

Extraits de la carte du Faudé Terroir

Novembre 2006

MENU à 19.- €

SALADE PAYSANNE
OU
TARTE A L'OIGNON

CHOUROUTE
OU
COQ AU RIESLING

TARTE DU JOUR
OU
COUPE DE GLACE

MENU à 26.- €

ASSIETTE DE DJALAIE
OU
SALADE DE GOUGEONNETTES DE TRUITE

TRANCHE DE CHEVREUIL
OU
MAGRET DE CANARD AUX AIRELLES

VACHERIN GLACE

ENTREES

SALADE DE GOUGEONNETTES DE TRUITES CREME DE LARDON DU PAYS 14,5 €
ASSIETTE DU FAUDE 14,50 €
PLATEAU DE CRUDITES 11,00 €
ESCARGOTS A L'ALSACIENNE - la douzaine 13,50 € - la demie douzaine 7,60 €
TRANCHE DE FOIE GRAS - TOAST 16,00 €

POISSONS DE LA VALLEE (Pisciculture Guidat)

TRUITE MEUNIÈRE OU AU BLEU 12,50 €
TRUITE AUX AMANDES OU RIESLING 13,00 €
PAYE DE SAUMON A L'OSEILLE, PATES 13,50 €

VIANDES

ENTRECOTE MAITRE D'HOTEL 14,50 €
COTE DE BŒUF SAUCE BEARNAISE - 2 pers 42,00 €
TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 13,50 €
ROGNON DE VEAU A LA MOUTARDE SPAETZLES 14,50 €
CORDON BLEU DE VEAU 15,00 €

GIBIERS D'ALSACE

CIVET DE GIBIER DU MOMENT SPAETZLES 14,50 €

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 8,50 €
MUNSTER FEUILLETE 8,50 €
WALCHIFLETTE 8,50 €

DESSERTS

VACHERIN GLACE MAISON 6,50 €
TARTE AUX FRUITS DE LA SAISON OU AU FROMAGE BLANC 5,00 €
COUPE DE GLACES OU DE SORBETS 5,50 €
POIRES BELLE HELENE 7,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT 4,50 €

MENU DE NOS PETITS WELCHES 9,00 €

ASSIETTE DE CRUDITES OU POTAGE
ESCALOPE NATURE OU A LA CREME OU ENTRECOTE GRILLEE
OU SAUCISSE, FRITES, PUREE, PATES ...
GLACE MAISON