

MARDI 17 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2019
MIDI ET SOIR + SAMEDI MIDI **PLAT DU JOUR A 10,80 €**

Menu Terroir à 16,50 €

Presskopf de Waedele Vinaigrette et Crudités

*Mignons de Porc à la Bière et
Quenelles de Pommes de Terre*

Ile flottante

Menu Poissons à 23 €

Assiette nordique, Mousseline de Raifort

*Filet d'Eglefin aux Pommes Rattes
et Pak Choï*

Crumble aux Quetsches, Glace Vanille

Menu Saveurs à 27 €

*Salade gourmande au Samossa de Ris de Veau,
Cécina de Léon et Foie gras*

*Pavé de Bœuf aux Girolles fraîches
Bouquetière de Légumes, Pommes mignonnettes*

Profiterole au Chocolat

T.V.A 10 %

TERROIR DES VOSGES DU NORD ET SALADES

Grandes Salades

<i>Salade Végétarienne : Salades Mélangées et Crudités du Moment</i>	11 €
<i>Salade Festivale : Tomate, Mozzarella Buffala, Mesclun, Jambon</i>	
<i>de Serrano 14 mois</i>	12,50 €
<i>Salade Complicité : Chèvre Bio du Windstein Frais et Gratiné, Cécina de Léon</i>	13 €
<i>Salade Forestière : Méli-Mélo de Champignons et Foie Gras, Magret Fumé</i>	14 €
<i>Salade Gourmande : Foie Gras, St. Jacques, Crevettes et Saumon Fumé</i>	14,50 €

Entrées Chaudes et Froides

<i>Consommé Alsacien aux Quenelles de Moelle, Paillettes au Fromage</i>	6 €
<i>6 Escargots à l'Alsacienne</i>	8 €
<i>Presskopf de Waedele, Mousseline de Raifort et Crudités</i>	8,50 €
<i>Terrine de Canard au Marc de Gewurz, Salades Variées</i>	11 €
<i>Bouchée à la Reine « Grand-mère » et Nuddle</i>	12 €

Viandes

<i>Mignon de Porc à la Bière et Quenelles de Pommes de Terre</i>	13 €
<i>Civet de Sanglier de nos Forêts en Cocotte, Choux Rouges aux Pommes et Spaezle</i>	13,50 €
<i>Cordon Bleu de Dinde au Jambon Forêt Noire</i>	15 €
<i>Escalope de Veau à la Crème et Champignons</i>	16 €

Pierre MULLER - Chef de Cuisine - Maître Restaurateur



Le titre de « Maître Restaurateur » est le garant d'une cuisine faite maison.

* origine de la viande de veau : France

* Les sauces qui accompagnent les viandes sont faites maison mais avec un ajout de fond de veau lié de la marque CHEF.

* Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'entrée du restaurant.

MENU DE SAISON A 36 €

*Rosace de Saumon fumé à la Crème de Raifort,
Croq'Haddock au Conté*

ou

*Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur
une Tartelette aux Pommes, Mesclun de Salade*

*Pastilla d'Eglefin aux Juliennes de Légumes
et grosses Crevettes*

ou

*Noix de Veau au Caviar de Cèpes,
Bouquetière de Légumes, Pommes Dauphines*

Sorbet Muscat aux Raisins chauds Vigneronne



LE COIN DU GOURMET

Entrées

<i>Jambon Fumé de Sanglier de nos Forêts, Mesclun de Salades et Fritot de Champignons</i>	<i>12 €</i>
<i>Saumon Fumé par nos soins, Verrine aux Crevettes Roses Cocktail</i>	<i>14 €</i>
<i>Foie Gras de Canard en Brioche, Chutney de Figues au Gingembre</i>	<i>15 €</i>
<i>Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur un Pain perdu aux Abricots</i>	<i>17 €</i>

Poissons

<i>Dos de Cabillaud en Croûte de Fines Herbes et Rouleaux de Printemps</i>	<i>16 €</i>
<i>Croustillant d'Eglefin aux Juliennes de Légumes et grosses Crevettes</i>	<i>16 €</i>
<i>Suprême d'Omble Chevalier de Sparsbach aux Ravioles de Morilles et Vin Jaune ..</i>	<i>18 €</i>
<i>Poêlée Wok aux Gambas, St. Jacques, Petits Légumes et Riz Thai</i>	<i>18 €</i>

Viandes

<i>Rognons de Veau Sautés aux Champignons, Turban de Riz</i>	<i>14 €</i>
<i>Tête de Veau aux Petits Légumes et Pommes Rattes, Sauce Ravigote</i>	<i>14 €</i>
<i>Filet de Canette Laqué au Miel et Sésame</i>	<i>15 €</i>
<i>Tournedos de Veau à la Pancetta et Girolles fraîches</i>	<i>18 €</i>

<i>Assiette de Fromages frais et affinés</i>	<i>6,50 €</i>
--	---------------

LE BŒUF CHAROLAIS

DE LA FERME ISENMANN D'UHRWILLER

A goûter absolument !

Nos suggestions :

Filet de Boeuf à l'Escalope de Foie gras de Canard poêlée 25 €

Faux-Filet poêlé, Sauce crémeuse aux Girolles fraîches 23 €

Entrecôte grillée, Sauce béarnaise 22 €

Le Tartare de Boeuf coupé au Couteau et préparé selon votre goût 18 €

Pavé de Rumsteack aux Poivres vert et rose 18 €

*Carpaccio de Bœuf à l'Huile de Truffes, Salade de Roquette
aux Cromesquis de Chèvre.....*Entrée : 13,50€ / Plat : 16€



Origine : viande locale produite uniquement à base d'herbes et de céréales Bio issues de la Ferme Isenmann d'Uhrwiller.

La viande provient de Génisse charolaise.

La génisse est une vache n'ayant pas encore veulé. La tendreté et le goût ont été optimisés par une maturation traditionnelle sur os dans nos chambres froides.

DESSERTS

Les Classiques (Nos glaces et sorbets sont faits maison)

<i>Glace Panachée</i>	5 €
<i>Crème Renversée au Caramel</i>	5,50 €
<i>Glace Chantilly</i>	6 €
<i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	6 €
<i>Œufs à la Neige, Sauce Vanille</i>	6 €
<i>Coupe Dame Blanche</i>	6,50 €
<i>Banana Split</i>	6,50 €
<i>Assiette de Sorbets aux Fruits Frais</i>	7 €
<i>Crème Brûlée à la Cassonade, Sorbet Fruits rouges</i>	7 €
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	7 €
<i>Mousse au Chocolat Noir, Sorbet Cherry Griottines</i>	7 €

Les Desserts Gourmands

<i>Kougelhopf Glacé au Kirsch, Coulis de Framboises.</i>	7 €
<i>Vacherin Glacé Minute aux Fruits de Saison</i>	7 €
<i>Moelleux au Chocolat et son Arabica Liégeois</i>	7,50 €
<i>Café Gourmand</i>	7,50 €
<i>Charlotte glacée aux Fraises, Crumble tiède Rhubarbe</i>	7,50 €
<i>Comme une Tarte au Citron meringuée</i>	7,50 €
<i>Mojitos et Macaron aux Fruits exotiques</i>	8 €