Ne pas jeter sur la voie publique

LA COURONNE
HOTEL ET RESTAURANT
★★★★

PROCHAINEMENT
Click & Collect
couronne-ensisheim.com

47 rue de la 1ère Armée Française **ENSISHEIM** **03 89 28 20 20**

Commandes par téléphone de 10h à 19h

Plats à emporter

TOUS LES JOURS DU LUNDI AU SAMEDI
EN CONTINU DE 10H À 19H ET LE DIMANCHE DE 10H À 14H

LIVRAISONS UNIQUEMENT DE 10H À 14H

A ENSISHEIM (+ 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

CARTE DU 19 AU 25 AVRIL

PLATS DU JOUR

- **LUNDI 19 :** 9€50
  Fondant d'agneau et son jus corsé, tian de légumes
- **MARDI 20 :** 9€50
  Cuisse de poulet rôtie aux morilles, gratin dauphinois à l'estragon, légumes
- **MERCREDI 21 :** 9€50
  Lasagnes au saumon, salade verte
- **JEUDI 22 :** 9€50
  Quasi de veau braisé à la bourguignonne, écrasé de pommes de terre, carottes, cumin
- **VENDREDI 23 :** 14€50
  Dorade grillée, fenouil confit, pommes vapeur et crème à l'ail
- **SAMEDI 24 :** MENU à 25€ ou 35€ OU «À LA CARTE»
- **DIMANCHE 25 :** MENU à 25€ ou 35€ OU «À LA CARTE»

CRÉEZ VOTRE MENU DU JOUR !

PLAT DU JOUR + ENTRÉE ET DESSERT DU MOMENT

DU LUNDI AU JEUDI : 19€ / LE VENDREDI : 21.50€

PLATS «À LA CARTE»

ENTREES

- Salade romaine (poulet, parmesan, tomate, œuf dur) ..... 6.50€
- Tartare de dorade au gingembre ..... 8.50€
- Crème d'asperges, copeaux de foie gras ..... 13.00€

PLATS

- Bavette de bœuf aux fines herbes, carottes fondantes et patates douces grillées ..... 16.00€
- Dorade grillée à la grenobloise, asperges d'Alsace, cèleri en croûte de sel ..... 17.50€
- Mignon de veau en croûte, crème de morilles, pommes de terre boulangère, légumes ..... 18.00€

DESSERTS

- Crème brulée à la vanille de Madagascar ..... 5.00€
- Crumble pommes framboises ..... 5.00€
- Brownies au chocolat et coulis de groseilles ..... 6.00€

MENU : 25 € / pers

Salade romaine (poulet, parmesan, tomate, œuf dur)
OU
Tartare de dorade au gingembre
***
Bavette de bœuf aux fines herbes, carottes fondantes
et patates douces grillées
OU
Dorade grillée à la grenobloise, asperges d'Alsace, cèleri en croûte de sel
***
Duo de fromages du moment, salade verte
***
Crème brulée à la vanille de Madagascar
OU
Crumble pommes framboises

MENU : 35 € / pers

Tartare de dorade au gingembre
OU
Crème d'asperges, copeaux de foie gras
***
Dorade grillée à la grenobloise, asperges d'Alsace, cèleri en croûte de sel
OU
Mignon de veau en croûte, crème de morilles, pommes de terre boulangère, légumes
***
Duo de fromages du moment, salade verte
***
Dessert au choix

RÉSERVATION ANTICIPÉE PRÉFÉRABLE

BRUNCH DU DIMANCHE

DE 9H30 à 11H

RESERVATION LE SAMEDI A 12H AU PLUS TARD
PENSEZ À VOS SACS CABAS !

-35%

sur toute notre carte des vins
(A consulter sur notre site internet)

NOUVEAU !

DU LUNDI AU VENDREDI

BURGER !

UNIQUEMENT LE MIDI

The Black Angus
Confis d'oignons rouges, steak Black Angus 180gr bacon, tranche de Cantal, roquette, tomates, cornichons

The K-BIO
Confis d'échalottes à la savora, dos de cabillaud 180gr, tranche d'Osso Iraty, roquette, tomates, tartare de câpres

ACCOMPAGNÉ DE POTATOES AUX ÉPICES

SAUCE AU CHOIX :
Tartare, poivre, moutarde à l'ancienne et miel