

**Isa vous accueille du Mercredi au Lundi
de 10h à 23h en NON-STOP**

*Willkommen bei ISA, begrüßt Sie von Mittwoch bis Montag
von 10h bis 23h in NON-STOP*

*Welcome to ISA, Welcomes you from Wednesday to Monday
From 10h to 23h in NON-STOP*

Le Vauban Restaurant



BIENVENUE CHEZ ISA

"PETITE CARTE"

Petite carte de 14h à 18h

(Tartes flambées, Salades, Planchettes)

Kleine Karte von 14 bis 18 Uhr.

(Flammenckuechen, Salate, Planchettes)

Small card from 14h to 18

(Flambé pies, Salads, Planchettes)

Tartes flambées également à emporter

Flammenckuechen zum Mitnehmen

Flambé pies also take away

Service cuisine chaude

11h45 à 14h et de 18h30 à 22h

Warme küche service

Hot kitchen service

**Le chef travaille avec des produits bruts et frais et de saison,
élaborés dans notre cuisine**

Der Chef arbeitet mit rohen, frischen und saisonalen Produkten aus unserer Küche

The chef works with raw, fresh and seasonal products made in our kitchen

Les commandes et les paiements se font à table

LES ENTRÉES

- Salade de chèvre chaud au « véritable crottin » pané** 11,00
Warmeziegenkäse Salat / Warm goat cheese salad
- Assiette de crudités** 8,00
Gemischter Salat / Mixed Salad
- Salade verte** 3,00
Grüne Salat / Green salad
- Les 6 escargots sur champignons au beurre d'ail** 9,50
*6 Schnecken auf den Frisch Pilzen mit Knoblauchbutter
6 Snails with mushroom and garlic butter*

LES SALADES voir ardoises / siehe Schiefertafeln / view slates



- SALADE Montagnarde** 15,00
*Jambon cru ,tomme à l'ail des ours, croûtons,tomate
Rohschincken Käse Ribeaupierre, Croutons
Italian Ham, garlic cheese, croutons, tomatoes*

- SALADE VAUBAN** 15,00
*Emincé de dinde, champignons frais, mais, magret de canard,
tomate et œuf
Putenstreifen gebraten, Champignons, Mais, geraüchte Entebrust, Tomaten , Eier
Chicken, mushroom, corn, tomatoes, egg, smoked duck*



SALADE Vigneronne 9,50

Wurstsalat, Käse

SALADE Vigneronne, Crudités 13,50

Wurstsalat, Käse, Gemischter Salat

PORTION DE MUNSTER

au cumin

*Munsterkäse mit Kummel
Munster cheese with herbs cumin
4,50*

LES PLANCHETTES En solo ou à partager à l'apéritif

Solo oder als Aperitif teilen / Solo or to share as an aperitif

- LA SALAISON** 13,50
*Diverses charcuteries
Schincken und Würst / Various charcuteries*

- LA FROMAGÈRE** 11,00
*Assortiment de fromages
Käseplatte / Assorted french cheese*

- LA DUO** 13,50
*Diverses charcuteries et fromages
Schincken, Würst und Käse / Various charcuterie and cheese*



LES TARTES FLAMBÉES

NATURE	7,50
Crème, Oignons, Lardons <i>Zwiebeln und Speck / Cream, Onions, Bacon</i>	
GRATINÉE	8,50
Crème, Oignons, Lardons, Emmental <i>Zwiebeln, Speck und Käse / Cream, Oignons, Bacon, Cheese</i>	
FORESTIÈRE	9,50
Crème, Oignons, Lardons, Champignons <i>Zwiebeln, Speck und Pilze / Cream, Onions, Bacon, Mushrooms</i>	
FORESTIÈRE GRATINÉE	10,00
Crème, Oignons, Lardons, Champignons frais, Emmental <i>Zwiebeln, Speck, Frische Pilze und Käse</i> <i>Cream, Onions, Bacon, Mushrooms & Cheese</i>	
BOURGUIGNONNE	12,00
Crème, Oignons, Lardons, Escargots Beurre Maître d'hôtel <i>Zwiebeln, Speck, Schnecken und Kräuterbutter</i> <i>Cream, Onions, Bacon, Snails & Garlic Butter</i>	
LA NORVÈGE	12,00
Crème, Oignons, Saumon frais, Poivrons <i>Zwiebeln, Frisch Lachs, Pepperonni</i> <i>Cream, Onions, Frisch Salmon and pepper</i>	
SCAMPIS	15,00
Crème, Oignons, Scampis, Beurre Maître d'hôtel <i>Zwiebeln, Scampis und Kräuterbutter</i> <i>Cream, Onions, Schrimp & Garlic Butter</i>	
TOMATE MOZZARELLA	9,50
Crème, Oignons, Tomates, Mozzarella <i>Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella</i> <i>Cream, Onions, Tomatoes & Mozzarella</i>	
VÉGÉTARIENNE	9,50
Crème, Oignons, Légumes frais <i>Zwiebeln und Frisches Gemüse / Cream, Onions, Vegetables</i>	
ALPAGE	9,50
Crème, Oignons, Lardons et chèvre <i>Zwiebeln, Speck und Ziegen Käse</i> <i>Cream, Onions, Bacon, Goat's Cheese</i>	
ROQUEFORT	9,50
Crème, Oignons, Lardons et Roquefort <i>Zwiebeln, Speck und Roquefort</i> <i>Cream, Onions, Bacon & Roquefort cheese</i>	
BERGÈRE	9,80
Crème, Oignons, Lardons, Munster, Chèvre et Roquefort <i>Zwiebeln, Speck und 3 Käse</i> <i>Cream, Onions, Bacon & 3 cheese Goat's Roquefort and Munster</i>	

Flammenkuechen

MUNSTER

Crème, Oignons, Lardons et Munster
Zwiebeln, Speck und MünsterKäse
Cream, Onions, Bacon & Munster Cheese

9,50

LA SAVOYARDE

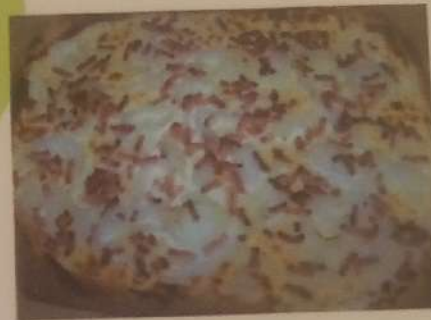
Crème, Oignons, Pomme de terre, Raclette, Jambon cru
Zwiebeln, Kartoffeln, Raclette und Rohschincken
Cream, Onions, potatoes, Raclette Cheese & Italian Ham

12,00

LA RIBEAUPIERRE

Crème, Oignons, Lardons, Fromage à l'ail des ours
Zwiebeln, Speck und Berlauch
Cream, Onions, Bacon, Ribeaupierre Cheese with Bear Garlic

9,80



Les tartes flambées. Tout est permis

LES DUOS

parmi nos propositions de tartes, faites votre choix 2 en 1

11,00

LES PERSONNELLES

Crème, oignons + 3 ingrédients de votre choix

12,00

Ingrédient supplémentaire

1,50

Lardons - Escargots - Scampis - Saumon frais - Jambon cru italien

Oeuf - Beurre Maître d'Hôtel - Miel

Champignons frais de Paris - Tomates - Poivrons - Légumes frais

Pomme de terre

Emmental - Munster - Raclette - Tomme - Chèvre - Roquefort

Mozzarella - Ribeaupierre

Speck - Schnecken - Crevettes - Lachs - Rohschincken - Eier

Kräuterbutter - Honig

Frische Pilzen - Tomaten - Pepperoni - Frische Gemüse - Kartoffeln

Ziegenkäse

Bacon - Snails - Schrimp - Salmon - Galic butter - Italian ham - Eggs - Honey

Mushrooms - Tomatoes - Pepperoni - Vegetables - Potatoes

Cow cheese - Blue cheese

LES SUCRÉES suggestion du jour

10,50

Bestellungen und bezahlungen bitten wir direkt am tisch

LOIRE

		75 cl	12 cl	25 cl	50 cl
Sauvignon blanc	Petite Perrière	26,00	3,80	8,50	17,50
Sancerre	Comte Lafond	31,00	6,50	11,00	23,00

BOURGOGNE ROUGE

Bourgogne Passetoutgrains	Valentinois	22,00	3,50	7,50	14,50
Bourgogne rouge	La Chapelle	26,00	3,80	8,50	17,50
Santenay	La Chapelle	45,00	8,50	16,00	31,00
Mercurey	Clos Moreau	39,00	7,50	14,00	26,00
Chassagne-Montrachet	1er Cru Morgeot	62,00	11,00	21,00	42,00

BOURGOGNE BLANC

Chablis	La Chablisienne	32,00	6,50	11,00	23,00
---------	-----------------	-------	------	-------	-------

BORDEAUX

Château Gachon	Montagne St-Emilion	28,00	6,00	9,50	19,00
Château Bras d'Argent	Vignoble Belloc	24,00	4,50	8,50	16,00
Château Bellegrave	Medoc	28,00	6,00	9,50	19,00
Les Hauts de Granget	St-Emilion Grand Cru	42,00	7,50	14,00	28,00
Château des Arroucas	Ste-Croix-du-Mont	29,00	6,00	9,50	19,00

Blanc moelleux

CÔTES DU RHÔNE

Les Nonces	Présidente	23,00	4,50	8,50	16,00
Crozes Hermitage	Fayolle	31,00	6,50	11,00	23,00

ROSÉ AOP

Les Galets de Provence	Gascogne	24,00	4,50	8,50	16,00
Cuvée Prunelle	Côtes de Provence	26,00	3,80	8,50	17,50

BEAUJOLAIS AOP

Morgon "Les Charmes"	Feraud	25,00	5,50	9,00	19,00
Beaujolais Village	Pardon et Fils	23,00	4,50	8,50	16,00

ARGENTIN

Viento sur Malbec	Mendoza	25,00	6,00	9,00	18,00
-------------------	---------	-------	------	------	-------

CHAMPAGNE

Paul Romain		49,00			
Moët et Chandon		65,00			



THÉS NOIRS 2,50

Ceylan du Sri Lanka

Rond et parfumé très agréable avec un nuage de lait

Darjeeling Singtom d'Inde

Parfumé, récolté dans les jardins de Singtom

Breakfast Corsé et parfumé

THÉS NOIRS AROMATISÉS 2,50

Earl Grey Flower

de Chine parfumé à la bergamote, fleurs de bleuets

Goût russe

de Chine parfumé aux agrumes, fleur de tournesol

Vanille

de Chine parfumé à la vanille, fleurs de tournesol

Fruits rouges

de chine parfumé aux fruits rouges, éclats de fraise et groseille, rose

THÉS VERTS 2,50

Grünpowder de Chine et à la menthe, Jasmin, Cerise, Exotique

LES SPÉCIAUX 2,50

Impérial Alpage

Thé vert Sencha et noir de Chine, fleurs de tournesol, pomme, miel et génépi

Souvenir d'enfance

Thé vert Sencha, fleur de bruyère, éclats de cacao et caramel

Rosée du matin

Thé vert Sencha, fleurs de bleuets et de soucis, rose, extraits fraise des bois

Infusion Cézanne

Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle

Infusion des Alpes

Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, fleurs de tournesol

Infusion Yoga Zen

Tilleul, fleur de camomille, mélisse, fleurs d'oranger, bleuets, lavande, miel

Thés Caramel, Citron flower, blanc au Litchi, Rooibos,

bleu Oolong, Epices, Violette, Carcadé à la cerise

INFUSIONS : Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe 2,50

FLEUR DE THÉ / JASMIN / MANGUE ANANAS 4,00

 Œufs	 Alcooliques autres (B, J, K)	 Moutarde	 Sage	 Lait
 Céleri	 Céréales	 Arachide	 Sésame	 Fruit & noix
 Poisson	 Crustacés	 Champignons	 Lupin	

© Harcourt



Bestellungen und bezahlungen bitten wir direkt am tisch