



LA COURONNE

★★★★

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant
et espérons que vous y passerez un agréable moment !*

Notre histoire

*Le bâtiment de la Couronne est l'un des plus remarquables de la Cité des Habsbourg.
Une auberge y est attestée depuis le XVI^e siècle.*

Il est classé depuis 1935 au titre des monuments historiques.

Son style Renaissance, symbole de la période la plus fastueuse de cette époque en Alsace et son cachet particulier comparable à la Maison des Têtes à Colmar (dont son architecture s'inspire fortement) en font un des édifices les plus remarquables d'Ensisheim.

Au-dessus de la porte d'entrée, on peut lire les lettres MDCX en chiffres romains qui attestent que l'hôtel fut édifié en 1610.

1675 : Le 5 janvier 1675, la veille de la bataille de Turckheim, le Maréchal Henri de Turenne aurait logé à la Couronne.

1830 : Armand Carrel, membre de la société secrète de la Charbonnerie, y aurait mené un complot au sein de l'auberge.

2009 : Jean-Marc Pflimlin a repris l'établissement jusqu'en 2011.

*2017 : Réouverture de La Couronne.
Fermé pendant 8 ans, l'hôtel-restaurant a été racheté en 2014 par Oguz Karadag, un entrepreneur passionné de la région tombé sous le charme des lieux, et entièrement réhabilité.*



POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF
(A PARTAGER À 2)

Nous vous proposons une assiette de charcuterie
10.50 €

NOS ENTRÉES

Saumon fumé / Aneth

*Assortiment de salades estivales, saumon fumé, vinaigrette aneth-citron,
beurre d'algues, tuile de mauricette grillée*
14.00 € / Version plat : 19.00 €

Chèvre / Miel

Assortiment de salades de saison, toast de pain aux céréales grillés, chèvre mariné au miel et thym frais
13.00 € / Version plat : 18.00 €

Gambas / Avocat

Gambas marinées soja-ail-sirop d'érable, balsamique, gel d'avocat brûlé, segment d'orange et pickles
14.00 € / Version plat : 19.00 €

Salade César

Salade, croutons, poulet grillé, tomates, copeaux de parmesan, sauce césar
12.50 € / Version plat : 17.50 €

Ceviche de Daurade

Fines tranches de daurade, huile d'olive, citron et salade
15.00 €

Tartare de bœuf

Tartare de bœuf coupé minute au couteau, salade
13.50 €

LE FEU ET LA TERRE

Bœuf / Gratin dauphinois

Tartare de bœuf coupé minute au couteau, gratin dauphinois, salade

24.00 €

Cochon ibérique / Gratin dauphinois

Cochon ibérique cuit en basse température, crème de maïs-carottes, gratin dauphinois, chips de chorizo Cular, siphon de poivrons rouges

26.00 €

Canard / Mangue / Pois chiche

Magret de canard servi rosé, sauce mangue-miel, mousseline de pois chiche au citron, fèves à l'ail

27.00 €

Boeuf / Pommes de terre

Filet de boeuf Simmenthal, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes du marché

32.00 €

L'EAU ET LA MER

Poisson du jour selon arrivage / Safran / Courgettes

Retour de pêche selon arrivage, beurre blanc, safran, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, dôme de courgette

25.50 €

Dorade / Riz

Dorade, riz pilaf aux légumes, jus de langoustine

28.00 €

Cabillaud / Risotto

Dos de cabillaud nacré, risotto à l'arrabiata, gel de carottes, sauce vierge

29.00 €

POUR NOS AMIS LES VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

Le chef et son équipe se feront un plaisir de vous concocter un menu sur simple demande au moment de la commande

MENU DECOUVERTE

35 €

Du mercredi au vendredi

Amuse-bouche

*Assortiment de salades de saison, toast de pain aux céréales grillés,
chèvre mariné au miel et thym frais*

*Cochon ibérique cuit en basse température, crème de maïs-carottes, gratin dauphinois,
chips de chorizo Cular, siphon de poivrons rouges*

OU

*Retour de pêche du jour, beurre blanc, safran, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
dôme de courgettes*

Tube de banane caramélisé au sucre roux, crémeux de thé vert, glace coco

OU

Tartelette citron, meringue brûlée, sorbet citron

MENU PLAISIR

44 €

Amuse-bouche

Salade César :

Salade, croutons, poulet grillé, tomates, copeaux de parmesan, sauce césar

OU

Assortiment de salades de saison, toast de pain aux céréales grillés, chèvre mariné au miel et thym frais

Magret de canard servi rosé, sauce mangue-miel, mousseline de pois chiches au citron, fèves à l'ail

OU

Daurade, riz pilaf aux légumes, jus de langoustine

Assortiment de 3 fromages affinés (Comté / Chèvre frais / Morbier), salade aux noix, confiture de coing

Tartelette citron, meringue brûlée, sorbet citron

OU

Baba infusé au rhum, mousse fruits de la passion

MENU DU ROI

59 €

Amuse-bouche

Fines tranches de daurade, huile d'olive, citron et salade

Filet de bœuf Simmenthal, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes du marché

OU

Dos de cabillaud nacré, risotto à l'arrabiata, gel de carottes, sauce vierge

Granité du moment

Assortiment de 3 fromages affinés (Comté / Chèvre frais / Morbier), salade aux noix, confiture de coing

Financier pistache, cru et cuit de pêche, éclats de pistache, sorbet pêche

OU

Mille-feuille monté minute, chocolat-fève de Tonka, glace vanille

MENU DES PETITS PRINCES

(jusqu'à 12 ans)

1 plat (viande ou poisson du jour) + 1 glace + 1 sirop au choix

12 €

NOS FROMAGES

*Assortiment de 3 fromages affinés (Comté / Chèvre frais / Morbier),
salade aux noix, confiture de coing*

9.00 €

Merci de nous prévenir en cas de restrictions alimentaires

NOS CRÉATIONS SUCRÉES

Chocolat / Fève de tonka

Mille-feuille monté minute chocolat-fève de Tonka, glace vanille

10.50 €

Citron / Meringue

Tartelette citron, meringue brulée, sorbet citron

10.50 €

Baba / Passion

Baba infusé au rhum, mousse fruits de la passion

10.50 €

Banane / Thé vert

Tube de banane caramélisé au sucre roux, crémeux de thé vert, glace coco

11.00 €

Pêche / Pistache

Financier pistache, cru et cuit de pêche, éclats de pistache, sorbet pêche

11.50 €

Café ou thé gourmand

8.00 €

NOS APÉRITIFS

• Apéritif maison	10 cl	6.50 €
• Kir alsacien	11 cl	5.00 €
• Kir crémant	11 cl	6.00 €
• Kir royal	11 cl	11.00 €
• Crémant Brut Wolfberger	10 cl	5.50 €
• Champagne	10 cl	15.00 €
• Suze	2 cl	3.50 €
• Ricard (Perroquet, Tomate, Mauresque)	2 cl	4.50 €
• Porto	6 cl	4.00 €
• Martini blanc ou rouge	4 cl	5.00 €
• Campari	4 cl	5.00 €
• Campari Orange	4 cl + 25 cl	6.50 €
• Bitter San Pellegrino	10 cl	6.50 €
• Amaretto Disaronno	4 cl	7.00 €
• Téquila Olmeca	4 cl	7.00 €
• Americano	7 cl	8.00 €
• Grand Marnier	4 cl	6.00 €

NOTRE COCKTAIL DU MOMENT

• Apérol Spritz	20 cl	9.00 €
-----------------	-------	--------

EAUX MINÉRALES

• Vittel	1L	5.50 €
• Perrier Fines Bulles	1L	5.50 €
• San Pellegrino	1L	5.50 €
• Lisbeth nature, légère ou pétillante	50 cl	3.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL 25 cl

• Cocktail du moment sans alcool	5.50 €
• Heineken 0%	5.50 €
• Jus de fruits Pampryl	3.50 €
• Lipton Ice Tea	3.50 €
• Pepsi / Pepsi Max	3.50 €
• Orangina	3.50 €
• Schweppes (tonic, agrumes)	3.50 €
• Sirop (citron, grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat)	3.00 €
• Limonade	3.50 €
• Diabolo (citron, grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat)	3.50 €

BIÈRES PRESSIONS

• Pression Heineken	25 cl	3.50 €
	50 cl	7.00 €
• Amer-Picon-Cynar-Monaco	25 cl	4.50 €
	50 cl	9.00 €
• Pression Bière Spéciale	25 cl	4.00 €
	50 cl	8.00 €
• Panaché	25 cl	3.50 €
	50 cl	7.00 €
• Pression Heineken Sirop	25 cl	3.70 €
	50 cl	7.40 €

CAFÉTERIE

• Espresso / Ristretto	2.50 €
• Décaféiné	2.50 €
• Espresso crème	2.60 €
• Double espresso	5.00 €
• Café allongé	3.50 €
• Chocolat chaud	3.50 €
• Thé / Tisane	3.50 €
• Cappuccino	3.50 €
• Grand crème	5.10 €