



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30 ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00



LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM

ALLERGÈNES

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Cette liste est mise à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

Allergènes : Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfite, Lupin, Mollusque.

VELOUTÉ DE COURGE DU MOMENT ET SES GRAINES TORÉFIÉES

LAIT

OEUF PARFAIT SUR SA DUXELLE DE CHAMPIGNONS, EMULSION AU COMTÉ

OEUF, LAIT

GRAVELAX DE SAUMON, RÖSTI ET FROMAGE BLANC À L'AIL ET CIBOULETTE

GLUTEN, OEUF, POISSON, LAIT

POÊLÉE DE GROSSES CREVETTES, FONDUE DE POIREAUX ET SA CRÈME DE COCO

CRUSTACÉ, LAIT, FRUIT À COQUE

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY DE CHEZ WALTER

GLUTEN

PARMIGIANA (GRATIN D'AUBERGINES ET PARMESAN)

LAIT, CELERI

FILET DE CANETTE RÔTI, MOUSSELINE DE PANAI, CAROTTES GLACÉES ET SON JUS AU CACAO

GLUTEN, LAIT

POIRE DE BOEUF "VINTAGE BEEF" FRITES & POÊLÉE DE LÉGUMES AVEC SA SAUCE AU MUNSTER OU AU POIVRE

GLUTEN, LAIT, CELERI

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA, RIZ BASMATI, LÉGUMES DE SAISON ET SON COULIS DE POIVRON

POISSON, CELERI

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

CELERI

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

LAIT

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

GLUTEN, OEUF, LAIT

LA FAISSELLE SUR SON PALAIS BRETON, CAMEL AU BEURRE SALÉ

GLUTEN, OEUF, LAIT

TARTELETTE AUX POIRES ET AUX AMANDES, COULIS DE CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE

GLUTEN, OEUF, LAIT

MACARON MANGUE ET PASSION, COULIS EXOTIQUE

GLUTEN, OEUF, LAIT

FINGER AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME ANGLAISE ET COPAUX DE CHOCOLAT

GLUTEN, OEUF, LAIT

LES ENTRÉES

✓ VELOUTÉ DE COURGE DU MOMENT ET SES GRAINES TORÉFIÉES
9€

✓ OEUF PARFAIT SUR SA DUXELLE DE CHAMPIGNONS,
EMULSION AU COMTÉ
11€

POÊLÉE DE GROSSES CREVETTES, FONDUE DE POIREAUX
ET SA CRÈME DE COCO
12€

GRAVLAX DE SAUMON, RÖSTI, FROMAGE BLANC À L'AIL
ET À LA CIBOULETTE
13€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY
DE CHEZ WALTER
20€

ORIGINE DES VIANDES

FILET DE CANETTE
FRANCE

“VINTAGE BEEF”
GRANDE BRETAGNE

VIANDE CHOUROUTE
UNION EUROPEENNE



LES PLATS

✓ PARMIGIANA (GRATIN D'AUBERGINES ET PARMESAN)
19€

FILET DE CANETTE RÔTI, MOUSSELINE DE PANAIIS,
CAROTTES GLACÉES ET SON JUS AU CACAO
24€

POIRE DE BOEUF "VINTAGE BEEF" FRITES & POÊLÉE DE LÉGUMES
AVEC SA SAUCE AU CHOIX, MUNSTER OU POIVRE
25€

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA, RIZ BASMATI, LÉGUMES DE
SAISON ET SON COULIS DE POIVRON
27€

SUPPLÉMENT GARNITURE
UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE
3€

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
24€

LE MENU ENFANT

VIANDE OU POISSON +
2 BOULES DE GLACE
13€

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE
À LA CARTE AU CHOIX





LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

14€

LA FAISSELLE SUR SON PALAIS BRETON,
CAMEL AU BEURRE SALÉ

9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

12€

TARTELETTE AUX POIRES ET AUX AMANDES, COULIS DE
CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE

12€

MACARON MANGUE ET PASSION, COULIS EXOTIQUE

13€

FINGER AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME ANGLAISE ET COPEAUX DE
CHOCOLAT

13€

LES BOISSONS



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

APÉRITIFS

Aperol Spritz	12,5cl	11€
Apéritif maison	12,5cl	13€
Kir vin blanc	12,5cl	8€
Muscat - Bott	12,5cl	8€
Gewurztraminer - Becht	12,5cl	9,50€
Riesling VT - Becht	12,5cl	13€
Crémant Brut - Bott	12,5cl	10€
Crémant Rosé - Bott	12,5cl	10€
Crémant Ice Rosé - Becht	12,5cl	10€
Champagne - Castelnau	12,5cl	14€
Ricard, Pastis	2cl	6€
Martini (Blanc, Rouge, Dry)	6cl	7€
Porto Tawny (Blanc, Rouge)	6cl	7€

COCKTAILS

Cocktail "Diana"	20cl	13€
Cocktail sans alcool	20cl	9€
L'Americano	14cl	11€

WHISKIES

Clan Campbell	4cl	11€
Chivas - 12 ans	4cl	13€
Jameson Black Barrel	4cl	13€
Jack Daniels	4cl	13€
Nikka "From the barrel"	4cl	14€

VODKAS

Smirnoff	4cl	9€
Absolut	4cl	10€

GINS

Gordon's	4cl	10€
Hendrick's	4cl	13€

RHUMS

Bacardi	4cl	10€
Saint James	4cl	10€
Don Papa	4cl	10€
Diplomatico	4cl	10€

AMERS - BITTERS

Suze	4cl	7€
Campari	4cl	7€

LIQUEURS

Malibu	4cl	8€
Soho	4cl	8€

EAUX

Eau Plate ou Gazeuse	75cl	2€
Microfiltrée Purezza - à discrétion		
Carola Bleue / Verte / Rouge	50cl	3,50€
Carola Bleue / Verte / Rouge	100cl	6,50€
Perrier	33cl	4,50€
Perrier Rondelle ou Sirop	33cl	5€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4,50€
Schweppes (Agrumes, Tonic)	25cl	4,50€
Limonade	25cl	4,50€
Fuze Tea	25cl	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Jus de fruits Granini	25cl	4,50€
(Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)		
Jus de raisin Sautter 	25cl	5€

BIÈRES

	25 CL	50 CL
Heineken	4,50€	8€
Licorne blonde 	5,50€	10€
Bière du moment	5,50€	10€
Panaché, Monaco	4,50€	8€
Picon bière	6€	11€
Perle Blonde	33cl	6€
Bière sans alcool	33cl	5€

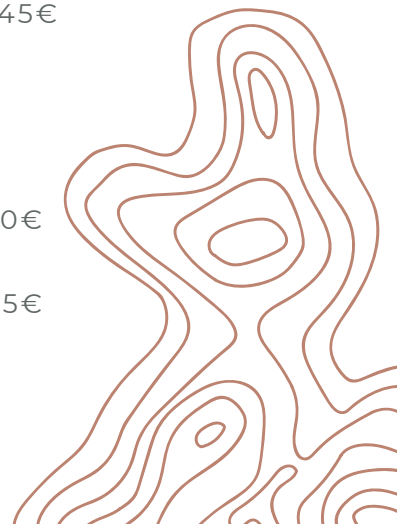
DIGESTIFS

Get 27 - Get 31	4cl	11€
Baileys	4cl	11€
Chartreuse (Jaune - Verte)	4cl	11€
Grand Marnier	4cl	11€
Cointreau	4cl	11€
Cognac - Hennessy	4cl	11€
Calvados	4cl	11€
Amaretto	4cl	11€
Eaux de vie d'Alsace	4cl	11€
Bas Armagnac -	4cl	11€
Château Laubade		

BOISSONS CHAUDES

Irish Coffee	25cl	12,50€
Expresso, Décaféiné	4cl	3,50€
Double Expresso, Allongé	10cl	4,50€
Grand café	20cl	5€
Cappuccino, café au lait	20cl	5€
Latte Macchiato	30cl	5€
Thé / Infusion	35cl	4€
Chocolat chaud	20cl	3,50€

	VERRE 12.5 CL	BOUTEILLE 75 CL	1/2 BOUTEILLE 37.5 CL
CHAMPAGNE			
Le Brut Castelnau	14€	78€	
CRÉMANTS D'ALSACE			
Brut Blanc - Cuvée Nicole Domaine Bott Frères	10€	34€	
Brut Rosé Domaine Bott Frères	10€	34€	
VINS BLANCS			
Riesling BIO, Alsace  Domaine Philippe Heitz	8,50€	34€	
Riesling Vieilles Vignes, Alsace Cave du Roi Dagobert			20€
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace Domaine Boeckel	11,50€	46€	
Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace Domaine Boeckel	11€	44€	
Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace Cave du Roi Dagobert	8€	32€	20€
Pinot Gris Exception, Alsace Domaine Bernard Becht	8,50€	34€	
Gewurztraminer BIO, Alsace  Domaine Philippe Heitz	9,50€	37€	
Gewurztraminer, Alsace Domaine Bernard Becht	9,50€	39€	
Mâcon Villages AOP, Bourgogne Domaine Dupuis Vegan	8€	38€	
Pouilly-Fumé AOP, Loire Domaine Veneau		36€	24€
Saint-Joseph AOP, Rhône Cuvée Côte Diane	11€	45€	
VINS ROSÉS			
Château de l'Escarelle, Côteaux varois Provence	7,50€	30€	
M de Minuty Côtes de Provence		35€	



VERRE 12.5 CL	BOUTEILLE 75 CL	1/2 BOUTEILLE 37.5 CL
------------------	--------------------	--------------------------

VINS ROUGES

Pinot Noir, Alsace Cave du Roi Dagobert			20€
Pinot Noir Exception, Alsace Domaine Bernard Becht	8€	32€	
Pinot Noir Fût de chêne, Alsace Cave du Roi Dagobert	9€	36€	
Mercurey AOP, Bourgogne Domaine du Meix Foulot	10,50€	48€	
Saint-Amour AOP, Beaujolais Louis Tête, "En Tête à Tête"	8€	40€	
Crozes Hermitage AOP, Rhône Rochegonde, Cave de Tain	10€	45€	
Gigondas AOP, Rhône Le Pas de Montmirail	11€	51€	
Lirac AOP, Rhône Château la Genestière	9€	42€	
Haut-Médoc AOP, Bordeaux Peyrat-Fourthon - La Demoiselle d'Haut-Peyrat	8,50€	44€	
Lalande-de-Pomerol AOP, Bordeaux Promesse du Vieux Château Gachet	11€	51€	
Saint-Emilion Grand Cru AOP, Bordeaux Les Terrasses de Saint Christophe		44€	24€
Terrasses du Larzac AOP, Languedoc Domaine La Croix Chaptal	8€	38€	
Pic St Loup Exception, Languedoc "Les Déesses Muettes"	9€	38€	

VINS DU MONDE

Argentine Mendoza Antisto Malbec	7,50€	32€
--	-------	-----



V o u s a v e z a p p r é c i é
v o t r e r e p a s ?

P a r t a g e z v o t r e
e n c h a n t e m e n t !

