



Restaurant **LE 31**



Entrées

Vitello tonnato

câpres, tomates séchées, roquette,
parmesan
17,90 €

Salade César

poulet (label rouge Alsace fermier), sucrines,
tomates séchées, croûtons, parmesan
17,90 €

Escargots de Bourgogne

beurre aux fines herbes et à l'ail
15,90 €

Oeuf parfait

girolles sautées, espuma de pommes de
terre, truffes
14,90 €

Le 31

tomates, mozzarella (Domaine des
Buflonnes), pousses d'épinards
14,90 €

Plats

Suprême de poulet fermier

(label rouge Alsace), sauce madère à la truffe
25,90 €

Entrecôte

sauce du chef, frites
29,00 €

Quasi de veau

jus au romarin
26,90 €

Truite (source d'Heimbach)

rôtie aux amandes, pommes de terre à
l'anglaise
23,90 €

Desserts

Suggestion du chef

9,00 €

Café gourmand

9,00 €

Crème brûlée

9,00 €

Tarte du jour

7,90 €

Fondant au chocolat

(15 min d'attente)
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 €
--	--------

Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras Clos des Clazaux Saint Roch (rouge)	7,90 €
AOP Côtes du Rhône (rouge)	6,90 €
Domaine Clos des Clazaux (rosé)	6,90 €

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	27,00 €

Bourgogne

Petit chablis (blanc)	29,00 €
Chablis la sereine (blanc)	34,00 €
Hautes côtes de nuits "Les Dames Huguettes" (rouge)	31,00 €

Bordeaux

Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (rouge)	39,00 €
--	---------

Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras Clos des Clazaux Saint Roch (rouge)	31,00 €
AOP Côtes du Rhône (rouge)	29,00 €
Domaine Clos des Clazaux (rosé)	29,00 €

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	2,60 €
Krombacher Pils 25cl	2,90 €
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 Tariquet Bas 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, framboise sauvage, kirsch, merise, vieille prune	7,90 €
Poiret	4,90 €
Génépi Alpes	5,90 €

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 €

Ardoise mixte

Sélection de fromages et charcuterie 15,00 €

Nos Cocktails 9,90 €

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

Limoncello Spritz
(Limoncello, prosecco, eau gazeuse,
rondelle de citron)

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

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)

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

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

Nos Mocktails 7,90 €

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.





Restaurant **LE 31**



Vorspeisen

Vitello tonnato

Kapern, sonnengetrocknete Tomaten,
Rucola, Parmesan
17,90 €

Caesar-Salat

(Elsässer Freilandhähnchen der Marke Label
Rouge), Saccharinsalat, sonnengetrocknete
Tomaten, Croutons, Parmesankäse
17,90 €

Burgunder-Schnecken

Kräuter- und Knoblauchbutter
15,90 €

Oeuf parfait

Sautierte Pfifferlinge, Kartoffelespuma,
Trüffel
14,90 €

Der 31

Tomaten, Mozzarella (Domaine des
Bufflonnes), Babyspinat
14,90 €

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet aus Freilandhaltung

(Hähnchen vom Label Rouge im Elsass),
Madeirasauce mit Trüffel
25,90 €

Entrecôte

Soße des Küchenchefs, Pommes frites
29,00 €

Kalbsnuss

Rosmarinjus
26,90 €

Forelle (Heimbachquelle)

gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln
23,90 €

Nachtisch

Vorschlag des Küchenchefs

9,00 €

Café gourmand

9,00 €

Crème brûlée

9,00 €

Kuchen des Tages

7,90 €

Schokoladenfondant

(15 Minuten Wartezeit)
9,00 €

Speisekarte und Preise dienen nur zur Orientierung und können je nach Verfügbarkeit der Produkte und Lieferungen wöchentlich variieren. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Allergenliste ist auf Anfrage erhältlich. Wir akzeptieren keine Schecks. Bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon stumm, um den Komfort aller Gäste zu gewährleisten. Die Preise verstehen sich netto, inklusive Steuern und Bedienung.





Restaurant **LE 31**



Wein im Glas

Alsace	12,5 cl Glas
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 (Weiß)	7,90 €
Hautes côtes de nuits "Les Dames Huguettes" (Rot)	8,90 €

Bordeaux

Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (Rot)	8,90 €
--	--------

Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras Clos des Clazaux Saint Roch (Rot)	7,90 €
AOP Côtes du Rhône (Rot)	6,90 €
Domaine Clos des Clazaux (rosé)	6,90 €

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 €

Flaschenwein

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	27,00 €

Bourgogne

Petit chablis (Weiß)	29,00 €
Chablis la sereine (Weiß)	34,00 €
Hautes côtes de nuits "Les Dames Huguettes" (Rot)	31,00 €

Bordeaux

Château St Georges St Emilion Petrus Desbois (Rot)	39,00 €
--	---------

Vallée du Rhône

AOP Vacqueyras Clos des Clazaux Saint Roch (Rot)	31,00 €
AOP Côtes du Rhône (Rot)	29,00 €
Domaine Clos des Clazaux (rosé)	29,00 €

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 €

Speisekarte und Preise dienen nur zur Orientierung und können je nach Verfügbarkeit der Produkte und Lieferungen wöchentlich variieren. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Allergenliste ist auf Anfrage erhältlich. Wir akzeptieren keine Schecks. Bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon stumm, um den Komfort aller Gäste zu gewährleisten. Die Preise verstehen sich netto, inklusive Steuern und Bedienung.





Aperitif

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 €

Heißes Getränk

Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Langer Espresso	2,50 €
Großer schwarzer Kaffee	3,00 €
Großer Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino mit Schlagsahne	4,50 €
Milchschokolade	3,30 €
Wiener Schokolade	4,00 €
Kusmi-Tee (English Breakfast,	3,00 €
Vanille-Roibos, Jasmin-	
Grüntee, Chinesischer	
Grüntee, Minz-Grüntee,	
Zitronenthymian, Eisenkraut,	
Minz-Eisenkraut, 4 rote	
Beeren, Anastasia)	0,50 €
Extra Milch	



Restaurant LE 31

Bier

Licorne Export 25cl	2,60 €
Krombacher Pils 25cl	2,90 €
Blanche de Bruxelles rosée	3,90 €
Rothaus Hefeweizen (50cl	6,90 €
Flasche)	
Ulmer Alkoholfreies	6,00 €
Hefeweizen (50cl Flasche)	
Ulmer Alkoholfreies Bier (33cl	5,90 €
Flasche)	
Radler 25cl	3,00 €
Monaco 25cl	3,20 €
Amer 25cl	3,90 €
Desperados (Flasche 33cl)	5,90 €

Digestiv 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	14,00 €
Tariquet Bas Armagnac	
Rhum Depaz Hors d'âge	17,00 €
finition Porto	
Dépaz Rhum vieux grande	14,00 €
réserve XO	
Christian Drouin Le Calvados	12,00 €
pays d'Auge VSOP	
Remy Martin VSOP cognac	12,00 €
fine champagne	

Erfrischungsgetränke

Orangina 25cl	4,20 €
Coca Cola 33cl	4,20 €
Coca Cola Zéro 33cl	4,20 €
Limonade 33cl	4,20 €
Schweppes Tonic 33cl	4,20 €
Schweppes Agrumes 25cl	3,90 €
Apfelschorle 50cl	5,90 €
Mezzo Mix 50cl	5,90 €
Perrier 33cl	4,20 €
Fuzetea Pfirsich 33cl	4,20 €
Carola rot oder blau 50cl	3,90 €
Carola rot oder blau II	7,90 €
Fruchtsäfte: Apfel, Traube,	4,20 €
Ananas, Tomate	
Unsere Sirupe: Himbeere,	
Veilchen, Holunderblüte, Pfirsich,	
Grenadine, Minze, Zitrone,	
Johannisbeere, Erdbeere	

Frisch gepresster Fruchtsaft

Orange, Zitrone, Grapefruit	6,00 €
-----------------------------	--------

Schnaps 5cl

Mirabelle, Williamsbirne,	7,90 €
Waldhimbeere, Kirsch,	
Wildkirsche, Alte Pflaume	
Poiret	4,90 €
Génépi Alpes	5,90 €





Restaurant **LE 31**



Unsere Schiefertafeln

Käseschiefer

Auswahl an Käsesorten der Domaine des
Buflonnes 15,00 €
Tome, Buflonette (Brie), Onctueux (Münster-
Typ), Frischkäse

Wurstwarenschiefer

Von hier und weiter weg 15,00 €

Gemischter Schiefer

Auswahl an Käse und Wurstwaren 15,00 €

Unsere Cocktails 9,90 €

Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco, Sprudelwasser,
Orangenscheibe)

Limoncello Spritz
(Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser,
Zitronenscheibe)

Hugo
(Prosecco, Sprudelwasser,
Holunderblütensirup, frische Minze,
Zitronenscheibe)

Daiquiri
(Weißer Rum, Limettensaft,
Rohrzuckersirup)

Lillet Pomelo
(Lillet Blanc, Grapefruitsaft,
Sprudelwasser, Minzblätter)

Gin Tonic
(Gin, Schweppes, Limettensaft)

Lillet Citrose
(Lillet rosé, Limonade,
Zitronenscheibe, Minzblätter)

Tequila Sunrise
(Tequila Blanco, Orangensaft,
Grenadinesirup)

Unsere Mocktails 7,90 €

Virgin Shirley Temple
(Ginger Ale, Ginger beer, Limonade,
Limettensaft, Grenadinesirup)

Martini Floreal
(Martini 0%, Schweppes tonic,
Holunderblütensirup, Sprudelwasser)

Le vibrant
(Martini 0%, Schweppes tonic,
Orangenscheibe,

Speisekarte und Preise dienen nur zur Orientierung und können je nach Verfügbarkeit der Produkte und Lieferungen wöchentlich variieren. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Eine Allergenliste ist auf Anfrage erhältlich. Wir akzeptieren keine Schecks. Bitte schalten Sie Ihr Mobiltelefon stumm, um den Komfort aller Gäste zu gewährleisten. Die Preise verstehen sich netto, inklusive Steuern und Bedienung.

