

# Jean-Luc Brendel

— Brendelstüb —

## POUR BIEN COMMENCER



### LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 13

Mâche, pourpier d'Hiver, noix, herbes fraîches, pomme, Betterave, pickles d'oignon rouge, Œuf dur



### TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBEY & RAIFORT/POMME VERTE 12.5

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



### VELOUTÉ DE CRESSON AUX BEIGNETS DE GRENOUILLE 13

POMMES ET CURRY



### 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



### ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD «ALSACE» SUR CHOUCROUTE 19

Foie chaud laqué Choucroute Bio aux épices du trappeur et Mandarine

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 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'ORBEY 13.5  
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte, citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

## EN DIRECT DES CASSEROLES



CHOUCROUTE BIO 100 % CANARD 19.5  
choucroute de la Ferme Friehe, 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 & CHAMPIGNONS 22.5  
Knepfle aux Epinards, sauce Riesling, fondue de Chou

SKREI & GAMBAS XXL SNACKÉES 25,5  
Pak Choi, Tomate Confite, Gingembre, Knepfle, Pesto Ail des Ours, Herbes

FAUX-FILET DE BOEUF « CHAROLAIS OU SALERS » SAUCE AU 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, 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 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

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

Knepfle aux Epinards, sauce Riesling

OU

VEAU FERMIER

Champignons & Spaëtzlés

\*\*\*

NORVEGIENNE SUR BREDELE, MANDARINE

Glace Pain d'Epices

MENU À 10

MINIBOY

LA SUGGESTION DU JOUR

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

ooo

BARBAPAPA

OU

GLACE

MENU À 44

VOYAGE

À PARTIR DE 2PERS.

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD "BRENDÉL"

SKREI & GAMBAS SNACKÉES

Pak Choi, Tomate Confite, Gingembre, Knepfle, Pesto Ail des Ours

GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE

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

CRUMBLE POMME & ANANAS ET CARAMBAR

Chantilly de Yaourt

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 POMMES & ANANAS AU CARAMBAR, CHANTILLY DE YAOURT 8.5

CRÈME BRULÉE 8

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

NORVEGIENNE SUR BREDELE, MANDARINE, ET GLACE PAIN D'EPICES 9

Prix Nets