

# CARTE D'BRENDELSTUB

LA MAGIE DU FEU

## POUR BIEN COMMENCER

**LE POUSSE APERO ESPRIT TAPAS** (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) 2 PERS.

JAMBON SEC, SAUCISSON, PUPPODUMS, TOMATES SECHÉES, CHUTNEYS FRUITS, TARTINES OLIVE

**SOUPE D'ESCARGOTS** TRADITION ALSACE **BRIOCHE EN CRÔTONS**

BOUILLON D'ESCARGOTS, AIL, PERSIL, ESCARGOTS, BRIOCHE POËLÉE, CRÈME, MARJOLAINE

**FLEISCHSCHNAKA DE CRÊPES** TRADITION ALSACE

BOEUF CUIT EN POT- AU - FEU ROULÉ DANS UNE CRÊPE ET POËLÉE SUR POUSSÉS DE SALADES

**PATÉ EN CRÔUTE MAISON** TRADITION ALSACE

PÂTE À PÂTE, VIANDE MARINÉE, COCHON, FOIE GRAS, EPICES, PERSIL, PETITE SALADE, CONDIMENTS

**CROQ-SALADE DE L'AUTOMNE**

MESCLUN, ENDIVE, POMME, NOIX, MAGRET, RAISIN, FIGUES, BETTERAVE

**SAUMON MARINÉ AUX AROMATES**

SAUMON MARINÉ PAR NOS SOINS, CORIANDRE, BASILIC, OIGNONS VERTS, CRÈME CITRON, PAIN GRILLÉ

**FOIE GRAS DE CANARD** TRADITION ALSACE **CARAMEL DE GEWURZTRAMINER**

FOIE GRAS, CHUTNEY FRUIT

**DÉCOUPE AU COMPTOIR EN ASSORTIMENT, JAMBON SÉCHÉ, SALCHICHON**

JAMBON DE CERDA, PARME, SALCHICHON COCHON FERMIER, CECINA DE BOEUF, ... SELON ARRIVAGE

NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE AVEC LES MEILLEURES QUALITÉS DE PRODUITS FRAIS, RÉGIONAUX POUR LA PLUPART, NOS ASSIETTES DE TERRINES, PÂTÉS FOIE GRAS, QUENELLES, POISSONS MARINÉES SONT MAISON ET ISSUES DE RECETTES DE TRADITION ALSACIENNE

LE CHEF DE CUISINE EXECUTIF THOMAS MÜRER

**N'oubliez pas de consulter**

**LES SUGGESTIONS DU MOMENT À L'ARDOISE**

# LA CUISINE AU FEU DE BOIS ET DANS LA TRADITION ALSACIENNE

## TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE

LARDONS, OIGNONS, CRÈME ÉPAISSE

## TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER

Tome d'Alsace, LARDONS, OIGNONS, CRÈME ÉPAISSE

## TARTE FLAMBÉE DE L'AUTOMNE

CRÈME ÉPAISSE, LARD, OIGNONS, POIRES, BLEU, NOIX

## TARTE FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE

ARTICHAUT, TOMATES, POIVRONS, AUBERGINES, COURGETTES, OLIVES, BASILIC, CRÈME ÉPAISSE, POUSSÉS D'OIGNONS, PARMESAN

## TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER

MUNSTER FERMIER, LARDONS, OIGNONS, CRÈME ÉPAISSE

## TARTE FLAMBÉE AU SAUMON MARINÉ

SAUMON MARINÉ, POUSSÉS D'OIGNONS, BASILIC, CORIANDRE FEUILLES, POMMES, CRÈME ÉPAISSE, CITRON

## CÔTE DE BŒUF EXTRA (ENVIRON 800 à 1kg) SUR LA BRAISE, BÉARNAISE (POUR 2 PERS.)

CÔTE DE BOEUF, LÉGUMES FRAIS, CORNET DE FRITES FRAICHES, BÉARNAISE MAISON

## CHOUROUTE 100 % CANARD TRADITION ALSACE

CHOUROUTE, SAUCISSES DE CANARD, CUISSE SALÉE ET FUMÉE, POMMES DE TERRE

## MATELOTTE DE POISSONS D'EAU DOUCE TRADITION ALSACE (SANS ARRÊTE)

QUENELLES DE BROCHET MAISON, TRUITE DE LAC DE LA MAISON GUIDA, SANDRE, SAUCE AU RIESLING, NOUILLES

## CROUSTILLANT DE VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE TRADITION ALSACE

SPAETZLES MAISON, SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS, POITRINE DE VEAU

## CIVET DE CHEVREUIL DES CHASSES D'ALSACE TRADITION ALSACE

SPAETZLES MAISON, CHEVREUIL, AIRELLES, CRÔUTONS, CHAMPIGNONS

# PIECES CUITES AU TOURNE BROCHE

## JAMBON À L'OS RÔTI AU MIEL SERVI À VOLONTÉ (JUSQU'À PLUS FAIM)

JAMBON, SALADES DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES ET POUSSÉS SAUTÉS AU WOK

# LA CUISINE DES VOYAGES

## NASI GORENG ET GROSSES CREVETTES SAUTÉES BALINAISE

RIZ FRIT, LÉGUMES, OEUF, VOLAILLE, CREVETTES, ÉPICES, HERBES THAI

## GRAVLAX DE FILET DE BOEUF EXTRA SOUS LA CENDRE

FILET DE BOEUF MARINÉ, ÉPICES, ROQUETTE, PARMESAN, HERBES

## RISOTTO DE ST JACQUES ET GAMBAS AU VIEUX PARMESAN

SAUCE HOMARD, RIZ ARDOINO, QUEUES DE GAMBAS, PARMESAN DE 28 MOIS

## MENU A 18.90

TRADITION DU TERROIR ALSACIEN

DÉGUSTATION  
DE TARTE FLAMBÉE  
CUITE AU FEU DE BOIS

JAMBON RÔTI À LA BROCHE  
SALADES DE POMME DE TERRE  
LÉGUMES SAUTÉS

KOUGELHOPF GLACÉ  
AUX RAISINS

## MENU "ALSACE" 26.50

PÂTÉ EN CROÛTE  
AU FOIE GRAS DE CANARD  
OU

SOUPE D'ESCARGOTS ET BRIOCHE

MATELOTE DE POISSON D'EAU DOUCE  
OU

CROUSTILLANT DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  
SPAETZLÉS

POIRE FONDANTE TRUFFÉ CHOCOLAT  
OU

SOUFFLÉ GLACÉ  
AU MARC DE GEWURZTRAMINER

## MENU VOYAGE 37.9

### MENU MINIBOY 9.9

LA SUGGESTION DU JOUR  
POUR LES ENFANTS  
JUSQU'À 12 ANS  
\*\*\*

BARBAPAPA  
OU  
GLACE

FOIE GRAS DE CANARD "BRENDEL"

CUISINE D'ALSACE

SAUMON MARINÉ AUX AROMATES

SPECIALITE

PAPILLOTTE DE ST JACQUES ET GAMBAS, POMMES ET NOIX

SPECIALITE

GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE

CUISINE SUEDOISE

TARTE FLAMBÉE AUX FRUITS EXOTIQUES

CUISINE ALSACE

à partir de 2 pers.

## LA FROMAGERIE

DE BEAUX FROMAGES EN MAJORITÉ DES FERMES VOSGIENNES  
ASSIETTE DE FROMAGES SERVIS AVEC CHUTNEYS DE FRUITS

## PLAISIRS SUCRES

FLAMBÉE AUX FRUITS EXOTIQUES, SORBET

CAFÉ GOURMAND (1 EXPRESSO + 3 PATISSERIES DU JOUR)

POIRE FONDANTE TRUFFÉE CHOCOLAT, GLACE CARAMBAR

VACHERIN GLACÉ VANILLE - FRAMBOISE

CRÈME BRULÉE

SOUFFLÉ GLACÉ MAISON AU MARC DE GEWURZTRAMINER

FORÊT NOIR REVISITÉE

PRIX NETS