



Restaurant **LE 31**



Entrées

Tartare de haddock fumé
pommes Granny-Smith, raifort
17,90 €

Tataki de boeuf Wagyu
pamplemousse, betteraves, noix de cajou
20,90 €

Pâté en croûte
poulet, canard, betteraves chioggia,
mayonnaise à l'ail noir
17,90 €

Crème brûlée
au foie gras de canard, tuile de noisettes
15,90 €

Plats

Boeuf Wagyu
jus corsé au café, purée de topinambours
33,90 €

Noix d'entrecôte Black Angus
sauce du chef, frites
32,90 €

Sandre
aux petits légumes, sauce au vin jaune,
coquillages
27,90 €

Poulet de Bresse
au vin jaune et aux morilles
28,90 €

Desserts

Suggestion du chef
9,00 €

Café gourmand
9,00 €

Crème brûlée
9,00 €

Tarte du jour
9,00 €

Fondant au chocolat
(15 min d'attente)
9,00 €

Tarte au yuzu déstructurée
9,00 €

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Aucun règlement par chèque n'est accepté. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Prix nets, taxes et services compris.





Restaurant **LE 31**



Vins au verre

Alsace	Verre 12,5 cl
Riesling Turckheim	4,50 €
Pinot gris Turckheim	5,10 €
Gewurtztraminer Turckheim	5,40 €
Pinot noir Turckheim	4,90 €
Gewurtztraminer vendanges tardives Anstotz	11,90 €
Muscat Anstotz	5,30 €

Bourgogne

Petit chablis (blanc)	7,90 €
Hautes côtes de nuits "Les Dames Huguettes" (rouge)	8,90 €

Bordeaux

Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (rouge)	8,90 €
Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (rosé)	5,90 €

Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras Clos des Clazaux Saint Roch (rouge)	6,90 €
AOP Côtes du Rhône (rouge)	4,90 €
Domaine Clos des Clazaux (rosé)	4,90 €

Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace brut Clerotstein	6,90 €
Symphonie en P, cave de Cleebourg	
Crémant d'Alsace brut Anstotz et fils BIO	5,90 €

Vins à la bouteille

Alsace

Riesling Turckheim	30,00 €
Pinot gris Turckheim	33,00 €
Gewurtztraminer Turckheim	35,00 €
Pinot noir Turckheim	31,00 €
Gewurtztraminer vendanges tardives Anstotz	33,00 €
Muscat Anstotz	23,00 €

Bourgogne

Petit chablis (blanc)	27,00 €
Chablis la sereine (blanc)	34,00 €
Hautes côtes de nuits "Les Dames Huguettes" (rouge)	29,00 €

Bordeaux

Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (rouge)	34,00 €
Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (rosé)	32,00 €

Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras Clos des Clazaux Saint Roch (rouge)	29,00 €
AOP Côtes du Rhône (rouge)	21,00 €
Domaine Clos des Clazaux (rosé)	21,00 €

Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace brut Clerotstein	39,00 €
Symphonie en P, cave de Cleebourg	
Crémant d'Alsace brut Anstotz et fils BIO	35,00 €

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Aucun règlement par chèque n'est accepté. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Prix nets, taxes et services compris.





Restaurant **LE 31**



Apéritif

Crodino 17,5cl	7,90 €
Suze 5cl	5,90 €
Martini blanc/rouge/rosé 5cl	7,90 €
Cidre d'Alsace 25cl	6,00 €
Kir crémant 12,5cl	7,90 €
Kir vin blanc 12,5cl	6,40 €
Ricard 2,5cl	4,20 €
Campari 5cl	7,90 €
Porto 5cl	7,00 €
Prosecco 12,5cl	5,90 €

Boisson Chaude

Expresso	2,00 €
Double expresso	4,00 €
Rallongé	2,50 €
Grand noir	3,00 €
Grand café au lait	3,50 €
Cappuccino Chantilly	4,50 €
Chocolat au lait	3,30 €
Chocolat viennois	4,00 €
Thé Kusmi tea tasse	3,00 €
Thé Kusmi tea théière	3,90 €
Supplément lait	0,50 €

Jus de fruits pressé

Orange, citron, pamplemousse	6,00 €
---------------------------------	--------

Bières

Licorne Export 25cl	2,50 €
Krombacher Pils 25cl	2,70 €
Blanche de Bruxelles rosée	3,90 €
Rothaus Hefeweizen (bouteille 50cl)	6,90 €
Bauhofer Hefeweizen sans alcool (bouteille 50cl)	6,00 €
Bauhofer bière sans alcool (bouteille 33cl)	5,90 €
Panaché 25cl	3,00 €
Monaco 25cl	3,20 €
Picon 25cl	3,90 €
Desperados (bouteille 33cl)	5,90 €

Digestifs 5cl

Amaretto	6,00 €
Rhum Diplomatico	10,00 €
Whisky Caol Ila, 12 ans	11,00 €
Whisky Glenfiddich, 12 ans	11,00 €
Gin Bombay Sapphire	6,00 €
Le légendaire château du TariquetBas Armagnac	14,00 €
Rhum Depaz Hors d'âge finition Porto	17,00 €
Dépaz Rhum vieux grande réserve XO	14,00 €
Christian Drouin Le Calvados pays d'Auge VSOP	12,00 €
Remy Martin VSOP cognac fine champagne	12,00 €

Soft Bouteilles

Orangina 25cl	4,20 €
Coca Cola 33cl	4,20 €
Coca Cola Zéro 33cl	4,20 €
Limonade 33cl	4,20 €
Miss Tonic 33cl	4,20 €
Schweppes Agrumes 25cl	3,90 €
Pomme Gazéifiée 50cl	5,90 €
Mezzo Mix 50cl	5,90 €
Perrier 33cl	4,20 €
Fuzetea pêche 33cl	4,20 €
Ginger beer	4,20 €
Carola rouge/verte/bleu 50cl	3,90 €
Carola rouge ou bleu 1l	7,90 €
Jus de fruits: pomme, raisin, ananas, tomate 25cl	4,20 €
Nos sirops: framboise, violette, fleur de sureau, pêche, grenadine, menthe, citron, cassis, fraise	

Eau de vie 5cl

Mirabelle, poire Williams,	7,90 €
framboise sauvage, kirsch,	
merise, vieille prune	4,90 €
Poiret	5,90 €
Génépi Alpes	

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Aucun règlement par chèque n'est accepté. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Prix nets, taxes et services compris.





Restaurant **LE 31**



Nos ardoises

Ardoise de fromages

Sélection de fromages du Domaine des
Buflonnes 15,00 €
Tome, Buflonnette (brie), l'Onctueux (type
Munster), fromage frais

Ardoise de charcuterie

D'ici et de plus loin 15,00 €

Duo Duo

Fromages et charcuteries pour 2 personnes, 45,00 €
sélection du jour.
Salade verte, chutney
Inclus: un verre de vin par personne (sélection
du jour)

Nos Cocktails 9,90 €

Apérol Spritz
(Apérol, Prosecco, eau gazeuse,
rondelle d'orange)

Hugo
(Prosecco, eau gazeuse, sirop de fleur
de sureau, menthe fraîche, rondelle
de citron)

Café Calypso
(Rhum ambré, Amaretto, café,
chantilly)

Daïquiri
(Rhum blanc, jus de citron vert, sirop
de sucre de canne)

Lillet Pomelo
(Lillet blanc, jus de pamplemousse,
eau gazeuse, feuilles de menthe)

Lillet Citrose
(Lillet rosé, limonade, rondelle de
citron, feuilles de menthes)

Gin tonic
(Gin, Schweppes, jus de citron vert)

Negroni
(Gin, Vermouth rouge, Campari)

Tequila Sunrise
(Tequila blanco, jus d'orange, sirop
de grenadine)

Moscow/London Mule
(Vodka/Gin, ginger beer, jus de
citron vert)

Nos Mocktails 7,90 €

Virgin mojito

Virgin Shirley Temple
(Ginger ale, ginger beer, limonade,
jus de citron vert, sirop de
grenadine)

Martini Floreale
(Martini 0%, Schweppes tonic, sirop
de fleur de sureau, eau gazeuse)

Le vibrant
(Martini 0%, Schweppes tonic,
rondelle d'orange)

Menus et prix à titre indicatif, sous réserve de changement en fonction des produits et arrivages de la semaine. Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle. Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Aucun règlement par chèque n'est accepté. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence. Prix nets, taxes et services compris.

