





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, OEUFS, 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 PANNAIS, 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**

**CHOUCRROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES**  
**CELERI**

**ASSIETTE DE FROMAGES AOP**  
**LAIT**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES**  
**GLUTEN, OEUFS, LAIT**

**LA FAISSELLE SUR SON PALAIS BRETON, CARAMEL AU BEURRE SALÉ**  
**GLUTEN, OEUFS, LAIT**

**TARTELETTE AUX POIRES ET AUX AMANDES, COULIS DE CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE**  
**GLUTEN, OEUFS, LAIT**

**MACARON MANGUE ET PASSION, COULIS EXOTIQUE**  
**GLUTEN, OEUFS, LAIT**

**FINGER AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME ANGLAISE ET COPAUX DE CHOCOLAT**  
**GLUTEN, OEUFS, LAIT**

**HAPPYCULTURE #HOTELS**



**LA TABLE DU DIANA**  
MOLSHEIM

## LES ENTRÉES

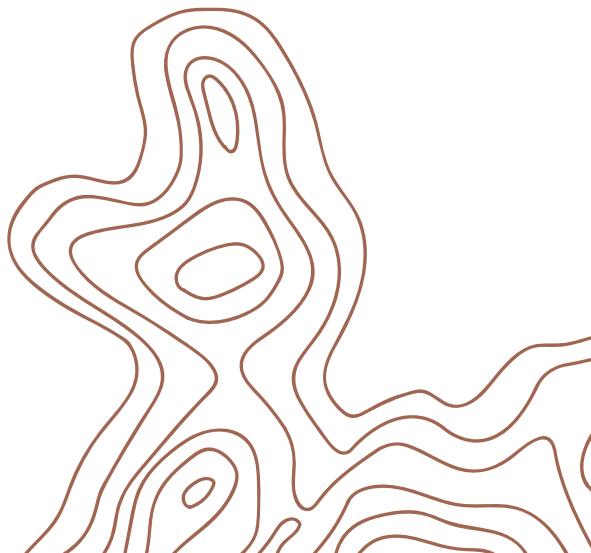
Ⓐ VELOUTÉ DE COURGE DU MOMENT ET SES GRAINES TORRÉFIÉES  
**9€**

Ⓐ OEUFS PARFAITS 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€**



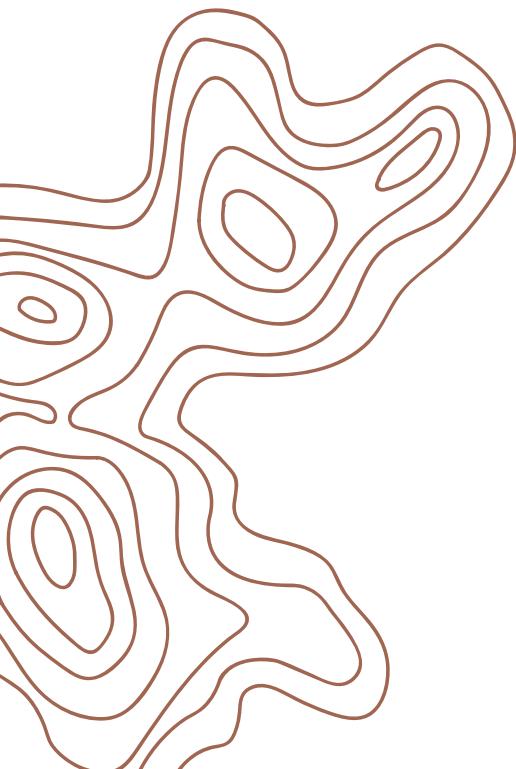


## ORIGINE DES VIANDES

FILET DE CANETTE  
**FRANCE**

“VINTAGE BEEF”  
**GRANDE BRETAGNE**

VIANDE CHOUCRUTE  
**UNION EUROPEENNE**



## LES PLATS

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

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

POIRE DE BOEUF "VINTAGE BEEF" FRITES & POÊLEE 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€**

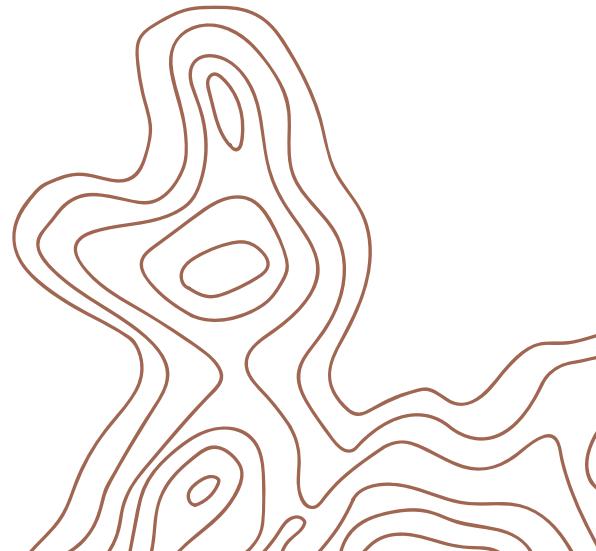
## LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUCROUTE 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 PALET BRETON,  
CARAMEL 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

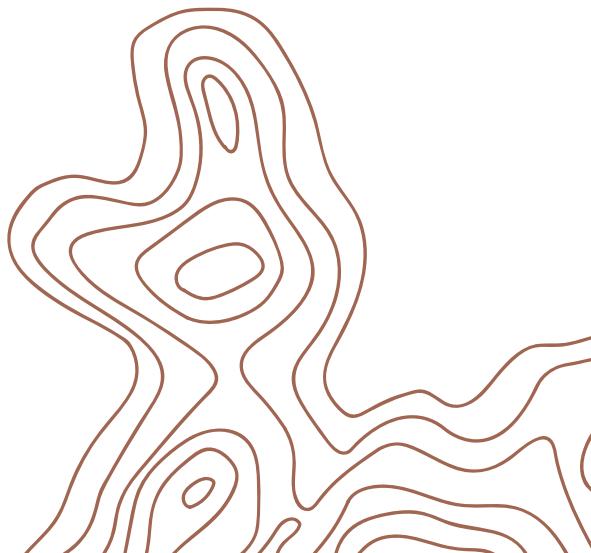
**12€**

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 discrédition		
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 (Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)	25cl	4,50€
Jus de raisin Sautter 	25cl	5€

## BIÈRES

	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>
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

<b>Le Brut</b> Castelnau	14€	78€
-----------------------------	-----	-----

## CRÉMANTS D'ALSACE

<b>Brut Blanc - Cuvée Nicole</b> Domaine Bott Frères	10€	34€
<b>Brut Rosé</b> Domaine Bott Frères	10€	34€

## VINS BLANCS

<b>Riesling BIO, Alsace</b> 	8,50€	34€	
Domaine Philipe Heitz			
<b>Riesling Vieilles Vignes, Alsace</b>			20€
Cave du Roi Dagobert			
<b>Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace</b>	11,50€	46€	
Domaine Boeckel			
<b>Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace</b>	11€	44€	
Domaine Boeckel			
<b>Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace</b>	8€	32€	20€
Cave du Roi Dagobert			
<b>Pinot Gris Exception, Alsace</b>	8,50€	34€	
Domaine Bernard Becht			
<b>Gewurztraminer BIO, Alsace</b> 	9,50€	37€	
Domaine Philippe Heitz			
<b>Gewurztraminer, Alsace</b>	9,50€	39€	
Domaine Bernard Becht			
<b>Mâcon Villages AOP, Bourgogne</b>	8€	38€	
Domaine Dupuis Vegan			
<b>Pouilly-Fumé AOP, Loire</b>		36€	24€
Domaine Veneau			
<b>Saint-Joseph AOP, Rhône</b>	11€	45€	
Cuvée Côte Diane			

## VINS ROSÉS

<b>Château de l'Escarelle, Côteaux varois</b> Provence	7,50€	30€
<b>M de Minuty</b> Côtes de Provence		35€



	GLAS 12.5 CL	FLASCHE 75 CL	1/2 FLASCHE 37.5 CL
--	-----------------	------------------	------------------------

## CHAMPAGNE

<b>Le Brut</b> Castelnau	14€	78€
-----------------------------	-----	-----

## CRÉMANTS D'ALSACE

<b>Brut Blanc - Cuvée Nicole</b> Domaine Bott Frères	10€	34€
<b>Brut Rosé</b> Domaine Bott Frères	10€	34€

## WEISSWEINE

<b>Riesling BIO, Alsace</b>  Domaine Philipe Heitz	8,50€	34€	
<b>Riesling Vieilles Vignes, Alsace</b> Cave du Roi Dagobert			20€
<b>Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace</b> Domaine Boeckel	11,50€	46€	
<b>Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace</b> Domaine Boeckel	11€	44€	
<b>Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace</b> Cave du Roi Dagobert	8€	32€	20€
<b>Pinot Gris Exception, Alsace</b> Domaine Bernard Becht	8,50€	34€	
<b>Gewurztraminer BIO, Alsace</b>  Domaine Philippe Heitz	9,50€	37€	
<b>Gewurztraminer, Alsace</b> Domaine Bernard Becht	9,50€	39€	
<b>Mâcon Villages AOP, Bourgogne</b> Domaine Dupuis Vegan	8€	38€	
<b>Pouilly-Fumé AOP, Loire</b> Domaine Veneau		36€	24€
<b>Saint-Joseph AOP, Rhône</b> Cuvée Côte Diane	11€	45€	

## ROSÉWEINE

<b>Chemin des Pèlerins</b> Côtes de Saint Mont	7€	28€
<b>M de Minuty</b> Côtes de Provence		35€



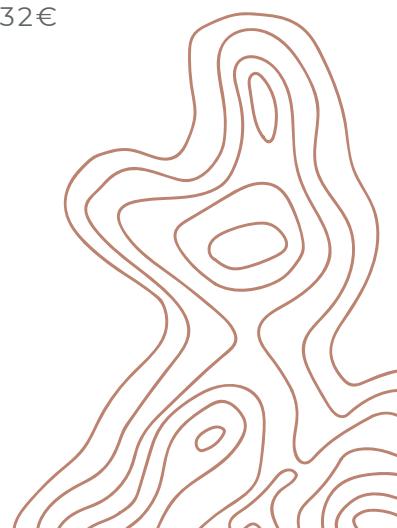
VERRE 12.5 CL	BOUTEILLE 75 CL	1/2 BOUTEILLE 37.5 CL
------------------	--------------------	--------------------------

## VINS ROUGES

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

## VINS DU MONDE

<b>Argentine Mendoza</b> Antisto Malbec	7,50€	32€
--	-------	-----



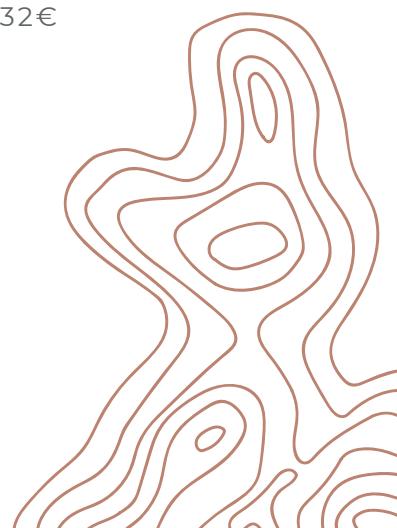
	GLAS 12.5 CL	FLASCHE 75 CL	1/2 FLASCHE 37.5 CL
--	-----------------	------------------	------------------------

## ROTWEIN

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

## WEINE AUS ALLER WELT

<b>Argentine Mendoza</b> Antisto Malbec	7,50€	32€
--	-------	-----



Vous avez apprécié  
votre repas ?

Partagez votre  
enchantement !

