

MISE EN BOUCHE

14247	Plateau de 12 verrines	16,00 €
14248	Plateau de 12 cuillères	16,00 €
14218	Pain au noix	33,00 €
14216	Pain surprise rond	28,00 €
14217	Pain surprise long	33,00 €
14219	Pain Nordic aux poissons	25,00 €
14220	Pain multi-céréales viandes froides	25,00 €

POUR VOTRE ENTREE

14025	Escargots maison	7,50 € /DZ
7172	Saumon fumé maison	53,00 € /KG
14085	Coquille darne de saumon, terrine	7,50 € /pers
14024	Coquille St Jacques	7,50 € /PCE
14056	Assiette de la Mer darne de saumon, saumon fumé, filet de truite, salade de crevette, mousseline raifort	18,00 € /pers
14084	Assiette de Pâques pâté croûte, terrine de queue de bœuf, 1/2 caille confite, magret de canard aux griottes	18,00 € /pers
7072	Foie gras d'Oie	197,00 € /KG
7073	Foie gras d'Oie Truffé à 3%	288,00 € /KG
7070	Foie gras de canard	150,00 € /KG
7071	Foie gras de canard Truffé à 3%	254,00 € /KG

LES POISSONS CUISINES

14059	Croustade de fruits de mer	8,50 € /pers
14086	Loup de mer en croûte d'herbes au beurre blanc	12,50 € /pers
14087	Bar grillé à la crème de cerfeuil	15,00 € /pers
14088	Tournedos de noix de St Jacques au fumé de langoustines	15,50 € /pers

LES SAUCES

14034	Sauce crème aux girolles	15,00 € /KG
14042	Sauce poisson aux crustacés	12,00 € /KG
14038	Sauce aillée au romarin	12,00 € /KG
14039	Sauce crème de cerfeuil	12,00 € /KG
14208	MENU DE Pâques	33,00 € /pers



LES VIANDES CUISINES

14121	Bouchée à la reine	8,50 € /pers
14167	Rosbeef à l'Alsacienne	8,00 € /pers
14148	Filet de veau aux girolles	15,00 € /pers
14146	Sauté noix de veau aux cèpes	12,00 € /pers
14172	Gigot d'agneau cuit à base température et son jus au miel	15,00 € /pers
14173	Souris d'Agneau et sa fine ratatouille	12,50 € /pers
14157	Civet de Biche, sauce chocolat	12,50 € /pers
14174	Mignon de veau Rossini revisité	17,50 € /pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

14102	Gratin dauphinois	3,50 € /pers
14101	Spätzle	3,50 € /pers
14115	Galette de pomme de terre	13,00 € /KG
14120	Risotto VERT	3,50 € /pers
14114	Garniture HASELE chou romanesco, tomate provençale, gratin de pomme de terre à la truffe	5,50 € /pers

LES SPECIALITES EN CROUTES

9063	Jambon en croûte	14,50 € /KG
9068	Filet de bœuf Wellington	35,00 € /KG
9069	Mignon de veau Wellington	35,00 € /KG
9067	Magret de canard Wellington	20,00 € /KG
9070	Mignon de porc Wellington	20,00 € /KG
9052	Tourte Saumon	23,00 € /KG
9057	Tourte Bouchée à la Reine	15,75 € /KG
9048	Tourte Riesling	15,75 € /KG
9049	Tourte Alsace	15,75 € /KG
9050	Tourte Volaille	15,75 € /KG
9059	Tourte Fruits de mer	15,75 € /KG
9051	Tourte Champignons	15,75 € /KG
9062	Feuilleté Saumon Epinards	23,50 € /KG

Mise en bouche

Filet de loup de mer en croûte d'herbes au beurre blanc

Mignon de veau Rossini revisité, gratin de pomme de terre
à la truffe, chou romanesco, tomate provençale

Symphonie aux trois chocolats, coulis de fraise

14252 **BUFFET de Pâques** 24,00 € /pers

*1/2 caille confite *magret de canard aux griottes

*noix de bœuf fumée, *kassler

*mille-feuille de poissons *saumon fumé

*tartare de poissons

Salades régionales et exotiques

L'AGNEAU de Pâques du Terroir Alsacien

2002 Gigot d'Agneau avec os 24,30 € /KG

2001 Gigot d'Agneau sans os 29,90 € /KG

2012 Gigot d'Agneau tranché 29,90 € /KG

2018 Gigot d'Agneau roulé en persillade 29,90 € /KG

2019 Gigot d'Agneau à la provençale 29,90 € /KG

2015 Gigot d'Agneau aux girolles 29,90 € /KG

2022 Duo d'Agneau aillé (rôti de 1,2kg environ) 15,90 € /KG

2008 Epaule d'Agneau avec os 17,90 € /KG

2010 Epaule d'Agneau sans os 25,90 € /KG

2023 Epaule d'Agneau roulé en persillade 25,90 € /KG

2024 Epaule d'Agneau farcie girolles 25,90 € /KG

2017 Souris d'Agneau 16,80 € /KG

LES VIANDES CRUS

30 Fondue chinoise 27,00 € /KG

42 Fondue Bourguignonne 26,00 € /KG

45 Pierrade 26,00 € /KG

1019 Noix de veau Orloff 29,00 € /KG

1020 Noix de veau aux girolles 29,50 € /KG

1041 Noix de veau Italienne 29,50 € /KG

mozzarella, jambon serrano, tomate séchée

4082 Filet Mignon de Porc en robe d'Agneau 20,90 € /KG

BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

LORCH

INGWILLER 03.88.89.48.15.

NIEDERBRONN 03.88.09.12.88.

PHALSBOURG 03.87.24.32.08.



Joyeuses
Pâques

COMMANDE

jusqu'au mercredi 23/03/2016

OUVERTURE

jeudi 24/03/2016 8h-12h30*14h30-18h30

samedi 26/03/2016 8h-12h30*14h-16h30