

# Jean-Luc Brendel

— Brendelstub —

## POUR BIEN COMMENCER



### LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 13

Mesclun Asiatique, Légumes croquants, Parmesan, Herbes fraîches, Tomate confite

### ŒUFS MIMOSA 7.5

croûton, Mesclun, herbes



### TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY SUR MESCLUN & RAIFORT/POMME VERTE 12.5

Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins, pommes, sauce raifort, herbes fraîches, Mesclun

### GASPACHO TOMATO/FRAISE 9,5

Tartine de tapenade Olive & Basilic



### SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » POUR 2 PERS 26

figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf, tartine de foie, pickles de légumes



### PÂTÉ EN CRÔUTE « MAISON » AU FOIE GRAS 14

cochon mariné, foie gras, salades, condiments, gelée, pickles de légumes

### LE POUSSE APERO « ESPRIT TAPAS » (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) POUR 2 PERS 24

jambon de Cerda, saucisson fermier, pickles de légumes, Tartine olive & Artichaut



### FOIE GRAS DE CANARD JEAN-LUC BRENDEL » 19 (1/2 portion) 13

foie gras frais « Alsace » cuit au torchon, Chutney de fruits

Herbes, salades, et légumes sont récoltées dans notre Jardin en permaculture bio du Kobelsberg, en complément de producteurs et maraîchers locaux pour élaborer une cuisine fraîche, saine et issues de recettes de tradition Alsacienne et d'une cuisine inspirée de mes Voyages. Nos terrines, pâtés foie gras, sauces sont exclusivement élaborés par nos soins

Jean-Luc Brendel

Cuisine  du terroir

 Jardin du Kobelsberg

Prix nets



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

pour accompagner votre flam  
Le supplément SALADE 4.

### TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 8

lardons, oignons, crème épaisse

### TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 13.5

lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse

### TARTE FLAMBÉE AUX ESCARGOTS 14.8

escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass

### TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 12.9

lardons, oignons, crème épaisse, munster

### FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 13

artichaut, tomate, poivron, aubergine, courgette, olives, basilic, crème épaisse, oignons pousse, parmesan

### TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY 13.5

truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte, citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

### LA TARTE FLAMBÉE DE L'ÉTÉ 15

Crème épaisse, Olives, Jambon de Cerda, Roquette, Poivron Confit, Pistou Parmesan

## EN DIRECT DES CASSEROLES



### CHOUCROUTE 100 % CANARD 19.5

saucisses de canard, cuisse salée et fumée, pomme vapeur

### VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE 19.5

poitrine de veau, spaëtzle, sauce crème champignons, légumes frais

### DOS DE SANDRE RÔTI, KNEPFLES & GIROLLES FRAICHES 26

**Knepfles** « Recette la Riquewihrienne », sauce Riesling, fondue de Chou

### GAMBAS SAUVAGES XXL SNACKÉES & GIROLLES FRAICHES 28

Pak Choi, Tomate Confit, Gingembre, **Knepfles**, Pesto Ail des Ours, Herbes

### FAUX-FILET DE BOEUF « CHAROLAIS OU SALERS » SAUCE GIROLLES FRAICHES 28

Légumes Frais du Jour, Frites

### « MC BRENDEL » ANGUS BURGER 16,5 (150g) 23 (300g)

Bœuf Angus, pain Artisanal au sésame, Tomate séchée, pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites



## PLATS SIGNATURES



### JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 23

salade de pomme de terre, légumes frais, laquage au miel

### COCHON DE LAIT LAQUÉ «BABY GULING» 24

cochon de lait laqué mode balinaise, pommes missela, gingembre, pak choi, Ail, Coriandre

### CÔTE DE BŒUF AU FOUR À BOIS « CHAROLAIS OU SALERS EXTRA » POUR 2 PERS 62

béarnaise, sauté de légumes frais, cornet de frites, béarnaise maison, pousse de salade

### GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 28

Viande marinée passée à 400° servie saignante, roquette, parmesan, tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite

MENU A 21  
**TRADITION DU TERROIR**

DÉGUSTATION DE TARTE FLAMBÉE

cuite au feu de bois

\*\*\*\*\*

JAMBON «ALSACE» RÔTI À LA BROCHE

salade de pomme de terre

\*\*\*\*\*

SOUFFLÉ GLACÉ

au Marc de Gewurztraminer

MENU À 33  
**MON ALSACE**

PÂTÉ EN CROÛTE

au foie gras de canard

OU

TRUITE MARINÉE D'ORBÈY

Pommes/Raifort

\*\*\*

SANDRE RÔTI & GIROLLES

Knepfles Riquewihrienne, sauce Riesling

OU

VEAU FERMIER

Champignons & Spaëtzlés

\*\*\*

SOUPE DE FRUITS ROUGE & BREDELE

Glace Caramel, Air de yaourt

MENU À 10

**MINIBOY**

LA SUGGESTION DU JOUR

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

ooo

BARBAPAPA

OU

GLACE

MENU À 45

**VOYAGE**

À PARTIR DE 2 PERS.

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD "BRENDÉL"

GAMBAS SNACKÉES & GIROLLES FRAICHES

Pak Choi, Tomate Confite, Gingembre, Knepfle

GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE

Viande marinée passée à 400° servie saignante, Roquette, Parmesan

GRATIN DE FRAMBOISE AU KIRSCH

**Pour l'ensemble de la table**

DE BEAUX FROMAGES  
FERMIERS DES VOSGES 9

assiette de fromages

& chutney de fruit

**PLAISIRS SUCRÉS**

TARTE FLAMBÉE FRUITS ROUGES CRÈME GLACÉE VANILLE (pour 2 personnes) 15

CAFÉ GOURMAND (1 espresso + 3 pâtisseries du jour) 9

THÉ GOURMAND HARNEY & SONS élu meilleur thé au monde 2007&2011 (1 Thé + 3 pâtisseries du jour) 10

CRÈME BRULÉE 8

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE CARAMEL, AIR DE YAOURT ET BREDELE 9

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7

VELOUR CHOCOLAT PÉTILLANT SUR GLACE CARAMEL, NOIX DE CAJOU ET CRISPIES 8,5

BABA AU RHUM FRUITS EXOTIQUES MACÉRÉS AU RHUM 9,5

FRAMBOISES, BROWNIES, SORBET FRAMBOISE ET LIMONCELLO 10

GRATIN DE FRAMBOISE AU KIRSCH 10 **10 minutes d'attente**

Prix Nets