

Ô Lavoir

EAU MINÉRALE NATURELLE
FERRUGINEUSE
BICARBONATÉE, ALCALINE, GAZEUSE, ACIDULÉE, LITHINÉE

RESTAURANT

DE
SOULTZBACH-LES-BAINS (Ht-Rhin)

BIENVENUE

CUISINE CONVIVIALE AU BORD DE L'Ô !

NOUS CONTACTER

• Restaurant - Bar & Stammtisch
Ô Lavoir

5a rue des Bains
SOULTZBACH-LES-BAINS

03 89 86 10 95

contact@olavoir.fr • www.olavoir.fr

f olavoir



NOS PRODUCTEURS. LOCAUX !

- La Pisciculture du Val d'Orbey à Orbey (68)
- La Chèvrerie de La Ferme du Kleinfeld à Metzeral (68)
 - La Charcuterie Muller à Rosheim (67)
 - La Boucherie Sobovia à Obernai (67)
- La Fromagerie de La Ferme l'Hirondelle à Ribeauvillé (68)
- La Fromagerie Valmartin à Muhlbach-sur-Munster (68)
 - La Ferme laitière Adam à Wahlenheim (68)
 - La Boulangerie Cézamie à Wintzenheim (68)
- La Boulangerie Au Petit Schlitteur à Muhlbach-sur-Munster (68)
- Le Domaine Schoenheitz à Wihr-au-Val (68)
- Le Domaine Hubert Krick à Wintzenheim (68)
- La Brasserie artisanale s'Humpaloch à Lautenbach (68)
 - La Brasserie Taal à Wihr-au-Val (68)
- La Brasserie Sainte Cru à Colmar (68)
- La Maison de torréfaction artisanale Schreiber à Munster (68)



HISTOIRE DU LIEU



Jadis, le lavoir était aménagé sur le ruisseau du **Krebsbach**, les lavandières venaient y laver leur linge. Aujourd'hui, pour redonner vie à cet endroit emblématique de la commune de Soultzbach-les Bains, 4 amis de différents horizons s'emploient à faire vivre un bar, un restaurant et une animation culturelle pour tous les amoureux du patrimoine de la commune et des environs, en proposant des moments conviviaux, une restauration de qualité avec des produits bio locaux et un savoir-faire en rapport (spécialités culinaires et bières artisanales).

Le lavoir restera ainsi au cœur de la vie des habitants de la vallée de Munster et donnera aux touristes le goût de l'authenticité de cette partie d'Alsace.



Ô Lavoir

EAU MINÉRALE NATURELLE
FERRUGINEUSE
BICARBONATÉE, ALCALINE, GAZEUSE, ACIDULÉE, LITHINÉE

RESTAURANT

DE
SOULTZBACH-LES-BAINS (Ht-Rhin)

MENU

ENTRÉES

- **Gaspacho** de tomates, poivrons & concombres, glace burrata pesto, basilic, graines - 10,90€
• Vin conseillé : **rosé côtes de Provence**
- **Oeufs pochés**, crème de truffe d'été, houmous à la truffe & confit d'oignons - 14,90€
• Vin conseillé : **pinot noir barrique**
- **Mousse de chèvre de la ferme du Kleinfeld**, - 14,90€
au mascarpone & à la menthe, fleurs du jardin & herbes fraîches
• Vin conseillé : **pinot blanc**

BURGERS Ô LAVOIR



- **Burger Ô Lavoir** : - 21,90€
. Steak haché 180g façon boucher, bun artisanal au sésame
gratiné au ribeaupierre à l'ail des ours, confit d'oignons,
bacon, tomate, poivron rouge, cornichons.
Frites & Salade.

• Vin conseillé : **saint chinian**

- **Burger Ô Lavoir version VG** : - 21,90€

Le Halloumi est un fromage aux 3 laits (AOP Chypre)

. Tranche de Halloumi grillé, bun artisanal au sésame
gratiné au ribeaupierre à l'ail des ours, confit d'oignons,
tomate, poivron rouge, cornichons.
Frites & Salade.

• Vin conseillé : **vacqueyras**

**NOS BURGERS SONT
ACCOMPAGNÉS DE FRITES
ET D'UNE PETITE SALADE**

POUR LES PETIOTS

- **Menu Petit Ô** (réservé uniquement aux enfants jusqu'à 10 ans) - 11,90€
• **Plat** :
Nuggets de poulet maison, galette de pomme de terre & légumes
- **Dessert** :
1 boule de glace : vanille, framboise, citron **ou** mirabelle



Allergènes : vous pouvez consulter la liste complète sur l'affiche à l'entrée du restaurant



NOTRE SPÉCIALITÉ : LE Ô



Pour faire grésiller vos papilles, le Ô est un plat de pièces de viandes, de volaille, de légumes servi dans un poêlon en fonte très chaud, accompagné d'une sauce servie crépitante devant vous !



- **Ô Agneau** : souris d'agneau confite, gratin dauphinois, légumes et sauce à l'ail des ours - - 29,90€

• Vin conseillé : **minervois**



- **Ô Poulet** : aiguillettes marinées à l'indienne, galette de pommes de terre, - 22,90€
légumes, sauce au curry vert, lait de coco & citron vert

• Vin conseillé : **gewurtzraminer**



- **Ô Porc** : échine de porc fumée braisée au grill, galette de pommes de terre, - 21,90€
choucroute et sauce crémeuse au cumin

• Vin conseillé : **riesling**



- **Ô Légumes** : variation de légumes de saison, galette de pommes de terre, - 20,90€
sauce au curry vert, lait de coco & citron vert

• Vin conseillé : **pinot gris**



NOS PLATS SUR ASSIETTE



- **Tataki de faux-filet de boeuf**, servi froid, gouttes de poivrons, câpres, confit d'oignons. - 27,90€
accompagné de frites et d'une sauce au choix : tartare, chimichurri ou teriyaki

• Vin conseillé : **pic saint loup**



- **Filet de bar grillé**, sauce aïoli, légumes d'été grillés, gratin dauphinois - 24,90€

• Vin conseillé : **riesling**

SALADES ESTIVALES

- **Salade César** au filet de poulet frit, copeaux de parmesan, sauce caesar, croûtons - 23,90€

• Vin conseillé : **rosé côtes de Provence**

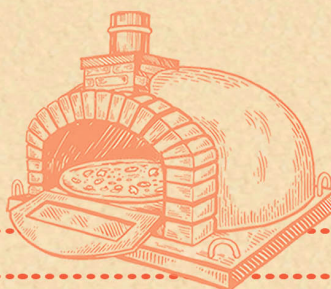
- **Nuggets de truite du Val d'Orbey**, crevettes torpedo frites, - 26,90€
salade mêlée, sauce aux agrumes

• Vin conseillé : **chardonnay**

TARTES FLAMBÉES (uniquement le soir)



**NOS FLAMBÉES SONT
IDÉALES À PARTAGER
POUR L'APÉRO !**



- **Nature** : oignons et lardons fumés - 9,90€

- **Gratinée** : oignons, lardons fumés, emmental râpé - 11,90€

- **Ribeaupierre** : oignons, lardons fumés, ribeaupierre & pesto maison à l'ail des ours - - 14,90€

• Vin conseillé : **pinot blanc**

• Toutes nos tartes flambées peuvent être demandées en version VG !

• Toutes nos tartes flambées sont aussi à emporter.

Ô Lavoir

EAU MINÉRALE NATURELLE
FERRUGINEUSE
BICARBONATÉE, ALCALINE, GAZEUSE, ACIDULÉE, LITHINÉE

RESTAURANT

DE
SOULTZBACH-LES-BAINS (Ht-Rhin)

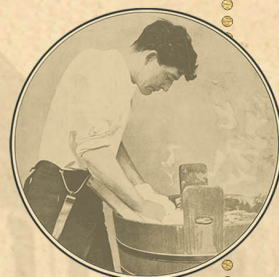
DESSERTS

DESSERTS & COUPES GLACÉES

- Crème brûlée à la fève de tonka 8,90€
- Profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly 10,90€
- Tartelette aux myrtilles, glace vanille, chantilly 10,90€
- Gâteau moelleux coulant au chocolat, crème anglaise et oranges confites 9,90€
- Cheesecake : crumble speculoos, mousse cream cheese au jus de citron, servi avec une glace au citron et un coulis de fruits rouges 12,90€
- Coupe Ô Lavoir : 10,90€
glace rhum raisins et vanille, speculoos et chantilly, arrosée de kirsch
- Coupe arrosée mirabelle : 8,90€
2 boules de glace mirabelle, arrosées d'eau de vie mirabelle
- Coupe arrosée framboise : 8,90€
2 boules de glace framboise, arrosées d'eau de vie framboise
- Coupe arrosée colonel : 8,90€
2 boules de glace citron, arrosées de vodka

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

- Irish coffee : 9,50€
whisky, sucre de canne, café, chantilly
- Elsässisch coffee : 9,50€
eau de vie mirabelle, sucre de canne, café, chantilly
- Baileys coffee : 9,50€
baileys, sucre de canne, café, chantilly
- Ô Lavoir coffee : 9,90€
eau de vie noisette, sucre de canne, café, chantilly



Ô Lavoir

EAU MINÉRALE NATURELLE
FERRUGINEUSE
BICARBONATÉE, ALCALINE, GAZEUSE, ACIDULÉE, LITHINÉE

KREB'S BAR

DE
SOULTZBACH-LES-BAINS (Ht-Rhin)

BOISSONS

APÉRITIFS

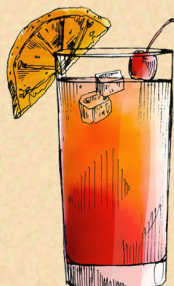


- **Apéritif Ô Lavoir (12cl) :** - 8,50€
Pousse Rapière (liqueur d'armagnac à l'orange) & crémant
- Coupe de crémant brut (12cl) - 5,80€
- Kir cassis, pêche (12cl) - 6,50€
- Kir royal cassis, pêche (12cl) - 7,50€
- Pastis (2cl), Ricard (2cl) - 4,50€
- Martini rouge, blanc (5cl), Porto rouge (5cl), Suze (5cl) - 5,50€



COCKTAILS

- **Tequila Sunrise (20cl) - 7,90€**
(tequila, jus d'orange
sirop de grenadine)



- **Gin Tonic (20cl) - 7,90€**
(gin, miss tonic &
rondelle de citron vert)



- **Moscow Mule (20cl) - 8,90€**
(vodka, ginger beer, jus de citron vert
& feuilles de menthe)



- **Spritz (20cl) - 7,90€**
(vin blanc pétillant, Apérol
tonic & rondelle d'orange)



- **Hugô (liqueur de sureau, crémant, citron vert) (20cl) - 7,90€**
- **Cuba Libre (20cl) - 7,90€**
- **Pornstar Martini (vodka, purée de fruits de la passion, sirop de vanille) (20cl) - 8,90€**

SOFTS

- Lisbeth plate, légère ou gazeuse (50cl) - 2,90€ / (1 litre) - 3,90€
- **Symples infusion pétillante bio (33cl) :** - 4,90€
thym menthe poivrée citron **ou** sauge sureau pomme **ou** verveine lavande cerise
- Bière sans alcool (33cl), Ginger beer (33cl), Rivella (33cl) - 4,90€
- Elsass cola ou cola zéro (33cl), Miss tonic (33cl), Liness Orange (33cl), Thé glacé (33cl) - 3,80€
- Limonade (25cl), Diabolo (25cl) - 3,80€
- Jus de fruit : pomme **ou** ananas **ou** mirabelle **ou** orange (25cl) - 3,80€
- Jus de fruit : tomate **ou** framboise (25cl) - 4,50€
- Sirop à l'eau (25cl) - 2,50€

Citron, Fraise, Grenadine, Violette, Concombre, Pamplemousse, Myrtille, Menthe, Cactus, Basilic

BIÈRES

NOS BIÈRES
PRESSION



- **Blonde Pils** (25cl) - 3,60€ / (50cl) - 7,00€
- **Blonde s'Humpaloch - Bio** (25cl) - 3,90€ / (50cl) - 7,40€
- **IPA du Moment** (25cl) - 4,50€ / (50cl) - 8,80€
- **Spéciale du Moment** (25cl) - 4,80€ / (50cl) - 9,40€
- **Picon, Cynar, Amer** (25cl) - 4,20€ / (50cl) - 8,40€
- **Panaché, Monaco** (25cl) - 3,60€ / (50cl) - 7,00€



NOS BIÈRES
BOUTEILLES

- **Taal Neipa** (33cl) - 5,90€
- **Bruxelles Blanche** (33cl) - 4,50€
- **Sainte Cru Orange Mécanique** --- (33cl) - 5,90€

DIGESTIFS



- **Eaux de vie** : Quetsch, Mirabelle, Framboise, Poire William's, Kirsch (6cl) - 6,90€



- **Rhum** : Diplomatico (6cl) - 8,00€ / Bumbu (6cl) - 9,00€ / Zacapa (6cl) - 11,00€



- **Gin** : Bombay Sapphire (6cl) - 6,50€ / Ginette (6cl) - 9,00€



- **Whisky** : Jack Daniel's (6cl) - 6,90€ / Talisker (6cl) - 9,00€



- **Cognac (6cl), Armagnac (6cl)** - 6,90€

- **Calvados (6cl)** - 6,90€

- **Cointreau (6cl), Amaretto (6cl), Baileys (6cl)** - 6,90€

- **Jägermeister (6cl), Get27 (6cl), Limoncello (6cl)** - 5,50€

BOISSONS CHAUDES



- **Café expresso** - 2,00€
- **Café double expresso** - 3,50€
- **Café rallongé** - 3,00€
- **Café au lait** - 3,00€
- **Café viennois (chantilly)** - 3,80€



- **Déca** - 2,00€
- **Déca rallongé** - 3,00€
- **Chocolat chaud** - 3,50€
- **Chocolat viennois** - 3,80€
- **Thé (earl grey, thé vert...)** - 3,00€
- **Tisane (menthe, camomille, tilleul, verveine...)** - 3,00€
- **Irish coffee (whisky, café, chantilly)** - 9,50€
- **Elsässisch coffee (eau de vie mirabelle, café, chantilly)** - 9,50€
- **Baileys coffee (baileys, café, chantilly)** - 9,50€
- **Ô Lavoir coffee (eau de vie noisette, café, chantilly)** - 9,90€



5a rue des Bains

SOULTZBACH-LES-BAINS

03 89 86 10 95

contact@olavoir.fr - www.olavoir.fr





EAU MINÉRALE NATURELLE
FERRUGINEUSE
BICARBONATÉE, ALCALINE, GAZEUSE, ACIDULÉE, LITHINÉE

RESTAURANT

DE
SOULTZBACH-LES-BAINS (Ht-Rhin)

CARTE DES VINS

NOS VINS BLANCS ET ROSÉS

VINS BLANCS - ALSACE

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Crémant Brut, Hubert Krick, Wintzenheim	5,80€	-	-	- 32,00€
• Pinot Blanc, (AB), Hubert Krick, Wintzenheim, 2023	4,50€	- 9,00€	- 18,00€	- 25,00€
• Riesling, (AB), Hubert Krick, Wintzenheim, 2023	5,00€	- 10,00€	- 20,00€	- 27,00€
• Gewurztraminer, (AB), Schoenheitz, Wihr-au-Val, 2022	6,00€	- 12,00€	- 24,00€	- 33,00€
• Pinot Gris, Hubert Krick, Wintzenheim, 2023	5,00€	- 10,00€	- 20,00€	- 27,00€

VINS BLANCS - SUD DE LA FRANCE

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Pays d'Oc, Chardonnay, (IGP), Villa Pous, 2024	4,50€	- 9,00€	- 18,00€	- 25,00€
• Bordeaux blanc, Sauvignon, (IGP), l'Océade, 2024	-	-	-	- 18,00€

VINS ROSÉS

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Languedoc, (IGP), Hérault, petites balades, 2024	-	-	-	- 19,00€
• Côtes de Provence, (AOP), Maurin des maures, 2024	5,00€	- 10,00€	- 20,00€	- 27,00€

NOS VINS ROUGES

VINS ROUGES - ALSACE

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Pinot Noir élevage barrique, Hubert Krick, 2022	6,00€	- 12,00€	- 24,00€	- 33,00€
• Pinot Noir Val Saint Grégoire, (AB), Schoenheitz, 2023	-	-	-	- 35,00€

VINS ROUGES - VALLÉE DU RHÔNE

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Côtes du Rhône villages, (AOP), Aubert, Sainte Cécile, 2023	4,50€	- 9,00€	- 18,00€	- 25,00€
• Syrah, Perrin, cabanon des Alexandrins, 2022	-	-	-	- 28,00€
• Vacqueyras, (AOP), Rhonéa Artisans, 2023	7,00€	- 14,00€	- 28,00€	- 38,00€
• Crozes Hermitage, (HVE), Ferraton, 2022	-	-	-	- 44,00€

VINS ROUGES - LANGUEDOC & BORDELAIS

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Saint Chinian, (AB), Clos Bagatelle, 2023	5,50€	- 11,00€	- 22,00€	- 30,00€
• Minervois, JP Charpentier, in vino libido, 2023	5,00€	- 10,00€	- 20,00€	- 27,00€
• Pic saint loup, les Almades, 2023	6,50€	- 13,00€	- 26,00€	- 36,00€
• Bordeaux, (AOP), Château Marquis des bois, 2020	-	-	-	- 19,00€

VINS ROUGES - ÉTRANGERS

	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
• Italie, Chianti, (AOP), Torre Delle Grazie, 2023	5,00€	- 10,00€	- 20,00€	- 27,00€
• Portugal, Douro, (AOP), Quinta das Carvalhas, 2021	-	-	-	- 32,00€



AB AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



HVE HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE



AOP APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE



IGP INDICATION
GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Ô L'AVOIR

EAU MINÉRALE NATURELLE
FERRUGINEUSE
BICARBONATÉE, ALCALINE, GAZEUSE, ACIDULÉE, LITHINÉE

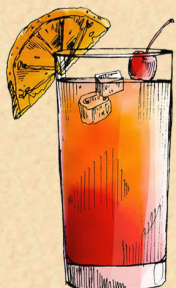
KREB'S BAR

DE
SOULTZBACH-LES-BAINS (Ht-Rhin)

COCKTAILS

COCKTAILS

- **Tequila Sunrise (20cl)**
- 7,90€
(tequila, jus d'orange & sirop de grenadine)



- **Gin Tonic (20cl)**
- 7,90€
(gin, miss tonic & rondelle de citron vert)



- **Hugô (20cl)**
- 7,90€
(liqueur de sureau, crémant & citron vert)



- **Moscow Mule (20cl)**
- 8,90€
(vodka, ginger beer, citron vert & feuilles de menthe)



- **Apérol Spritz (20cl)**
- 7,90€
(vin blanc pétillant, Apérol tonic & rondelle d'orange)



- **Hawaiian blue (20cl)**
- 8,90€
(rhum, curacao, citron vert purée de noix de coco & jus d'ananas)



- **Sarti Spritz (20cl)**
- 7,90€
(vin blanc pétillant, Sarti liqueur orange sanguine, mangue, fruits de la passion tonic & rondelle d'orange)



- **Cuba Libre (20cl)**
- 7,90€
(rhum, cola & citron vert)



- **Bloody Mary (20cl)**
- 7,90€
(vodka, jus de tomate, citron vert sauce worcestershire & tabasco)



- **Pornstar Martini (20cl)**
- 8,90€
(vodka, sirop de vanille purée de fruits de la passion)



MOCKTAILS (sans alcool)

- **Virgin Rainbow (20cl)** : - 5,90€
sirop de fraise, jus d'orange, jus d'ananas & curacao sans alcool
- **Virgin Gin Tonic (20cl)** : gin sans alcool, miss tonic & citron vert - 5,90€
- **Virgin London Mule (20cl)** : gin sans alcool, ginger beer & citron vert - 6,90€

