- 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*)

DESSERT

- Tarte du jour

Les 3 plats, entrée + plat + dessert 25,00€

Menu proposé de 1 à 9 personnes par table.

Couvert sans commande (plus de 4 ans) 8.00€

(1 à 14) : liste des allergènes en page 5

VENDREDI MIDI

Plat unique

PLANCHETTE PAYSANNE (trio de fromages de la vallée, rosette, jambon cru, saucisse viande, pâté)	16.50€
---	--------



www.belle-journee.fr

03 89 77 72 90



RESTAURANT La Belle Journée

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)	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 glacées (1-3-7) :

COUPE WORMSA (myrtilles, vanille, myrtilles fruits, chantilly)	8.20€
COUPE FACON 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 (frais, 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 citrons arrosée de vodka)	10.00€
COUPE ALCOOLISÉE CRÉOLE (ananas, fruits de passion, rhum)	10.20€
COUPE 3 BOULES ALCOOLISÉES	10.00€

Menus enfants 9.80€

pour les moins de 12 ans



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

Extras

PORTION DE FRITES SUPPLÉMENTAIRE	4.20€
SALADE VERTE (10)	3.50€

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	6.80€
<i>Crème de Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Mirabelle, ou Liqueur de Sureau</i>	
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 4.

Les digestifs

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€
<i>Framboise, Kirsch, Poire Williams Réserve, Prunelle Sauvage, Vieille Mirabelle</i>	
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€

Grande carte du Week-end

du VENDREDI SOIR au DIMANCHE SOIR

Entrées

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 VOSGIENNE (1-3-10) <i>salade verte, œuf, lardon, tomate, crouton</i>	9.00€
LA PETITE CAESAR à NOTRE FAÇON (1-3-7) <i>salade verte, poulet, fromage, œufs</i>	9.00€
LA SALADE OCÉANE <i>salade verte, champignons de Paris crus, crevettes décortiquées</i>	10.00€
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€

Salades en taille plat

LA SALADE CAESAR à NOTRE FAÇON (1-3-7) <i>salade verte, poulet, fromage, œufs</i>	14.50€
LA SALADE OCÉANE, plat <i>salade verte, champignons de Paris crus, crevettes décortiquées</i>	16.50€
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€

Plats

ESCALOPE DE VOLAILLE aux CHAMPIGNONS de PARIS (1-7) 14.50€ 🍷 <i>Volaille, champignons de paris, frites, salade</i>	
JARRET de PORC CONFIT au MUNSTER (7) 19.50€ <i>Pâtes alsaciennes, choux à choucroute et le tout gratiné au Munster</i>	
BURGER DE LA SEMAINE, frites, salade (1-7-11) 18.50€ Supplément burger avec double steak haché + 4€ de supplément	
BURGER VÉGÉTARIEN, frites, salade (1-6-7-11) 18.50€ <i>Steak végétal</i> 🌱	
FAUX-FILET 250g MAÎTRE D'HÔTEL (7-10) 26.00€	
FAUX-FILET 250g sauce au choix (1-7-10) 28.00€	
CORDON BLEU de VOLAILLE AU MUNSTER (1-3-7-10) 23.00€ <i>Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons</i>	
CORDON BLEU de VOLAILLE AU BARIKASS (1-3-7-10) 23.00€ <i>Cordon bleu de VOLAILLE, jambon cru, accompagné de sauce crème champignons</i>	
1 garniture au choix avec votre cordon bleu ou votre faux-filet : Spätzlé, choucroute, frites ou légumes de saison.	

MENU du Terroir 20€

Entrée + plat ou plat + dessert

ENTRÉE au choix

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

PLAT au choix

- La grande salade Vosgienne, salade verte, œuf, lardon, tomate, crouton
- Grillade du jour, frites, salade (Grillade de Volaille ou Bœuf, ou autre, selon arrivage)

DESSERT

- Suggestion dessert du jour

Les 3 plats, entrée + plat + dessert 25,00€

Menu proposé de 1 à 9 personnes par table.

Couvert sans commande (plus de 4 ans)

8.00€

(1 à 14) : liste des allergènes en page 5



Apéritifs

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

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 Rosés de France en 75 cl

Côtes de Provence AOP (cerise confite et fraise acidulée)	18.50€
Tavel AOC (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€