

Muller

Chers Clients,

Je vous prie de trouver ci-joint quelques propositions de menus, ainsi que des assortiments de plats pouvant servir à composer un repas à votre choix.

Je me permets de vous signaler que, suivant les saisons, je pourrai vous proposer d'autres plats (poissons, gibiers, etc, ...) en fonction des arrivages des produits frais de saison.

En vous assurant à l'avance des meilleurs soins que j'apporterai à l'exécution de vos ordres, je vous prie de croire, chers clients, à l'expression de mes sincères salutations.

Pierre MULLER
Chef de Cuisine

☞ Pensez à la salle de la Rotonde pour vos buffets et réceptions

HOTEL RESTAURANT MULLER

16 Avenue de la Libération

67110 NIEDERBRONN LES BAINS

Tel. : 03 88 63 38 38 Fax : 03 88 63 38 39

contact@hotelmullmer.com

www.hotelmuller.com

PROPOSITIONS
DE MENUS

MENU SAVEURS

25,65 € (~~27 €~~)

TERRINE de CANARD au FOIE GRAS
CHUTNEY de FIGUES au GINGEMBRE
Salades Variées

AIGUILLETTE de BŒUF SIMMENTHAL
au POIVRE SECHUAN
Légumes au Wok et Galette de Pommes de Terre

ASSIETTE de DESSERTS PANACHES



MENU TERROIR

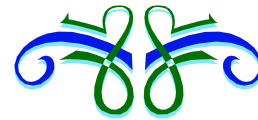
31,35 € (~~33 €~~)

FILET de TRUITE ROSE de SPARSBACH aux
SCHNIDERSPATTLE

MAGRET de CANARD en BRIOCHE
Petits Légumes du Marché
Pommes Mignonnettes

TARTINE MAITRE BRASSEUR au MUNSTER FONDANT
Verdurettes de Salades

STREUSSEL GLACE CHERRY aux CERISES CHAUDES et
TRUFFES CREMEUSES au CHOCOLAT



MENU VOSGES DU NORD

34,20 € (~~36 €~~)

ESCALOPE de SANDRE GRATINEE aux CEPES
Assortiment de Riz

SORBET POIRE WILLIAMS
ARROSE au CREMANT D'ALSACE

ASSIETTE de GIBIER de nos FORETS SAINT HUBERT
Bouquetière de Légumes, Spaezle

KOUGELHOPF GLACE A L'ALSACIENNE
COULIS de FRAMBOISES

MENU TRADITION

37,05 € (~~39 €~~)

SAUMON de NORVEGE FUME par nos SOINS
PROFITEROLLES de CREVETTES ROSES COCKTAIL

DOS de CABILLAUD
en CROUSTILLANT de POMME de TERRE

MEDAILLONS de VEAU au LARD PAYSAN et GIROLLES
Bouquetière de Légumes
Pommes Croquette

VACHERIN GLACE MAISON et
COCKTAIL de FRUITS FRAIS à LA MENTHE

☛ Pour ces menus, nous demandons un choix identique pour la totalité des convives de la table

Taux de T.V.A 5,5 %

MENU GOURMET

39,90 € (~~42 €~~)

CORBEILLE de SALADES du GOURMET

*SALTIMBOCCA de LOTTE à la SAUGE
et JAMBON de PARME
Risotto de Blé*

*CROUSTILLANT de CARRE de VEAU
à la DUXELLES de CEPES
Bouquetière de Légumes
Pommes Dauphines*

*CHARLOTTE GLACEE aux FRAMBOISES
et CREME BRULEE à la CASSONADE*



MENU GASTRONOMIQUE

44,17 € (~~46,50 €~~)

*CHAUD FROID de FOIE GRAS D'OIE et de CANARD
Mesclun de Salades*

*SUPREME de DORADE ROYALE aux TOMATES CONFITES
et CAPELINI au PISTOU*

*NOISETTE de CHEVREUIL de nos FORETS
au CRUMBLE de NOIX*

*CROUSTADE de CHAMPIGNONS et PETITS LEGUMES
Assortiment de Knepfls*

FARANDOLE de DESSERTS « Fruits du Verger »

MENU COUP DE COEUR

41,80 € (~~44 €~~)

*POELEE de GAMBAS et SAINT JACQUES
aux LEGUMES EPICES
Riz Thaï Parfumé*

ENTRE DEUX METS KIRSCH et GRIOTTINES

*ASSIETTE 3 FILETS aux SAUCES PANACHEES
Bouquetière de Légumes
Gratin Dauphinois*

PLATEAU de FROMAGES FRAIS et AFFINES

FANTAISIE GLACEE NOUGAT et FRUITS ROUGES



MENU DEGUSTATION

47,50 € (~~50,00 €~~)

TAPAS GOURMAND

FILET d'OMBLE CHEVALIER aux RAVIOLES de HOMARD

SORBET FRAMBOISE CHAMPAGNE

*MEDAILLONS de BŒUF de COUTANCIE
à l'ESCALOPE de FOIE GRAS POELEE
Bouquetière de Légumes
Pommes Mignonnettes*

*ASSORTIMENT de FROMAGES CHAUDS
Salades Mélangées*

*VERRINE PASSION ANANAS
FLAMBEE au GRAND MARNIER
GLACE VANILLE de TAHITI*

Important : les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés. Merci de votre compréhension.

Taux de T.V.A 5,5 %

ASSORTIMENT DE PLATS SERVANT A COMPOSER UN MENU

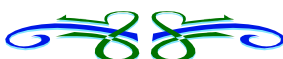
POTAGES

- Velouté aux champignons – Asperges – à la Reine	4,27 € 4,50 €
- Consommé à l'Alsacienne, Paillettes au Fromage	4,27 € 4,50 €
- Ox-Tail Clair au Porto, Paillettes au Fromage	4,27 € 4,50 €
- Soupe de Poissons et sa Garniture	5,08 € 5,35 €
- Crème Méli-Mélo «Cèpes et Escargots»	5,32 € 5,60 €



ENTREES FROIDES

- Terrine de Chevreuil aux Noisettes, Salades Variées	9,02 € 9,50 €
- Marbré de Saumon et Loup de Mer aux Petits Légumes	9,97 € 10,50 €
- Salade Gourmande Vosges du Nord	10,45 € 11,00 €
- Carpaccio de Saumon Mariné à l'Aneth, Mesclun de Salades à l'Huile d'Olive	11,40 € 12,00 €
- Presskopf de Truite Rose de Sparsbach, Cappuccino de Crevettes au Safran	11,40 € 12,00 €
- Assiette du Gourmet « Vosges du Nord »	12,35 € 13,00 €
- Saumon d'Ecosse Fumé par nos Soins, Tartare de Crustacés au Citron Vert	12,35 € 13,00 €
- Salade Fraîcheur au Jambon de Serrano, Melon et Copeaux de Foie Gras	12,82 € 13,50 €
- Médaille de Foie Gras et Carpaccio de Canard au Vinaigre Balsamique	12,35 € 13,00 €
- Tourte Feuilletée de Saint Jacques et Scampis, Mesclun de Salades.....	12,82 € 13,50 €
- Escalope de Foie Gras d'Oie Poêlée, Pain Perdu aux Pruneaux.....	13,30 € 14,00 €
- Assiette Dégustation de Foie Gras	13,77 € 14,50 €



POISSONS : Tous nos poissons sont garnis d'un assortiment de riz

- Croustillant de Saumon aux Crevettes et Petits Légumes	11,40 € 12,00 €
- Croustade de Poissons aux Fruits de Mer	11,87 € 12,50 €
- Paëlla de Dorade Sébaste aux Moules et Chorizo.....	11,87 € 12,50 €
- Paupiettes de Sandre et Truite Rose au Coulis d'Ecrevisses	12,35 € 13,00 €
- Escalope de Loup de Mer à la Fondue de Tomates Fraîches, Sauce Pistou	12,35 € 13,00 €
- Escalope de Sandre à la Crème d'Oseille	12,82 € 13,50 €
- Streussel de Sandre aux Noix et Quenelles de Pomme de Terre	12,82 € 13,50 €
- Duo de Dorade Royale et de Rouget, Poêlée Wok aux Grosses Crevettes	13,30 € 14,00 €
- Picatta de Lotte Dorée au Sésame, Risotto de Pépinettes	13,30 € 14,00 €
- Filet de Bar Flambé au Pastis et Fenouil.....	13,30 € 14,00 €
- Matelotte de Filets de Poissons au Riesling et Nouillettes	14,25 € 15,00 €
- Assiette de Poissons Panachés aux Sauces Assorties.....	15,20 € 16,00 €
- Langouste Gratinée Thermidor	20,90 € 22,00 €

SORBET ARROSE	4,08 € 4,30 €
----------------------------	--------------------------

VIANDES :

*Toutes nos viandes sont garnies
Pommes Dauphines/Mignonnettes/Assortiment de Légumes*

- Baeckeofe	10,92 €	11,50 €
- Jambon Braisé au Madère ou Riesling	10,92 €	11,50 €
- Filet de Dinde Wellington	10,45 €	11,00 €
- Dodine de Pintade aux Trompettes, Cuisse Confite au Romarin	12,35 €	13,00 €
- Magret de Canard Doré au Miel et Fleur de Thym.....	12,82 €	13,50 €
- Cailles Désossées, Farcies et Braisées au Madère	13,11 €	13,80 €
- Duo Gourmand de Magret de Canard et Mignon de Veau aux Champignons	15,20 €	16,00 €
- Filet de Caille en Feuille de Chou Vert et Pain Perdu à l'Escalope de Foie Gras	15,20 €	16,00 €
- Mignon de Porc Gratiné au St Nectaire	10,92 €	11,50 €
- Filet Mignon de Porc en Brioche à l'Estragon	11,40 €	12,00 €
- Cuissot de Cochon de Lait Laqué au Miel et Sésame.....	12,83 €	13,50 €
- Noisette d'Agneau à la Crème d'Ail et Tagliatelles de Légumes	12,82 €	13,50 €
- Carré d'Agneau en Brioche à la Provençale	13,11 €	13,80 €
- Paupiettes de Veau à la Fondue de Tomates et Sabayon de Basilic	12,82 €	13,50 €
- Quasi de Veau Rôti, Sauce Crème et Méli-Mélo de Champignons	12,82 €	13,50 €
- Tournedos de Veau au Lard Paysan, Méli-Mélo de Champignons et Galette de Pomme de Terre	13,11 €	13,80 €
- Steak de Veau Gratiné aux Champignons Forestiers.....	13,30 €	14,00 €
- Carré de Veau Rôti au Jus de Sauge, Bouchée Grand Mère aux Nouilles.....	15,67 €	16,50 €
- Filet Mignon de Veau en Brioche, Sauce Crémeuse aux Girolles	16,15 €	17,00 €
- Onglet de Bœuf aux Echalotes	11,40 €	12,00 €
- Faux Filet Rôti au Rouge d'Alsace et Quenelles de Moëlle.....	12,82 €	13,50 €
- Médaillon de Faux-Filet au Sabayon de Cèpes et Ravioles	13,30 €	14,00 €
- Filet de Bœuf Wellington	16,15 €	17,00 €
- Cœur de Filets aux Croustilles de Morilles	17,57 €	18,50 €

Nos Spécialités de Gibiers de nos Forêts :

- Cuissot de Marcassin «Saint Hubert» et Petit Civet au Chocolat Epicé.....	12,82 €	13,50 €
- Filet de Sanglier aux Airelles et Quenelles de Fromage Blanc	13,30 €	14,00 €
- Duo Gourmand de Marcassin et Chevreuil aux Champignons Sauvages	13,77 €	14,50 €
- Noisette de Chevreuil aux Pignons de Pins et Ravioles de Cèpes	15,20 €	16,00 €
- Selle de Chevreuil Grand Veneur	16,15 €	17,00 €

Selon la saison, d'autres suggestions seront proposées par le Chef de Cuisine

FROMAGES

- Plateau de Fromages Assortis	4,46 €	4,70 €
- Terrine de Chèvre Frais aux Lentilles Vertes et Pignons de Pins	4,46 €	4,70 €
- Toast Gratiné au Crottin de Chavignol	4,46 €	4,70 €
- Tartiflette Feuilletée de Munster aux Oignons Confits et Lard Paysan	4,46 €	4,70 €
- Aumônière Croustillante au Brie de Meaux	4,65 €	4,90 €
- Farandole de Fromages Chauds, Salade Croquante au Vinaigre Balsamique	5,32 €	5,60 €

DESSERTS

- Coupe Glacée Maison (au choix : Vosgienne, Belle Hélène, St-Jacques, ...)	5,22 €	5,50 €
- Charlotte Crémeuse aux Poires Belle Hélène	5,22 €	5,50 €
- Marquise Glacée aux Fruits Rouges Melba	5,22 €	5,50 €
- Omelette Norvégienne Flambée au Kirsch	5,70 €	6,00 €
- Galettes de Pommes Caramélisées Tatin et Sorbet Vin Chaud aux Epices	5,89 €	6,20 €
- Mousse Chocolat Orange aux Fruits Givrés	5,89 €	6,20 €
- Ile Flottante aux Sorbets Exotiques	5,89 €	6,20 €
- Carpaccio d'Ananas Pinacolada et Moelleux au Chocolat	6,14 €	6,50 €
- Farandole de Sorbets aux Fruits Frais Lac des Cygnes	6,14 €	6,50 €
- Assiette de Desserts Panachés	6,46 €	6,80 €
- Chariot de Dessert	7,31 €	7,70 €

SUGGESTION POUR L'APERITIF

Crémant d'Alsace Neumeyer accompagné d'Olives, Feuilletés et Tartelettes à l'Oignon	
La bouteille	18,50 €
Supplément pour liqueurs	0,25 €/pers.

REDACTION DES MENUS PAR NOS SOINS :

en couleur : **0,50 €**

en couleur avec photo : **1,25 €**

IMPORTANT : Les repas non décommandés (au plus tard la veille) seront facturés. Merci de votre compréhension.

CES PRIX S'ENTENDENT – NET – PAR PERSONNE

Taux de T.V.A 5,5 %