

# Jean-Luc Brendel

— Brendelstub —

## POUR BIEN COMMENCER



### LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 13

Mâche, pourpier d'Hiver, noix, herbes fraîches, pomme, crapaudine, pickles d'oignon



### TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY & RAIFORT/POMME VERTE 13

Truite de la maison Guidat, marinée par nos soins, pommes, oignons fanes, sauce raifort, mesclun



### CRÈME DE CITROUILLE MUSQUÉE BIO 10

CROÛTON, JAMBON SECHÉ, CRÈME ÉPAISSE, CHATAÏGNE



### SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » POUR 2 PERS 28

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



### PÂTÉ EN CRÔUTE « MAISON » AU FOIE GRAS 14.50

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

### LE POUSSE APERO « ESPRIT TAPAS » (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) POUR 2 PERS 25

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



### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD «ALSACE» SUR CHOUCROUTE DE NOËL 22

Foie chaud laqué Choucroute Bio aux épices, raisin et Vin rouge

**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



### 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 15

escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass

### TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 13.5

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

## EN DIRECT DES CASSEROLES



### CHOUCROUTE 100 % CANARD 21

saucisses de canard, cuisse salée et fumée, pomme vapeur



### VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE 20

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



### DOS DE SANDRE RÔTI, KNEPFLES & CHAMPIGNONS 24

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

### GAMBAS SAUVAGES XXL SNACKÉES & SHIMEJI 28

Pak Choi, Tomate Confite, Gingembre, **Knepfles**, Pesto Herbes

### FAUX-FILET DE BŒUF « CHAROLAIS OU SALERS » SAUCE POIVRE VERT & COGNAC 26.5

Légumes Frais du Jour, Frites

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

Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, 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 bio, légumes frais, laquage au miel

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

cochon de lait laqué mode balinaise, pommes missela, gingembre, pak choï, 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



### ST JACQUES RÔTIES SUR BAEKEOFFA DE LÉGUMES BIO 26.5

Légumes d'automne, Châtaignes, Citrouille, Crème Raz-el-Hanout

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 & CHAMPIGNONS

Knepfles Riquewihrienne, sauce Riesling

OU

VEAU FERMIER

Champignons & Spaëtzlés

\*\*\*

CRUMBLE POMMES & ANANAS

Glace Caramel, Chantilly 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 & ST JACQUES SNACKÉES

Baekeoffa de Légumes aux épices

GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE

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

LA NORVEGIENNE DE NOËL

sur Bredele, Mandarine, et Glace Pain d'Épices

**Pour l'ensemble de la table**

DE BEAUX FROMAGES  
FERMIERS DES VOSGES 9

assiette de fromages

& chutney de fruit

**PLAISIRS SUCRÉS**

TARTE FLAMBÉE FRUITS EXOTIQUES 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

CRUMBLE POMME & ANANAS, GLACE CARAMEL, CHANTILLY DE YAOURT 8.5

CRÈME BRULÉE 8

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7

VELOUR CHOCOLAT PÉTILLANT SUR GLACE CARAMEL, CRISPIES 8,5

BABA AU RHUM FRUITS EXOTIQUES MACÉRÉS AU RHUM 9,5

FRAMBOISES, BROWNIES, SORBET FRAMBOISE ET LIMONCELLO 10

LA NORVEGIENNE DE NOËL SUR BREDELE, MANDARINE, ET GLACE PAIN D'ÉPICES 9

Prix Nets