



les formules  
100% maison & de saison

## POUR LES LÈVE-TÔT

### Le frenchy

1 jus de pomme 25 cl, 1 boisson chaude au choix \*,  
1/4 de baguette, 1 mini Kougelopf, beurre & confitures

8,50 €

### Le healthy

1 jus de pomme fenouil 25 cl, 1 boisson chaude au choix \*,  
1 bol de yaourt au granola et fruits, sirop d'érable

6,50 €

### Le salty

1 jus de pomme 25 cl, 1 boisson chaude au choix \*,  
1 bagel toasté à l'avocat et 2 oeufs au plat, bacon anglais grillé

9,50 €

\* Espresso, Lungo, Cappuccino, Chocolat, Thé, Infusion

## POUR LES BECS SUCRÉS

### Le cookie

2,50 €

### La part de gâteau

4,00 €

### La part de compote ou de salade de fruits

3,50 €

### Le yaourt au lait de vache entier

2,50 €





les formules  
100% maison & de saison

## POUR LA PAUS' MIDI

<b>Soupe</b> du jour	6,00 €
Variation autour d'un <b>plat</b> , d'une <b>salade</b> ou d'un <b>sandwich</b>	12,00 €

### Nos formules du lundi au vendredi :

Formule xpress avec 1 <b>plat</b> du jour + 1 <b>boisson non alcoolisée</b> * / <b>alcoolisée</b> **	13,00/15,00 €
---	---------------

Formule gourmande avec 1 <b>plat</b> du jour + 1 <b>dessert</b> + 1 <b>boisson non alcoolisée</b> * / <b>alcoolisée</b> **	15,00/17,00 €
--	---------------

\* Carola, Jus de pomme, Limonade, Elsass Cola, T'glacé, Tonic water

\*\* 1 bière 33 cl ou 1 verre de Muscat ou 1 verre de Pinot Noir 12 cl

r

## POUR LA PAUS' SOIR

<b>La planche veggy</b>	<b>x2</b> <b>x4</b> 15,00/25,00 €
<i>3 tartares aux algues, pickles asperges et cornichons, gaufrettes aux algues, frites du jour, fruits frais, assortiment de pains tranchés</i>	

<b>La planche cheesy</b>	15,00/25,00 €
<i>3 fromages, pickles asperges et cornichons, chips de sarrasin, frites du jour, fruits frais, assortiment de pains tranchés</i>	

<b>La planche meaty</b>	15,00/25,00 €
<i>3 charcuteries, pickles asperges et cornichons, chips à la fleur de sel, frites du jour, fruits frais, assortiment de pains tranchés</i>	

<b>La planche mixy</b>	15,00/25,00 €
------------------------	---------------





# Glaz

les boissons

## POUR S'HYDRATER

Carola bleue 50 cl	3,00 €
Carola verte 50 cl	3,00 €


## POUR S'ÉNERGISER

Jus de pomme 25 cl	3,00 €
Jus de pomme myrtille 25 cl	3,50 €
Jus de tomate 25 cl	4,00 €
Jus Green Go 33 cl * 	4,50 €
Jus du mois 25 cl	4,00 €
Sirop à l'eau 25 cl **	2,50 €
Diabolo 25 cl **	3,50 €
Limonade 33 cl	3,50 €
Tonic water 20 cl	3,50 €
Elsass cola 33 cl	3,50 €
T'glacé 33 cl	3,50 €
Ginger beer 25 cl 	4,00 €

\* Parfums : Pomme citron, Pomme carotte gingembre

\*\* Sirops : Fraise, Gingembre, Menthe, Fleurs de sureau

## POUR SE RÉCONFORTER

Espresso	2,00 €
Lungo	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte	4,00 €
Chocolat	4,00 €
Chocolat viennois	5,00 €
Chai latte	4,00 €
Thés ou infusions Les Jardins de Gaïa * 	4,00 €

\* Thé noir Finest Earl Grey, Thé vert des Samourais, Tisane de l'Amour, Dhyana Sérénité, thé ou infusion du mois

Supplément lait de vache	0,20 €
Supplément lait végétal	1,00 €
Supplément Chantlly	1,00 €



# Glaz

les bières & les vins

## POUR SE MOUSSER

Blanche Witbier 33 cl	4,50 €
Blonde American Pale Ale 33 cl	4,50 €
IPA 33 cl	4,50 €
Bière du mois 33 cl	4,50 €

*Micro-brasserie GUTH, Saint-Maurice*



## POUR SE COTEAUVER



### Les bulles

Crémant d'Alsace brut / rosé	12/75 cl	6,00/30,00 €
<i>Alsace AOC Le Puits du Moine - Les Faïtières</i>		
Pet'Nat' En Liberté		8,00/40,00 €
<i>VDF - Christophe Lindenlaub</i>		

### Les blancs

Muscat		5,00/20,00 €
<i>Alsace AOC - Les Faïtières</i>		
Pinot gris Château de Kintzheim		6,00/25,00 €
<i>Alsace AOC - Les Faïtières</i>		
Riesling En Équilibre		7,00/30,00 €
<i>Alsace AOC - Christophe Lindenlaub</i>		

### Les rouges

Pinot noir élevé en fût de chêne 2019		6,00/25,00€
<i>Alsace AOC - Domaine Fernand Engel</i>		
Ami-Amis		7,00/30,00 €
<i>VDF (Pinot noir &amp; gris) - Christophe Lindelaub</i>		





## Liste des allergènes

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachide
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Une liste des allergènes détaillés avec nos plats est à votre disposition sur simple demande au comptoir Glaz.



# Glaz

Nous avons à coeur de  
sélectionner des amoureux  
du Vivant

Les cafés *Vergnano, Chieri, Italie*

Les thés et les infusions *Les Jardins de Gaïa, Wittisheim*

Les jus de fruits et de légumes *Pressoir de la Vallée, Bennwihr*

Les bières *Micro-brasserie Guth, Saint-Maurice*

Les vins *Fernand Engel, Rorschwihr  
Les Faïtières, Orschwiller  
Christophe Lindenlaub, Dorlisheim*

Les légumes et les fruits *Les Jardins de Marthe,  
L'Îlot de la Meinau,  
Au Petit Marché d'Alsace, Strasbourg*

Les truites *La Truite de François, Orbey*

Les charcuteries *Soprolux, Strasbourg*

Les fromages *Tourrette, Strasbourg*

Les pains de tradition *Au pain de mon grand-père,  
Strasbourg*

