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

L'Ange
Hotel *** Restaurant
Bar

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.

L'Ange
Hotel *** Restaurant
Bar

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Planche de charcuterie et fromages à partager	25 €
Cassolette 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 Baeckeoffe	23 €

MENU ENFANT

12 €

Steak haché
OU
Escalope de volaille pânée

Garniture au choix :
Spaëtzle 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 *10min de préparation*	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 *(glaçe vanille et café, espresso, et chantilly)*	8 €
Chocolat liégeois *(glaçe vanille et chocolat, sauce chocolat et chantilly)*	8 €
Dame blanche *(glaçe vanille, sauce chocolat et chantilly)*	8 €
Coupe Amarena *(glaçe vanille, cerise amarena confites au sirop et chantilly)*	8 €
Coupe glacée aux fruits de saison *(glaçe vanille, sorbet fruits de saison et coulis)*	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 €
Virjin Mojito *Menthe, lime, sirop de canne, limonade*	18cl	5 €
Mojito *Rhum, lime, menthe, limonade*	18cl	10 €
Negroni *Campari, Martini Rouge, gin*	18cl	10 €
Pina colada *Rhum, jus d'ananas, lait de coco*	18cl	10 €
Hugo *Crémant, liqueur de sureau, menthe, eau gazeuse*	18cl	10 €
Spritz *Alcool au choix, eau gazeuse, crémant* • Aperol • Limoncello • Campari	18cl	10 €

EAUX MINÉRALES

Carola *Plate, Légère, Forte*	50cl	4 €
Carola *Plate, Légère, Forte*	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

Bières pression	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	4 €	7.50 €
Ajonction amer, picon, cynar	5 €	9 €
Pression du moment	4.50 €	8.50 €
Panaché	4 €	7.50 €
Monaco	4.50 €	5.50 €

Bières bouteille		
Bière sans alcool	25cl	4.50 €

NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2cl	4 €
Martini Rouge, Blanc	4cl	4 €
Suze, Campari	4cl	4 €
Suze cassis	5cl	4.50 €
Campari orange	12cl	6.50 €
Campari crémant	12cl	7.50 €
Kir vin blanc	10cl	5.50 €
Kir au crémant *Crème au choix : cassis, pêche, violette*	10cl	7 €

Tequila	4cl	8 €
Rhum blanc	4cl	8 €
Rhum coca	12cl	10 €
Whisky cola	12cl	10 €
Captain Morgan cola	12cl	10 €
Jack Daniel's cola	12cl	10 €
Vodka pomme	12cl	10 €
Vodka orange	12cl	10 €

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 €
Crangganmore (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 €

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

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 *Sélection du moment*	6.50 €			29 €
Champagne Jacquart Mosaique Brut				65 €

Blancs Des Régions de France AOC

Chablis Domaine La Perriere (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 €

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