



L'Ange

*Hotel *** Restaurant*
Bar

Restaurant ouvert 7 jours sur 7
Service Midi et Soir

Notre établissement vous accueille pour
vos déjeuners, dîners et réceptions
chaque jour de la semaine.

Le Chef Rochel David vous propose
une cuisine savoureuse de qualité, alliant
gastronomie moderne et traditionnelle.

Venez retrouver les produits emblématiques du
terroir Alsacien et Français, à travers notre carte
et nos menus du jour.

4 Rue de la Gare
68500 Guebwiller

Bienvenue à l'Hôtel de l'Ange

Chers clients,

Notre restaurant est ouvert **tous les jours** :

Pour le déjeuner **à partir de 12h00**

Pour le dîner **à partir de 19h00**

Notre bar est ouvert **dès 8h00 chaque matin**

Boissons chaudes, jus de fruits, sodas, bières et
vins d'Alsace

Mais aussi cocktails avec ou sans alcool...

Tous les après-midi,

Venez profiter de nos glaces et desserts sur notre
terrasse ou dans notre bar.

Pour vos évènements privés et professionnels,

nous sommes à votre écoute pour établir
un devis sur-mesure avec à disposition
notre salle de séminaire.

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Planche de charcuterie et fromages 25 €
à partager

Cassiolette d'escargots de
Bourgogne aux Morilles 20 €

Foie gras au torchon,
chutney de fruits de saison,
toasts de pain aux épices maison 24 €

Escalope de foie gras de canard
poêlée et confit d'oignons rouges 26 €

Gambas à la plancha,
salade fraîcheur, tomates séchées
et basilic 25 €

Salade de chèvre chaud
sur toasts croustillants 12 €

Cocktail de crevettes 16 €

NOS SPÉCIALITÉS LOCALES

Tartes flambées

• Nature 10 €
(oignons, lardons, crème)

• Gratinée 11 €
(oignons, lardons, crème, emmental)

• Forestière 11 €
(oignons, lardons, crème,
champignons de Paris)

• Forestière gratinée 12 €
(oignons, lardons, crème,
champignons de Paris, emmental)

• Munster 14 €
(oignons, lardons, crème, Munster)

La choucroute Alsacienne aux 5 viandes 23 €

Le Baeckeffe 23 €

MENU ENFANT

12 €

Steak haché

OU

Escalope de volaille panée

Garniture au choix :

Spätzle maison

Pommes frites

Légumes du jour

NOS VIANDES

Tartare taillé au couteau, toasts et pommes frites 25 €

L'entrecôte juste grillée :

- Beurre maître d'Hotel 31 €
- Sauce au poivre 34 €
- Sauce aux morilles 36 €

Le suprême de poulet jaune et sa sauce aux morilles 26 €

Le quasi de veau, sauce aux morilles 35 €

Carré d'agneau en croûte d'herbes, poêlée de légumes de Provence, jus au Thym 31 €

Cuisson minute : 25min de préparation

Onglet à l'échalote 28 €

Filet de boeuf et son os à moelle, sauce au Pinot noir 36 €
(selon disponibilité)

Filet de boeuf grillé :

- Beurre maître d'Hotel 36 €
- Sauce au poivre 36 €
- Sauce aux morilles 38 €

NOS POISSONS ET PLATS VÉGÉTARIENS

Filet de sandre sur choucroute et sa sauce au Riesling 25 €

Pavé de saumon à la plancha, sauce vierge et sa garniture de saison 25 €

L'assiette végétarienne, sauce au Yaourt grec 19 €
(Salade, légumes, légumineuses et falafel)

NOS FROMAGES

Le Munster flambé au Marc de Gewurztraminer	11 €
L'assiette des fromages de notre terroir	9 €

NOS DESSERTS

Les profiteroles à la vanille, sauce chocolat chaud	10 €
La crème brûlée maison aux gousses de vanille	9 €
Le fondant au chocolat, sa crème anglaise et sa glace vanille <i>10min de préparation</i>	12 €
La pana cotta maison aux fruits rouges	8 €
Café gourmand	12 €
Kougelhof glacé au Kirsch ou au Marc de Gewurztraminer	10 €
La mousse glacée au nougat de Montélimar, sauce «route des épices»	11 €

NOS DESSERTS GLACÉS

Café liégeois <i>(glace vanille et café, espresso, et chantilly)</i>	8 €
Chocolat liégeois <i>(glace vanille et chocolat, sauce chocolat et chantilly)</i>	8 €
Dame blanche <i>(glace vanille, sauce chocolat et chantilly)</i>	8 €
Coupe Amarena <i>(glace vanille, cerise amarena confites au sirop et chantilly)</i>	8 €
Coupe glacée aux fruits de saison <i>(glace vanille, sorbet fruits de saison et coulis)</i>	9 €
Boule de glace ou sorbet au choix	3 €

*Les sorbets et les glaces viennent de
la maison Alba à Vieux-Thann.
Les parfums varient selon la saison et
l'approvisionnement.*

CARTE DES BOISSONS

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	4 €
Schwepps, Miss tonic	33cl	4 €
Limonade	25cl	3.50 €
Diabolo	25cl	4 €

JUS DE FRUIT

Jus d'orange	25cl	4 €
Jus de pomme	25cl	4 €
Jus de tomate	25cl	4 €
Jus d'abricot	25cl	4 €
Jus d'ananas	25cl	4 €

COCKTAILS

Cocktail de jus de fruit sans alcool	18cl	5 €
Virgin Mojito <i>Menthe, lime, sirop de canne, limonade</i>	18cl	5 €
Mojito <i>Rhum, lime, menthe, limonade</i>	18cl	10 €
Negroni <i>Campari, Martini Rouge, gin</i>	18cl	10 €
Pina colada <i>Rhum, jus d'ananas, lait de coco</i>	18cl	10 €
Hugo <i>Crémant, liqueur de sureau, menthe, eau gazeuse</i>	18cl	10 €
Spritz <i>Alcool au choix, eau gazeuse, crémant</i> • Aperol • Limoncello • Campari	18cl	10 €

EAUX MINÉRALES

Carola <i>Plate, Légère, Forte</i>	50cl	4 €
Carola <i>Plate, Légère, Forte</i>	100cl	6 €
San Pellegrino	50cl	4.50 €
San Pellegrino	100cl	6.50 €
Perrier	33cl	4.20 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net en euros. Service compris.*

NOS BIÈRES

<u>Bières pression</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>Bières bouteille</u>		
Kronenbourg 1664	4 €	7.50 €	Bière sans alcool	25cl	4.50 €
Ajonction amer, picon, cynar	5 €	9 €			
Pression du moment	4.50 €	8.50 €			
Panaché	4 €	7.50 €			
Monaco	4.50 €	5.50 €			

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2cl	4 €	Tequila	4cl	8 €
Martini Rouge, Blanc	4cl	4 €	Rhum blanc	4cl	8 €
Suze, Campari	4cl	4 €	Rhum coca	12cl	10 €
Suze cassis	5cl	4.50 €	Whisky cola	12cl	10 €
Campari orange	12cl	6.50 €	Captain Morgan cola	12cl	10 €
Campari crémant	12cl	7.50 €	Jack Daniel's cola	12cl	10 €
Kir vin blanc	10cl	5.50 €	Vodka pomme	12cl	10 €
Kir au crémant	10cl	7 €	Vodka orange	12cl	10 €
<i>Crème au choix : cassis, pêche, violette</i>					

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné	2.20 €
Allongé	3.50 €
Double espresso	4.40 €
Cappucino, Café viennois	4.50 €
Thé, Infusion	4€
Grand crème	4.50 €

GIN 4cl

The Botanique (Ecosse)	10 €
Citadelle (France)	10 €
ROKU (Japon)	10 €
Officine (Alsace)	10 €
GinMare (Espagne)	10 €
Gordon's (Angleterre)	7 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net en euros. Service compris.*

DIGESTIFS ET WHISKY

COGNAC 4cl

Cognac Hennessy XO	15 €
Cognac Hennessy	8.50 €

LIQUEUR 4cl

Amaretto	6.50 €
Limoncello	6.50 €
Grand Marnier	6.50 €
Cointreau	6.50 €
Chartreuse	6.50 €
Get 27	6.50 €
Baileys	6.50 €
Kahlua coffee liqueur	6.50 €

WHISKY PURE MALTE 4cl

The Glenlivet (15 ans)	15 €
Lagavuline (16 ans)	15 €
Dalwhinnie (15 ans)	15 €
Oban (14 ans)	15 €
Cranganmore (12 ans)	10 €
Talisker (10 ans)	10 €
Aberlour (10 ans)	10 €
Glenkinchie (12 ans)	10 €

RHUM 4cl

Don papa	10 €
Diplomatico	10 €
Angostura (12 ans)	10 €
Zacapa (23 ans)	12 €
Bortan (15 ans riserva)	12€

ALCOOL BLANC 4cl

Framboise	6.50 €
Marc de Gewurztraminer	6.50 €
Mirabelle	6.50 €
Alizier	6.50 €
Poire Williams	6.50 €

WHISKY BLEND ET BOURBON 4cl

Chivas Regal (12 ans)	10 €
J&B	8.50 €
Jack Daniel's (bourbon)	8.50 €

NOS VINS

Prix net TTC en € - TVA 20%

Vins blancs d'alsace aoc ou aop

	Verre	25cl	50cl	75cl
Edelzwicker	5 €	9 €	18 €	
Riesling Prince Abbés Schlumberger, Guebwiller				32 €
Riesling Bestheim	7 €	13 €	24 €	30 €
Pinot Gris Prince Abbés Schlumberger, Guebwiller				32 €
Pinot Gris, Bestheim	7 €	13 €	24 €	30 €
Muscat, Bestheim	7 €	13 €	24 €	30 €
Gewurztraminer Rentz	7 €	13 €	24 €	30 €
Crémant d'Alsace <i>Sélection du moment</i>	6.50 €			29 €
Champagne Jacquart Mosaïque Brut				65 €

Blancs Des Régions de France AOC

Chablis Domaine La Perrière (Bourgogne)				39 €
Saint Veran Domaine Duvert (Bourgogne)				42 €
Perle de Viognier Domaine Rozel (Côtes du Rhône)				29 €
Vacqueyrases Domaine Les Ondines (Côtes du Rhône)				45 €
Villa Chambre d'Amour Original Blanc de Gascogne	7 €	13 €	24 €	30 €
Rosé Greg et Juju (Languedoc-Roussillon)	7 €	13 €	24 €	30 €

Blancs Grands Crus

Gewurztraminer Vendanges Tardives Rentz	10 €			50 €
Gewurztraminer - Kuentz-Bas Pfersigberg				53 €
Riesling - Kuentz-Bas Eichberg				56 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Prix net en euros. Service compris.*

Rouges d'Alsace et d'ailleurs

	Verre	25cl	50cl	75cl
Pinot Noir Les Princes Abbés Domaine Schlumberger				32 €
Pinot Noir Rentz	7 €	13 €	24 €	30 €
Rouge d'Ottrot, Fritz				45 €
Côtes du Rhône Domaine de la Genestière				29 €
Châteauneuf Du Pape Domaine de la Genestière				59 €
Vacqueyras Domaine Les Ondines				45 €
Haut-Medoc Plume de Ramage Domaine Château La Batisse				29 €
Margaux Château Soussans				65 €
Pessac Leognan Château Le Bruilleau				55 €
Givry Domaine Venot				49 €
Hautes Côtes de Beaune Domaine Bergeret				45 €
Rouge Sélection du mois	8 €	15 €	29 €	35 €
Rosé Sélection du mois	6 €	12 €	24 €	

Rouges Grands Crus

Pinot Noir «Le Passage» Domaine Haag				45 €
Pinot Noir - Joseph Cattin Steinbach				49 €

Menu du jour

Lundi 4 mai - Jeudi 7 mai

Lundi

ENTRÉE

Velouté glacé de carotte
Fleurette au cumin

PLAT

Ballotine de lapin, jus au romarin
et mousseline de pommes de terre

DESSERT

Vacherin minute

Mercredi

ENTRÉE

Terrine de campagne,
petite salade

PLAT

Poulet au riesling,
spaetzle maison

DESSERT

Pana cotta aux fruits rouges

Mardi

ENTRÉE

Petite salade de saison,
toast de fromage de chèvre chaud

PLAT

Noix de joue de porc à la bière,
nouilles au beurre

DESSERT

Crème brûlée

Jeudi

ENTRÉE

Assiette de charcuterie

PLAT

Foie de veau à la lyonnaise,
pommes de terre sautées

DESSERT

Tarte aux pommes

15.90 €

Menu du jour

Date - Date

Lundi

ENTRÉE

XXX

PLAT

XXX

DESSERT

XXX

Mardi

ENTRÉE

XXX

PLAT

XXX

DESSERT

XXX

Mercredi

ENTRÉE

XXX

PLAT

XXX

DESSERT

XXX

Jeudi

ENTRÉE

XXX

PLAT

XXX

DESSERT

XXX

Vendredi

ENTRÉE

XXX

PLAT

XXX

DESSERT

XXX

15.90 €