

Nous avons sélectionné pour vous différents vins et cépages qui sauront accompagner parfaitement au gré de vos envies nos différents plats.

NOS VINS



12cl 1/4 1/2 75cl

VINS ROUGES

ALSACE

PINOT NOIR TRADITION AOP - DOMAINE GRUSS EGISHEIM

. **Couleur** : rouge rubis avec nuances violacées.
. **Au nez** : dominante fruits rouges frais de belle intensité.
. **En bouche** : ample, charnu, vineux avec une structure soyeuse.

5,00 9,00 19,00 28,00

BOURGOGNE

HAUTES-COTES DE NUITS BIO AOP - LES RONCIERES

. **Couleur** : soutenue avec une puissante structure.
. **Au nez** : très fruité aux arômes de fruits rouges.
. **En bouche** : tanins très souples.



43,00

BORDEAUX

BLAYE COTES DE BORDEAUX AOP - GAZIN MONTAIGU

. **Couleur** : élégant tout en douceur.
. **Au nez** : bouquet fruité qui révèle des arômes de cassis et de framboise.
. **En bouche** : des tanins de qualité tapissent le palais de l'attaque à la finale chaleureuse.

4,50 8,50 17,00 25,00

SAINT-EMILION AOP - L'ADAGE

. **Couleur** : robe rouge grenat profond.
. **Au nez** : intense aux arômes de fruits noirs.
. **En bouche** : équilibré, rond et puissant avec des tanins.

5,50 11,00 22,00 35,00

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP PAYS D'HERAULT - MALICIEUX

. **Couleur** : robes soutenues aux reflets roses.
. **Au nez** : fruits rouges et de framboise.
. **En bouche** : souple et gouléante.

3,50 7,00 14,00 21,00

SAINT-CHINIAN AOP - LES PIERRES SECHES

. **Couleur** : robe rouge grenat profond.
. **Au nez** : intense aux arômes floraux (violette) et de fruits noirs.
. **En bouche** : équilibrée, ronde et fruitée.

4,50 9,00 18,00 27,00

VALLEE DU RHONE

COTES DU RHONE AOP - RESERVE DES ARMOIRIES

. **Couleur** : robe d'un rouge cerise noire.
. **Au nez** : fruitée sur des notes épicées.
. **En bouche** : onctueux et d'une grande souplesse avec en finale des saveurs épicées.

4,00 8,00 16,00 24,00

COTES DU RHONE VILLAGES PLAN DE DIEU AOP -

OPUS DE MALIJAY

. **Couleur** : robe grenat soutenue.
. **Au nez** : profond et délicat associant fruits noirs et notes épicées.
. **En bouche** : belle structure équilibrée, serrée et bien enveloppée.

5,00 10,00 20,00 35,00

CROZES-HERMITAGE BIO - CAVE DE TAIN

. **Couleur** : robe soutenue presque noire.
. **Au nez** : discret présentant des arômes de cassis.
. **En bouche** : gourmands de fruits de bois, de poivre blanc et de violette.



42,00

VACQUEYRAS AOP - MALIJAY

. **Couleur** : robe couleur pourpre, profonde et limpide.
. **Au nez** : complexe et intense avec des notes entremêlées de réglisse, poivre, café, de fruits à l'alcool et de confiture.
. **En bouche** : puissant et concentré, des tanins bien enrobés, des arômes de fraîcheur et de fruits. Beaucoup de gras et une grande persistance des arômes en finale.

45,00

VINS BLANCS

ALSACE

RIESLING VIEILLES VIGNES AOP - DOMAINE GRUSS EGISHEIM

. **Couleur** : robe jaune citron, aux reflets verts clairs.
. **Au nez** : notes florales et agrumes.
. **En bouche** : sec et racé, belle pureté et fraîcheur avec pointe de minéralité.

12cl 1/4 1/2 75cl

4,50 9,00 18,00 28,00

PINOT GRIS LES ARGILES BLANCHES AOP - DOMAINE GRUSS

. **Couleur** : robe profonde, nuances jaunes paille
. **Au nez** : tendre, abricot, légèrement brioché.
. **En bouche** : suave, opulent, sec, avec une belle vivacité.

4,50 8,00 16,00 27,00

GEWURZTRAMINER LES ROCHES AOP - DOMAINE GRUSS

. **Couleur** : robe jaune or clair, jambage épais.
. **Au nez** : aromatique exotique sur une finale épicée.
. **En bouche** : onctueux, suave mais salivant : une gourmandise.

5,50 10,00 20,00 30,00

BOURGOGNE

POUILLY-FUISSE - VIEILLES VIGNES DEPAGEUX

. **Couleur** : vin délicat et distingué, aux reflets vert-or.
. **Au nez** : tendre, abricot et légèrement brioché.
. **En bouche** : suave, opulent, sec avec une belle vivacité.

47,00

LOIRE

COTEAUX DU GIENNOIS AOP - BERTHIER

. **Couleur** : robe jaune d'or pâle.
. **Au nez** : fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques.
. **En bouche** : souple et tendre prolongée par une vivacité rafraichissante qui équilibre la sensation de douceur.

35,00

VALLEE DU RHONE

TERRE D'AMANDIERS IGP - VIGNERONS ARDECHOIS

. **Couleur** : persistant et avec de la matière.
. **Au nez** : notes de menthe et de confiseries.
. **En bouche** : notes de vanille et de toasté.

4,50 9,00 18,00 25,00

VINS ROSES

LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP PAYS D'OC CINSULT - ASTUCIEUX

. **Couleur** : belles robes claires aux reflets roses.
. **Au nez** : arômes de petits fruits rouges.
. **En bouche** : frais, vif et équilibré.

3,50 7,00 14,00 21,00

PROVENCE

SAINT-TROPEZ - NOTE BLEUE

. **Couleur** : rose clair.
. **Au nez** : notes d'agrumes.
. **En bouche** : arômes de fruits blancs.

4,00 8,50 17,00 26,00

VINS EFFERVESCENTS

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT AOP - DOMAINE GRUSS

CHAMPAGNE AOP BRICE TRADITIONNELLE BRUT

27,00

60,00

VINS DE TABLE

ARDECHE FONVENE IGP ROUGE

6,00 12,00

ARDECHE FONVENE IGP ROSÉ

6,00 12,00

GENTIL D'ALSACE - DOMAINE GRUSS EGISHEIM

6,00 12,00

Ô tour du grill
tout à griller à volonté



www.otourdugrill.com

Ouvert de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h - Fermé le lundi soir.

À VOLONTÉ



Formule MIDI (du lundi au vendredi) :

17,90 * [par personne]

Formule SOIR (du mardi au jeudi) :

23,90 * [par personne]

Formule WEEK-END ET JOURS FERIES

(du vendredi soir au dimanche soir) :

24,90 * [par personne]

Formule ENFANT (de 3 à 9 ans inclus) :

10,90 * [par personne]

Veillez nous signaler si vous êtes allergiques à un produit quelconque.
Le restaurant propose des formules à volonté, cependant
le gaspillage n'est pas admis et il sera facturé un supplément de 5 euros.



Ô Tour du Grill, grillez et savourez à volonté !

Un concept pour tous, capable de ravir les goûts et les exigences de chacun.

Nous vous proposons au quotidien de déguster des plats variés et de qualité.

Notre principe : une cuisson à haute température, permettant aux aliments de conserver leur texture et leur saveur.

Sain et léger, ce type de cuisson s'adapte parfaitement aux viandes, poissons et légumes que vous pourrez déguster à volonté.

A votre disposition également à notre buffet, nos plats du jour mijotés par nos soins et à partir de recettes d'inspiration européennes.

Découvrez aussi notre Burger Station : osez la créativité en composant vous-même votre burger !

Bienvenue chez Ô Tour du Grill, pour savourer nos recettes gourmandes et équilibrées.



APERITIFS

Spritz 12cl	7,00
Kir au vin blanc d'Alsace (cassis ou mûre) 10cl	4,00
Kir Royal au Champagne (cassis ou mûre) 10cl	9,00
Coupe de Crémant 10cl	6,00
Coupe de Champagne 10cl	9,00
Muscat d'Alsace 12cl	4,00
Martini Rosso 4cl	4,00
Martini Bianco 4cl	4,00
Campari 4cl	5,00
Campari Orange 17cl	6,00
Whisky J&B 4cl	6,00
Whisky J&B Coca 17cl	7,00
Whisky Chivas 12 ans 4cl	8,00
Ricard/Pastis 51 2cl	4,00
Porto 4cl	4,00
Vodka 4cl	5,00
Vodka soda 17cl	6,00
Gin Bombay Saphir 4cl	5,00
Gin Tonic 17cl	6,00
Malibu Coco 4cl	5,00
Malibu Soda 17cl	6,00

BIERES PRESSION

Bière Tigre Bock 25cl	3,80
Bière Tigre Bock 50cl	7,60
Bière 1664 blanche 25cl	4,00
Bière 1664 blanche 50cl	8,00
Bière Grimbergen de saison 25cl	4,50
Bière Grimbergen de saison 50cl	9,00
Amer/Picon/Cynar 25cl	4,20
Amer/Picon/Cynar 50cl	8,40
Panaché 25cl	3,50
Monaco 25cl	3,50
Desperados 33cl (en bouteille)	6,50
Tourtel Twist Citron 27,5cl (en bouteille) (bière sans alcool)	5,00
Supplément rondelle ou sirop	0,30



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros - Service compris.

BOISSONS

Jus de fruits PAMPRYL 25cl	3,50
(orange, pomme, ananas, tomate, abricot, pamplemousse)	
Coca Cola / Zero / Cherry 33cl	3,50
Orangina 25cl	3,50
Fuze Tea 25cl	3,50
Sprite 25cl	3,50
Fanta 25cl	3,50
Perrier 33cl	3,50
Schweppes Indian Tonic/ Agrum' 25cl	3,50
Sirop à l'eau 25cl	2,50
(fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, banane)	
Limonade 25cl	3,30
Diabolo 25cl	3,50
Carola Bleue / Verte / Rouge 50cl	3,50
Carola Bleue / Verte / Rouge 100cl	5,00
Supplément rondelle ou sirop	0,30

CAFES -THES

Ristretto / Espresso	2,10
Décaféiné	2,10
Grand café	3,50
Double espresso	3,50
Café crème	2,50
Cappuccino	5,00
Latte Machiatto	5,00
Thé ou Infusion Dammann Frères	3,50
Irish Coffee	9,00
Supplément crème	0,30

DIGESTIFS

Cognac VSOP 3cl	9,00
Armagnac VSOP 3cl	9,00
Rhum Don Papa 4cl	9,00
Rhum Matusalem 4cl	9,00
Chartreuse verte 4cl	7,00
Poire Williams 4cl	7,00
Framboise 4cl	7,00
Mirabelle 4cl	7,00
Limoncello 4cl	6,00
Amaretto 4cl	6,00
Get 27 4cl	6,00
Grappa 4cl	6,00