



HOTEL ET RESTAURANT



ENSISHEIM

47 rue de la 1^{ère} Armée Française

03 89 28 20 20

PLATS À EMPORTER

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

10H-14H / 18H-19H30*

*UNIQUEMENT EN LIVRAISON SUITE AU COUVRE-FEU

Livraison possible à ENISHEIM (+2€)

ainsi que dans les communes suivantes : WITTENHEIM, KINGERSHEIM, RUELISHEIM, PULVERSHEIM, BATTENHEIM, BALDERSHEIM, UNGERSHEIM, RÉGUISHEIM, MEYENHEIM (+4€)

RETRAIT DE LA MARCHANDISE A L'AVANT DU RESTAURANT



Merci pour votre soutien et votre fidélité !



CARTE DU 18 AU 24 JANVIER

PLATS DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

- **Lundi 18 janvier**
Sauté de dinde, sauce forestière, spaetzles, légumes 9.50€
- **Mardi 19 janvier**
Canard au caramel d'orange, légumes rôtis 9.50€
- **Mercredi 20 janvier**
Boulette de bœuf sauce tomate maison, nouilles alsaciennes, légumes 9.50€
- **Judi 21 janvier**
Rôti de porc cuit au lait, purée de PDT noisette, légumes 9.50€
- **Vendredi 22 janvier**
Dos de saumon, croûte de pistache, fondue de poireaux, pommes vapeur ... 12 €
- **Samedi 23 janvier**
Escalope de veau aux morilles, spaetzles, légumes 17.50€
- **Dimanche 24 janvier**
Filet de bœuf sauce aux morilles, PDT grenaille, légumes 19.50€

*Une envie particilière ? Contactez-nous !
Le chef se fera un plaisir de vous satisfaire !*

PLATS «À LA CARTE»

ENTREES

- Velouté de potimarron et marron, éclats de foie gras7.50€
- Noix de St-Jacques gratinées, fondue de poireaux.....10.00€
- Salade de pommes de terre, noix, saumon fumé.....6.50€

PLATS

- Gambas au curry de Madras, riz aux amandes, raisins et légumes17.50€
- Rognons de veau sautés, sauce échalotte, pommes de terre, légumes.....14.50€
- Souris d'agneau, semoule et légumes de saison16.00€
- Filet de bœuf charolais aux morilles, pommes de terre sautées, légumes19.50€

- FROMAGE OU CHARCUTERIE OU MIXTE : en plateau

Pour 2 personnes12.00€

Pour 4 personnes20.00€

DESSERTS

- Tartelette au chocolat et noix6.00€
- Crumble aux fruits.....5.50€
- Mousse aux fruits rouges.....5.50€



-35%
sur toute notre
carte des vins

(A consulter sur notre
site internet)



MENU A 35 € / pers

Terrine de foie gras de canard et
sa brioche dorée, chutney aux fruits secs

OU

Noix de St Jacques gratinées,
fondue de poireaux

Gambas au curry de Madras, riz aux amandes,
raisins et légumes

OU

Filet de bœuf charolais aux morilles,
pommes de terre sautées, légumes

Desserts au choix

MENU A 25 € / pers

Velouté de potimarron et marron,
éclats de foie gras

OU

Salade de pommes de terre, noix,
saumon fumé

Rognons de veau sautés, sauce échalotte,
pommes de terre, légumes

OU

Pavé de saumon, sauce estragon,
riz aux amandes, raisins et légumes

Desserts au choix