



LA CARTE

Nos entrées

	part	½ part
Mi-cuit de foie gras de canard d'Alsace [1.3.7.12] Foie gras de canard issu de la maison Doriath, condiment de saison, pain grillé	20€	13€
Croustillant de chèvre de la ferme d'Obersteinbach [1.7.8.10] Aux noix et miel, bouquet de salade	15€	9€
Tataki de thon, soja et sésame [1.4.6.11] Salade de wakamé et guacamole légèrement épicée	14€	
Œuf mollet frit dans sa panure de panko [1.3.7.8] Velouté de petit pois, herbes fraîche et huile de noisette	13€	

Nos viandes

	part
Magret de canard cuit en basse température [7.12] Magret de canard issu de la maison Doriath, sauce aux épices douces	23€
Médailon de quasi de veau à la plancha [7.12] Sauce aux morilles légèrement parfumé au vin jaune	28€
Cordon bleu de veau vu d'une autre façon [1.3.7] Tomme d'alsace, sauce crème	26€
L'onglet de bœuf Angus [7.12] Aux échalotes grillées	25€

Nos viandes sont servies accompagnées de légumes de saison et de frites fraîches maison



Prix et service compris

LE FORT
restaurant contemporain



LA CARTE

Nos risottos et wok

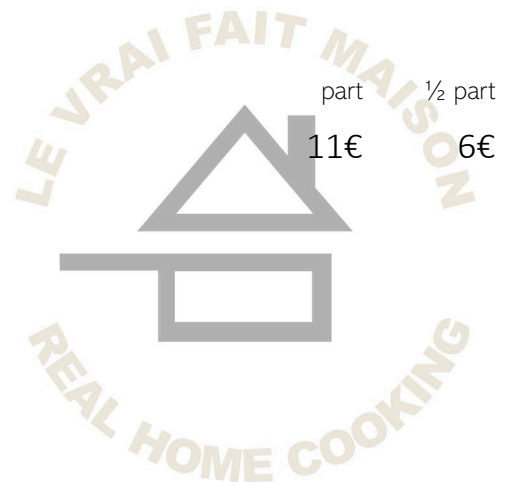
	part
Risotto aux champignons [7] Et suprême de poulet jaune cuit en basse température	18€
Risotto et pavé de maigre rôti sur peau [4.7] Fenouil et citron confit	23€
Wok de légumes, gambas snackées [1.2.6.11] Sésame torréfié et coriandre fraîche	24€

Tradition alsacienne & Inspirations

	part
La bouchée à la reine d'alsace [1.3.7.9] Médaille d'or de la meilleure bouchée a la reine d'alsace 2021 Servi avec des nouilles	26€
La matelote de poissons [1.4.7.9.12] Truite saumonée, sandre, anguille, tanche, brochet (Les poissons peuvent varier en fonction de la saison et des arrivages) Servi avec des nouilles	32€

Nos fromages

	part	1/2 part
Assiette de 3 fromages du moment [7] Selon la saison et l'inspiration du chef	11€	6€



Prix et service compris

LE FORT
restaurant contemporain



LA CARTE

Nos desserts

L'île flottante (véritable) [3.7] Crème anglaise à la vanille bourbon	9€
La mousse au chocolat au siphon minute [3.7] Chocolat noir 64% Guayaquil extra-bitter	9€
Le croc end choc [1.3.7] Base cookies croquant et coulant au chocolat noir Sorbet ananas, yuzu et cardamome	11€
Assortiment de glace et/ou sorbet [3.6.7.8] Turbiné à la minute – une expérience incomparable	9.5€

LE FORT
restaurant contemporain



Prix et service compris



LES MENUS

Menu jeune gourmet

Jusqu'à 10 ans – Au choix : 14.90€

Petite bouchée à la reine

Volaille, veau & champignons, nouilles fraîches

OU

Poisson selon arrivage

Risotto crémeux

& si tu as tout mangé ...

Glace ou sorbet

1 parfum au choix

Menu du marché

Entrée – Plat & Dessert 18€

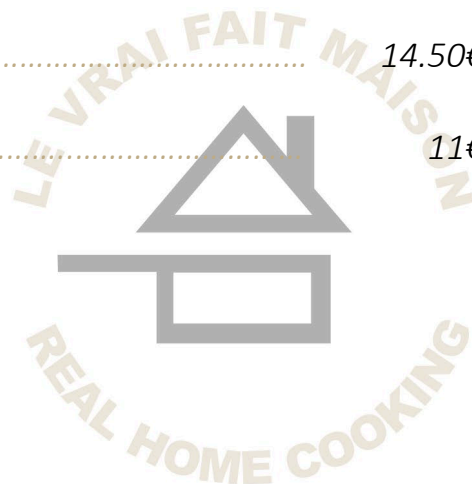
Entrée & Plat 14.50€

Plat & Dessert 14.50€

Plat du jour 11€

LE FORT

restaurant contemporain



Prix et service compris



LES ALLERGÈNES

Liste des 14 allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait (y compris lactose)
- 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

Derrière chaque assiette, il y a une envie sincère de vous régaler. Nous travaillons au fil des saisons, avec des produits frais et locaux, pour vous offrir le meilleur de notre cuisine.

Je vous souhaite de passer un beau moment gourmand.

Jean-Marc Porqye

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

Nos bières pression

	25 CL	50 CL
Warsteiner pils	3.20€	6.00€
Rye river coastal IPA	4.50€	8.50€
Pater Linus	4.50€	8.50€
Monaco	3.50€	6.50€
Bière Blonde & Sirop	3.50€	6.50€
Panaché	3.20€	6.00€
Picon ou Cynar Bière	4.20€	8.00€

Apéritifs

Bière sans alcool (Hirsch Helles 33 CL)	3.90€
Martini Rouge ou Blanc (4 CL)	4.60€
Porto, Ricard, Suze (5 CL)	5.00€
Campari (4 CL)	4.60€
Crémant d'Alsace (12 CL)	5.50€
Kir (Cassis, Pêche, Mûre)	3.60€
Kir Royal (Cassis, Pêche, Mûre)	5.80€
Kir Strasbourgeois (Crème de Mûre, Pinot Noir)	5.50€
Apérol Spritz, Hugo (20 CL)	8.50€
Gin	6.00€

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

Les softs

	25 CL	33 CL
Jus d'Orange, Pomme, Ananas, Tomate Sautter	3.80€	
Sirop à l'eau- parfum au choix	2.50€	
Thé Glacé Lisbeth	3.90€	
Perrier		4.30€
Limonade	3.20€	
Diabolo- parfum au choix	3.50€	
Coca-Cola zéro		3.80€
Orangina	3.80€	
Schweppes Tonic ou Agrum	3.80€	

Nos sirops Monin

Citron, Grenadine, Menthe, Cassis, Pêche, Orgeat, Fraise, Framboise

Les eaux

	50 CL	1 L
Carola Bleue	3.40€	4.50€
Carola Verte	3.40€	4.50€
Carola Rouge	3.40€	4.50€
San Pellegrino		5.90€

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

Les digestifs

	3 CL	4 CL
Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Kirsch <i>Distillerie Hepp à Uberach</i>	6.00€	
Marc de Gewurztraminer <i>Distillerie Hepp à Uberach</i>	6.00€	
Amaretto	6.00€	
Cognac VSOP Château Montifaud	8.00€	
Bas Armagnac Exode XIV Famille Laudet <i>Famille Laudet</i>	8.00€	
Bailey's		6.00€
Rhum <i>Différentes origines</i>		8.00€
Get 27		6.00€
Chartreuse Verte		8.00€

Les boissons chaudes

Café Espresso (Lavazza)	2.30€
Café Espresso décaféiné (Lavazza)	2.30€
Café Long (Lavazza)	2.80€
Café au Lait (Lavazza)	2.90€
Thé	2.90€
Infusion	2.90€

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

Notre sélection de rouge

Alsace

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Pinot Noir Traditionnel	4.70€	9.40€	18.70€	28.00€
<i>Cave de Ribeauvillé</i>				
<i>Souple et élégant, aux arômes de petits fruits rouges.</i>				
Pinot Noir Rouge Suprême				32.00€
<i>Domaine Habsiger</i>				
<i>Raffiné et complexe, élevé en barrique, à marier avec des plats froids et grillades.</i>				

Jura

				BOUTEILLE
Pinot Noir Arbois Pupillin				38.00€
<i>Domaine Badoz</i>				
<i>Un fruité délicat, des tanins fins, rien de mieux pour accompagner vos apéritifs & vos fromages.</i>				

Beaujolais

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Beaujolais villages	4.40€	8.70€	17.40€	26.00€
<i>Domaine Jean-Paul Dubost</i>				
<i>Un beaujolais moderne & élégant, à la fois juteux, floral & délicatement structuré, idéal à partager à l'apéritif ou autour d'un repas convivial.</i>				
Fleurie La Tunne				32.00€
<i>Domaine Coperet</i>				
<i>Belle couleur rubis, un vin suave & charmeur sur les fruits rouges compotés, la matière est belle, le vin est charnu et les tamis sont souples.</i>				
Morgon				30.00€
<i>Domaine Christophe Sornay</i>				
<i>Ce vin aux arômes de fruits murs & d'épices se boit accompagné de sa pièce de viande blanche ou rouge.</i>				

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

Notre sélection de rouge

Bourgogne

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Macon Serrières	4.40€	8.70€	17.40€	26.00€
<i>Domaine Balandras</i>				
<i>Structuré au nez de fraise des bois, pour accompagner vos gibier & viandes rouges délicates.</i>				
Hautes Côtes de Beaune				42.00€
<i>Simon Gaudet</i>				
<i>Charnu, onctueux & gras en finale, aux arômes de pâtes de fruits, de sirop & d'épices.</i>				
Mercurey Les Vignes Blanches				48.00€
<i>Domaine Menand</i>				
<i>Vin léger aux tanins souples, à marier avec vos pièces de veau ou de bœuf.</i>				

Vallée du Rhône

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Côtes du Rhône	3.20€	6.40€	12.70€	19.00€
<i>Domaine de l'Olivier</i>				
<i>Finesse, ampleur, & complexité, attaque fraîche & floral, finale délicatement boisée.</i>				
Côtes du Ventoux Lescale	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
<i>Domaine Garance</i>				
<i>Tomber sous le charme de ses arômes de fruits rouges mûrs, de sa rondeur soyeuse et de son équilibre gourmand, un vin convivial et facile à partager, parfait pour des instants simples & chaleureux.</i>				
Vacqueyras				34.00€
<i>Domaine de la Tête Noire</i>				
<i>Vin fruité et structuré, à marier avec des viandes rouges grillées ou rôties.</i>				
Crozes Hermitage				42.00€
<i>Domaine Mucyn</i>				
<i>SA robe amarante, son intensité de fruits rouges et d'épices, sa bouche veloutée aux tanins savoureux et sa longue finale, promettant plaisir immédiat.</i>				
Château 9 du Pape				56.00€
<i>Domaine Calice Saint-Pierre</i>				
<i>Il incarne la puissance et l'élégance de l'appellation, avec une bouche généreuse, des arômes complexes et une belle longueur en finale. Il accompagnera parfaitement un gigot d'agneau rôti, un magret de canard, un gibier en sauce.</i>				

LE FORT
restaurant contemporain



LES BOISSONS

Notre sélection de rouge

Languedoc Roussillon

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Côtes du Roussillon				30.00€
<i>Domaine Mas Cremat L'Envie</i>				
<i>Vin fruité & patiné issu d'un terroir hors du commun : le schiste noir.</i>				
IGP Côtes de Thau La Vie	4.40€	8.70€	17.40€	42.00€
<i>Domaine In Vinhys</i>				
<i>100% Syrah axé sur le fruit & la légèreté, à accompagner d'une viande rouge.</i>				
Terrasses du Larzac Saint Jean				32.00€
<i>Domaine Clos du Serres</i>				
<i>Assemblage de 5 cépages du sud, à marier avec des plats à base de légumes ou de champignons.</i>				

Bordeaux

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Graves	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
<i>Château Dorleac</i>				
<i>Une robe rubis profonde et un nez expressif de fruits rouge et d'épices douces, en bouche, équilibre et élégance, avec des tanins soyeux. Un vin gourmand et facile à boire.</i>				
Montagne Saint Emilion				32.00€
<i>Château Guadet Plaisance</i>				
<i>Au nez de fruits mûrs vanillés, en bouche des fruits mûrs voir compotés, à marier avec des viandes rouges et les plats traditionnels français.</i>				
Pessac Léognan				44.00€
<i>Château Plantade</i>				
<i>2018 une année d'exception, une belle robe grenat, de l'onctuosité et de la puissance des notes de griottes et de vanille.</i>				

Sud-Ouest

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
IGP des Landes Pieds dans le Sable	4.70€	9.40€	18.70€	28.00€
<i>Domaine La Pointe</i>				
<i>Fruité, léger et une touche subtile de minéralité.</i>				

Prix et service compris

LE FORT
restaurant contemporain



LES BOISSONS

Notre sélection de vin blanc

Alsace

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Pinot Auxerrois	3.40€	6.80€	13.40€	20.00€
<i>Domaine Habsiger</i> <i>Un cépage qui accompagnera à merveille vos plats traditionnels Alsacien.</i>				
Riesling Cuvée Jean-Charles				24.00€
<i>Domaine Ruhlmann</i> <i>Attaque fraîche et racée, harmonieux par son équilibre fruité & floral, c'est un vin viril & persistant.</i>				
Pinot Gris	4.40€	8.70€	17.40€	26.00€
<i>Domaine Henri Ehrhart</i> <i>Ce Pinot gris est charnu et complexe avec des arômes grillés et torréfiés, à marier avec du foie gras ou des viandes blanches en sauce.</i>				
Muscat d'Alsace Fleur de Printemps	4.20€	8.40€	16.70€	25.00€
<i>Domaine Ruhlmann</i> <i>Croquer dans la baie de raisin ! Il est idéal pour d'apéritif, rond et floral.</i>				
Klevener de Heiligenstein				32.00€
<i>Domaine Habsiger</i> <i>Un demi-sec tout qui conviendra aux entrées froides : foie gras, saumon fumé,</i>				
Gewurztraminer Harmonie				28.00€
<i>Domaine Henri Ehrhart</i> <i>De couleur jaune or ce Gewurztraminer est puissant et harmonieux sur de belles notes fleuries & épicées.</i>				

Jura

	BOUTEILLE
Chardonnay Revermont	36.00€
<i>Domaine Badoz</i> <i>Frais et aromatique, il accompagnera parfaitement vos viandes blanches, fromages et plats végétariens.</i>	
Arrogance	48.00€
<i>Domaine Badoz</i> <i>L'équilibre entre l'esprit Bourguignon et le caractère Jurassien à travers ce 100% Chardonnay.</i>	

Prix et service compris

LE FORT
restaurant contemporain



LES BOISSONS

Notre sélection de vin blanc

Beaujolais

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Beaujolais Villages	5.40€	10.80€	21.40€	32.00€
<i>Domaine Boischampt</i> <i>La pêche et un bois discret se marient harmonieusement, en bouche, fraîcheur et caractère sont au rendez-vous sans pour autant manquer de rondeur.</i>				

Bourgogne

				BOUTEILLE
Macon La Vigne de Derrière				36.00€
<i>Domaine Vaupré</i> <i>Ses arômes beurrés, de fleurs blanches et de fruits mûrs, accompagneront foie gras, Saint Jacques, de poissons en sauces, volailles.</i>				
Pouilly Fuissé				44.00€
<i>Domaine Fabrice Larochette</i> <i>Un pur vin de terroir complexe, arômes de fruits secs, de grillé, d'agrumes, ample, rond et à la fois minéral.</i>				

Sud-Ouest

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Chardonnay IGP des Landes	4.40€	8.70€	17.40€	26.00€
<i>Domaine Laballe</i> <i>Une attaque florale et une finale pâtissière, gras et dense, à marier avec vos poissons et viandes blanches.</i>				
IGP des Landes Pieds dans le Sable	4.70€	9.40€	18.70€	28.00€
<i>Domaine La Pointe</i> <i>Vin blanc sec et minéral, parfait pour accompagner vos poissons et crustacés.</i>				

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

Les vins du monde

BOUTEILLE

Carmenere Araucano

28.00€

Vin du Chili

Puissant aux arômes de fruits murs et aux notes poivrées, accompagnera à merveille vos viandes et plats du monde.

Nero D'Avola Brigantello

24.00€

Vin de Sicile

La palette aromatique est placée sous le signe des épices et des petits fruits des bois.

Piedra Negra Alta Negra Colección Malbec

34.00€

Vin d'Argentine

100% Malbec, structure avec des tanins souples et veloutés.

LE FORT

restaurant contemporain

Prix et service compris



LES BOISSONS

Notre sélection de vin rosés

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Séduction IGP Méditerranée <i>Domaine La Sanglière</i> <i>Elégant et fruité.</i>	3.20€	6.40€	12.70€	19.00€
IGP des Landes Pieds dans le Sable <i>Domaine La Pointe</i> <i>Salin et Solaire.</i>				28.00€
La Cuvée des Copains IGP Cotes de Thau <i>Domaine In Vinhys</i> <i>Convivial et Gourmand.</i>				24.00€

Nos effervescents

	12.5 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Crémant d'Alsace Cave de Ribeauvillé <i>De fines bulles, un assemblage de Pinot Blanc et d'Auxerrois, le compagnon idéal pour vos célébrations.</i>	5.50€			32.00€
Champagne Baudry Héritage Brut <i>Cuvées de Pinot Noir sélectionnées à souhait avec une mousse délicatement crémeuse.</i>				48.00€

LE FORT

restaurant contemporain



LES BOISSONS

La carte des cocktails – 12 €

Piña colada à la mangue

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas, purée de mangue & glaçons

Zéphyr tropical

Rhum blanc, jus de fruits de la passion, jus de citron vert frais, sirop de miel, menthe fraîche, eau pétillante, Zeste de citron vert & glaçons

Gold rush

Bourbon, jus de citron frais & sirop de miel

Lillet berry

Lillet blanc, tonic, fraises fraîches, feuilles de menthe & glaçons

Spritz au lambrusco rouge

Lambrusco rouge, eau pétillante, liqueur d'orange, une tranche d'orange et/ou framboises & glaçons

Les cocktails sans alcool – 8,50 €

Virgin colada

Jus d'ananas, crème de coco, lait de coco, & glace pilée

LE FORT

restaurant contemporain



LES MENUS

Gourmands de la semaine

Jeudi 12 mars 2026

Velouté de potimarron, crème au lard fumé

Accompagné de croûtons

Joue de porc, braisée à la bière

Accompagné de son écrasé de pommes de terre & carottes glacées ou légumes

Mousse au chocolat, crumble cacao

Vendredi 13 mars 2026

Salade de lentilles & Œuf mollet

Filet de truite au beurre blanc citronné

Accompagné de son risotto de poireaux

Tarte aux pommes

LE FORT

restaurant contemporain



Entrée, plat & dessert : **18€** / Entrée, plat ou Plat, dessert : **14,50€** / Plat : **11€**



LES MENUS

Gourmands de la semaine

Lundi 16 mars 2026

Salade de betteraves

Accompagnée de fromage frais & noix

Fleischkiechle

& sa sauce crème champignons

Panna cotta vanille et sa compotée de quetsches

Mardi 17 mars 2026

Pressé de volaille aux légumes

& sa vinaigrette douce

Palette de porc braisée

Accompagnée de ses pommes de terre sautées

Parfait glacé et son coulis de framboises

....une pause s'impose

Jeudi 19 mars 2026

Tarte à l'oignon

& fromage blanc

Suprême de poulet rôti & son jus au Riesling

Accompagné de légumes et de spetzles

Crumble aux pommes

Vendredi 20 mars 2026

Velouté de carottes au cumin

& crème montée

Dos de lieu noir rôti, beurre noisette et câpres

Accompagné de son écrasé de pommes de terre

Fromage blanc & son coulis de fruits rouges

LE FORT

restaurant contemporain



Entrée, plat & dessert : **18€** / Entrée, plat ou Plat, dessert : **14,50€** / Plat : **11€**