

AUX INITIES

Mommenheim



## Aux initiés

9 rue du général de Gaulles

0390293582

aux-inities@orange.fr

www.aux-inities.fr

## Planchettes de charcuteries artisanales

Origines Basques et Corses

<b>La petite</b>	9,00 €	<b>Moyenne</b>	15,00 €
<b>Grande</b>	22,00 €		

## Tapas, Entrées, Salades et Petits creux

### Assiette gourmande 14,50 €

Nem Lao, 2 Nems de Porc, 2 Samoussas Porc/Crevettes, 2 Samoussas Boeuf, 3 Ailes de Poulet

### Assiette des initiés 2 26,50 €

#### pers

Salade de Crevettes, 2 Nems de Poulet, 2 Nems de Crevettes, 2 Samoussa Boeuf, 2 Samoussa Porc/Crevette, 2 Raviolis Frits

### Guacamole 4,90 €

avec ses chips à base de maïs

### Olives 2,90 €

### Nem lao 5,50 €

Salade de riz croquant au épices et herbes parfumées

### Nems de crevettes 6,00 €

5 pièces

<b>Samoussa de boeuf</b> 5 pièces	€5.50	<b>Salade de crevettes</b>	€11.00
<b>Nems de porc ou poulet</b> 4 pièces	€6.00	<b>Samoussa de légumes</b> 5 pièces	€5.00
<b>Samoussa porc/crevette</b> 5 pièces	€6.00	<b>Ailes de poulet façon Mama</b> 5 pièces	€5.50
<b>Ribs de porc Laqué</b>	€6.00	<b>Brochette de blanc de poulet satay et lait coco</b> 4 pièces	€7.50
<b>Salade du moment</b> demander au serveur	€15.50	<b>Bo bun</b>	€16.00
		Spécialité vietnamienne de nouilles froides, agrémentée de nems coupés, d'un émincé de boeuf, de crudités et d'arachide concassé	

## Plats à base de poulet

<b>Sauce Thaiï</b>	€12.00	<b>Sauté au gingembre ou champignons noirs ou oignons</b>	€11.00
<b>Sauce aigre douce</b>	€11.00	<b>Basilic et piment</b>	€12.00
<b>Poulet curry</b>	€12.00	<b>Nouilles sautées au poulet</b>	€13.00
<b>Mauc</b> poulet mariné dans du lait de coco et épices cuit à la vapeur	€13.00		

## Plats à base de boeuf

<b>Sauce Thaiï</b>	€13.00	<b>Sauté au gingembre et oignons</b>	€11.50
--------------------	--------	--	--------

**Sauté au champignons noirs** €11.50

**Basilic et piment** €13.00

## Plats à base de crevettes

**Sauces Thaiï** €13.50

**Sauté au curry** €13.00

**Sauce aigre douce** €12.00

**Phat kao khoa kung basilic** €13.50

**Nouilles sautées aux crevettes** €15.00

**Mauc de saumon** €16.00  
saumon mariné dans du lait de coco et des épices cuit à la vapeur

**Marmite de fruits de mer lait coco ou basilic** €17.90

## Accompagnement

**Riz blanc** €3.20

**Nouilles sautées aux légumes** €6.00

**Riz cantonais** €5.00  
petits pois, oeuf, poulet, crevette, ail

## Dessert

Demander au serveur



## Aux initiés

9 rue du général de Gaulles  
0390293582  
aux-inities@orange.fr  
www.aux-inities.fr

### SOFTS

<b>Coca-cola original/zéro</b>	€3.30	<b>Orangina</b>	€3.30
<b>Sirop à l'eau</b>	€2.70	<b>Schweppes tonic/agrumes</b>	€3.30
<b>Jus de fruit</b>	€3.50	<b>Carola bleu/verte</b>	€3.00
<b>Perrier</b>	€3.40	<b>Red Bull</b>	€4.50
<b>Limonade ou Diabolo</b>	€3.30		

### BIERES

<b>METEOR pils 5°</b> 25 cl	€3.10	<b>METEOR pils 5°</b> 50 cl	€5.70
<b>METEOR blanche 4.7°</b> 25 cl	€3.50	<b>METEOR blanche 4.7°</b> 50 cl	€6.70
<b>Chouffe 8°</b> 25 cl	€3.90	<b>Chouffe 8°</b> 50 cl	€7.50

<b>Kasteel rouge 8°</b> 25 cl	3,90 €	<b>Kasteel rouge 8°</b> 50 cl	7,50 €
<b>PICON bière</b> 25 cl	3,40 €	<b>PICON bière</b> 50 cl	6,50 €
<b>Bières bouteilles</b> Desperados 5,9°, Cubanisto 5,9°, Skoll 6°	5,70 €	<b>Bière de saison</b> 25 cl	3,50 €
<b>Bière de saison</b> 50 cl	6,70 €		

## APERITIFS & COKTAILS

<b>Kir</b>	3,90 €	<b>Pastaga</b> 4 cl	4,50 €
<b>Martini blanc / rouge</b>	4,90 €	<b>Porto</b>	5,80 €
<b>Cécile</b>	4,50 €	<b>Spritz</b>	7,50 €
<b>Coupe de crémant</b> Bouteille 26 €	5,20 €	<b>Kir crémant</b>	5,70 €
<b>Coupe de champagne</b> Bouteille 54 €	9,00 €	<b>Mojito / Caïpirihna</b>	8,00 €

## VINS

<b>Verre de Veilleur de nuit</b> <b>Cave de Turckheim</b> 1/4 6€90 1/2 12€80	3,50 €	<b>Verre La MarquiseEyssart</b> <b>AOP côtes du Rhône</b> <b>vieilles vignes</b> 1/4 7€90 1/2 13€90 La bouteille 19€90	4,00 €
<b>Verre de rosé San Pieru</b> <b>IGP corse</b> 1/4 6€70 1/2 11€90 La bouteilles 17€50	3,40 €		

# DRINKS

<b>Whisky, Vodka, Rhum, Téquila, Gin, Jägermeister</b> coca, limonade, jus de fruit ... énergie drink + 1 €	€7.50	<b>Bouteille Whisky, Vodka, Rhum, Téquila, Gin, Jägermeister</b> 2 carafe inclus énergie drink bouteille supp. 7€	€75.00
<b>Jack Daniel's / Honey</b> shot ou baby 4 € Bouteille 90 €	€8.50	<b>Bombay Saphyr</b> Bouteille 90 €	€8.50

# LIQUEURS

<b>Bailey's</b>	€5.70	<b>Schnapps et eaux de vies</b> Framboise, Poire Williams, Mirabelle ...	€6.30
<b>Cognac</b>	€6.30	<b>Calvados</b>	€5.90
<b>Get 27 / 31</b>	€5.90	<b>Cointrau, Soho, Malibu, Passoa, Amaretto</b>	€7.50

# SHOTS & ...

<b>Whisky, Vodka, Téquila, Gin, Jägermeister</b> Le shot 2 cl Mètres 25 €	€3.50	<b>Rhum</b> le shot 2 cl Mètre 22 €	€2.50
<b>Irish coffee</b> Déclinaison possible	€9.00	<b>Rhum arrangé</b> 5 cl	€6.30
<b>Expresso</b> double 3 €	€1.90	<b>Café long</b>	€2.40
<b>Cappucino</b> ou viennois	€3.80	<b>Thé</b>	€2.20

**Chocolat chaud** €3.80  
chantilly +0.50 cts

## WHISKYS ET RHUMS DE REFERENCE

**YUSHAN Taiwanese 40** €10.00  
· Nez : ananas, pomme verte, muscade, miel, thym · Bouche : vanille, biscuit au beurre, caramel · Finale : note florale, café

**TALISKER 10 ans 45.8°** €10.00  
Nez:Frais et parfumé.Fumée épaisse et piquante, écorces de poires et de pommes, pincées de sel marin, d'algues.Bouche:Un feu de tourbe, poivre noir, touche saumure et d'orge.fruits du verger apporte un équilibre délicat.Finale:Un long final, malt grillé.

**CARDHU 12 ans 40°** €11.00  
Nez : rond et fruité, note de fruits mûrs (poire). Apparence : or. Bouche : veloutée, arômes de malt moelleux, une pointe boisée (vanille et épices douces). Finale : ronde et chaleureuse marquée par le miel et le chêne.

**SHIVAS 18 ans 40°** €11.00  
Nez : arômes, complexes de fruits secs, d'épices et de caramel au beurre. Bouche : saveur de chocolat noir avec des notes florales. Finale : persistante et chaleureuse.

**Ron Millionario 15 anos reserva especial 40°** €9.00  
Riche, avec des arômes de pruneau, toffee et miel. Moelleux avec une pointe d'épice, très long et séducteur.

**BULLEIT bourbons 45°** €9.00  
Nez : Arômes de vanille crémeuse, d'épices corsées et pralines.Bouche : Entrée en bouche douce et un corps rond aux saveurs de grains mielleux, de vanille et de pralines.Finale : Complexe et persistante des saveurs fruitées de caramel et d'épice poivrée.

**JONNHIE WALKER 12 ans 40°** €10.00  
Nez : marqué par la vanille et les fruits secs. Bouche : souple, dominé par le miel et les épices (poivre). Finale : longue et intense marquée par le fumé de tourbe et les épices.

**KNOCKANDO 12 ans 43°** €11.00  
Nez : Frais, doux et fruité avec des notes d'amande. Bouche : Délicate, fraîche et fruitée. Notes d'agrumes et de céréales à l'attaque, puis nuances d'amande douce et de noisette. Finale : Souple et crémeuse, sur des notes de toffee.

**Carribbean rum Angostura 1919 40°** €9.00  
distillé à base de mélasse Angostura 1919 est issu de l'assemblage d'eaux-de-vies de plus de 8 ans d'âge et vieilli en fûts ayant contenu du bourbon. Marqué par les notes de vanille, de caramel au beurre salé et de fruits tropicaux, c'est un rhum très doux et

**Ron Matusalem 23 anos gran reserva 40°** €12.00  
Doux et épicé à la fois, il est marqué par des notes de zestes d'oranges, de banane, de vanille et de cannelle. Peu sucré par rapport à beaucoup d'autres rhums actuels, il reste léger et facile à boire.

**ST LUCIA 1931** €17.00

Au nez, nous avons au beau mélange de différents arômes : caramel, boisé, fruits à coque (noix). Viennent ensuite l'orange et le tabac. L'ensemble est assez gourmand même s'il ne donne pas l'impression d'être sucré. En bouche, les notes sucrées se renforcent après quelques secondes. Le caramel, le bois et l'orange dominant. La finale est plus sèche et devient même tannique après quelques instants. notes boisées qui se font remarquer, ainsi que la vanille et le tabac.

**JM 1845** €23.00

Nez: avec des fruits, de la vanille et beaucoup d'épices. Bouche: dominée par la muscade, le poivre et la cannelle, puis des fruits noirs. Finale: longue et fruitée-épicée.

**SANTOS DUMONT** €18.00

Ici, nous n'avons pas affaire à un rhum à proprement parler, mais à une liqueur de rhum, plus sucrée donc. Elle a été élaborée à partir de miel de canne à sucre vierge exclusivement.

Le vieillissement en a été effectué en fûts de Bourbon et de Sherry Pedro Ximenez.

Banane, noix de coco, fruits exotiques...

**BOTUCAL 2002** €27.00

Couleur : belle couleur acajou, profonde.

Odeur : un nez de vie, d'agréables arômes de café de vanille, de fruits mûrs, plein de promesses.

Goût : bouche Silky et voluptueux, chocolat amer, le chêne et le tabac harmonieux. Une longue finale, tonique à la fin, une légère touche de fruits rouges.

**VIZCAYA VXOP** €15.00

Nez: arôme légèrement fumé-épicé avec des notes de cannelle, de vanille, de clous de girofle et de gingembre. Puis un soupçon de fruits tropicaux. Bouche: également légèrement épicée et sucrée, avec du sirop d'érable et du caramel.

**JM 2003** €25.00

Le premier nez révèle des notes confites, de pâte de fruits et de figues séchées. Après aération, il dévoile des notes de gousse de vanille fraîchement fendues et d'autres de noisettes torréfiées. Le tout se déploie sur un fond boisé et fève de cacao.

bouche. on retrouve les noisettes, la vanille et les notes de fruits confiturés. pruneau, cacao et tabac blond entourent les notes boisées. finale de délicates notes de fruits confits et de tabac blond.

**ZACCAPA X** €23.00

Edition limitée et numérotée, le Zacapa Gran Reserva est un assemblage de rhums agés de 6 à 25 ans vieillis à 2300 mètres d'altitude dans des fûts de Bourbon, Xérès et de Pedro Ximenez.

D'une agréable douceur, il offre au nez des notes de chêne, de vanille, de pâte d'amande et de noix grillées. Craquez pour ce rhum Zacapa légendaire, suave et équilibré.

**RON MALECON 1982** €25.00

Couleur : Robe d'un bel acajou à reflets cuivrés Nez : Intense et fruité, très harmonieux

Bouche : Grasse et complexe. Notes de fruits exotiques, fruits secs tabac et épices. La finale est merveilleusement longue sur le chocolat avec une pointe d'épices



## **UNHIQ XO** €22.00

Le nez est expressif et gourmand. Les parfums de miel et de caramel côtoient ceux des fruits confits et d'un élégant boisé.

Bouche La bouche est crémeuse et équilibrée, rehaussée

par la présence de notes de café, d'épices et de touches finement herbacées. Finale La finale est longue et laisse des impressions d'épices et de fruits confits.

## **VINS BOUTEILLES**

### **Château LES GRAVES DE LOIRAC 2020** €22.00

Médoc

### **Domaine de Rochemond** €23.00

Côtes du Rhône Rosé

### **PINOT GRIS STRAUB** €23.00

### **RIESLING STRAUB** €23.00

### **GEWURTZTRAMINER STRAUB** €23.50

### **SAINTE MARGUERITE** €19.00

Côtes de provence

### **AUXERROIS STRAUB** €23.00

### **PINOT NOIR STRAUB** €24.00

### **GEWURTZTRAMINER** €29.00

### **WINTZENBERG**

STRAUB

### **PINOT GRIS** €28.00

### **WINTZENBERG**

STRAUB