



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.

BEIGNETS DE COURGETTES, PESTO, ROQUETTE ET SAUCE YAOURT CITRONNÉE
GLUTEN, OEUF, LAIT

TARTARE DE BETTERAVE, MOUSSE DE RICOTTA ET CHIPS DE JAMBON SERRANO
LAIT

TERRINE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES MESCLUN ET CRÈME AU RAIFORT
GLUTEN, OEUF, LAIT

TATAKI DE THON, CRÈME DE SÉSAME ET PICKLES D'ASPERGES
POISSON, LAIT, SÉSAME

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET ARÔME DE TRUFFE
OEUF, LAIT

PARMENTIER DE LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SON JUS VÉGÉTAL RÉDUIT
OEUF, LAIT, CELERI, MOUTARDE

BAVETTE D'ALOYAU "VINTAGE BEEF" ÉCHALOTES CONFITES, ET JUS RÉDUIT, FRITES ET LÉGUMES
GLUTEN, CELERI

FILET DE MAIGRE SNACKÉ À LA PLANCHA, QUINOA GOURMAND AUX LÉGUMES, BEURRE BLANC AU CITRON
GLUTEN, OEUF, LAIT, CELERI

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AU BEURRE, POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES, SAUCE LÉGÈRE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE D'ALSACE
GLUTEN, LAIT, MOUTARDE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
CELERI

BABA AU RHUM MAISON ET COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES
GLUTEN, OEUF, LAIT

FEUILLE À FEUILLE D'ARLETTE CROUSTILLANTE CRÈME LÉGÈRE AU CITRON ET MOUSSE FRAMBOISE
GLUTEN, OEUF

TIRAMISU À LA PISTACHE ET SA COMPOTÉE DE CERISES NOIRES
GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT À COQUE

L'ENTREMET ROYAL, CHOCOLAT / CAFÉ ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
GLUTEN, OEUF, LAIT

TARTELETTE DE SAISON ACCOMPAGNÉE DE SON SORBET
GLUTEN, OEUF, LAIT

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
GLUTEN, OEUF, LAIT

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
LAIT



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

LES ENTRÉES

 BEIGNETS DE COURGETTES, PESTO, ROQUETTE
ET SAUCE YAOURT CITRONNÉE
9€

TARTARE DE BETTERAVE, MOUSSE DE RICOTTA
ET CHIPS DE JAMBON SERRANO
10€

TERRINE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES MESCLUN
ET CRÈME AU RAIFORT
11€

TATAKI DE THON, CRÈME DE SÉSAME ET PICKLES D'ASPERGES
13€

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET ARÔME DE TRUFFE
13€





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

LES PLATS

 PARMENTIER DE LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SON JUS VÉGÉTAL RÉDUIT
19€

BAVETTE D'ALOYAU "VINTAGE BEEF" ÉCHALOTES CONFITES, ET JUS RÉDUIT, FRITES ET LÉGUMES
22€

MAGRET DE CANARD LAQUÉ, MOUSSELINE CAROTTE ET LÉGUMES GLACÉS, JUS RÉDUIT AU ROMARIN
23€

FILET DE MAIGRE SNACKÉ À LA PLANCHA, QUINOA GOURMAND AUX LÉGUMES, BEURRE BLANC AU CITRON
25€

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AU BEURRE, POMMES GRENAILLES ET LÉGUMES, SAUCE LÉGÈRE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE D'ALSACE
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

ORIGINE DES VIANDES

CÔTE DE VEAU
FRANÇAISE

BAVETTE
ROYAUME UNI

CANARD
FRANÇAISE

VOLAILLE
FRANÇAISE

VIANDE CHOUROUTE
UNION EUROPEENNE





LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

LES FROMAGES & DESSERTS

BABA AU RHUM MAISON
ET COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES
9€

FEUILLE À FEUILLE D'ARLETTE CROUSTILLANTE
CRÈME LÉGÈRE AU CITRON ET MOUSSE FRAMBOISE
11€

TIRAMISU À LA PISTACHE ET SA COMPOTÉE DE CERISES NOIRES
11€

L'ENTREMET ROYAL, CHOCOLAT / CAFÉ
ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
12€

TARTELETTE DE SAISON ACCOMPAGNÉE DE SON SORBET
12€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
12€

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
14€



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€
Été indien - 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€
<small>Microfiltrée Purezza - à discrétion</small>		
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€
<small>(Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)</small>		
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 - Henessy	4cl	11€
Calvados	4cl	11€
Amaretto	4cl	11€
Eaux de vie d'Alsace	4cl	11€
Bas Armagnac - Château Laubade	4cl	11€

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 **BOUTEILLE** **1/2 BOUTEILLE**
12.5 CL **75 CL** **37.5 CL**

CHAMPAGNE

Le Brut 14€ 78€
 Castelnau

CRÉMANTS D'ALSACE

Brut Blanc - Cuvée Nicole 10€ 34€
 Domaine Bott Frères

Brut Rosé 10€ 34€
 Domaine Bott Frères

VINS BLANCS

Riesling BIO, Alsace  7€ 34€
 Domaine Philippe Heitz

Riesling LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace 32€ 20€
 Domaine Pierre et Frédéric Becht

Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace 12€ 48€
 Domaine Boeckel

Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace 12€ 48€
 Domaine Boeckel

Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace 8€ 32€
 Cave du Roi Dagobert

Pinot Gris LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace 34€ 21€
 Domaine Pierre et Frédéric Becht

Gewurztraminer BIO, Alsace  9€ 42€
 Domaine Philippe Heitz

Mâcon Villages AOP, Bourgogne 8€ 36€
 Les Emalières

Pouilly-Fumé AOP, Loire 9€ 42€
 Domaine Joseph Mellot "Chant des Vignes"

Saint-Joseph AOP, Rhône 11€ 45€
 Cuvée Côte Diane

VINS ROSÉS

Chemin des Pèlerins 7€ 28€
 Côtes de Saint Mont

M de Minuty AOP 38€
 Côtes de Provence



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

VINS ROUGES

Pinot Noir, Alsace "Cuvée Frédéric" Domaine Pierre et Frederic Becht		38€	24€
Pinot Noir Fût de chêne, Alsace Cave du Roi Dagobert	9€	34€	
Hautes Côtes de Beaune AOP, Bourgogne Domaine Labry	8€	38€	
Mercurey AOP, Bourgogne Domaine du Meix Foulot	11€	50€	
Saint-Amour AOP, Beaujolais Louis Tête, "En Tête à Tête"	10€	40€	
Crozes Hermitage AOP, Rhône Nobles Rives Cave de Tain	10€	48€	
Gigondas AOP, Rhône Domaine Saint Damien Bio	10€	47€	
Lalande-de-Pomerol AOP, Bordeaux Promesse du Vieux Château Gachet	11€	50€	
Saint-Emilion AOP, Bordeaux Lucius Saint-Emilion	8€	38€	
Pic St Loup Exception, Languedoc "Les Déesses Muettes"	9€	38€	

VIN DU MONDE

Argentine La Consulta Malbec	7€	30€	
--	----	-----	--





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Vous avez apprécié
votre repas ?

Partagez votre
enchantement !

