

Extraits de la carte du Faudé Terroir

Juillet 2005

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 DJALAIÉ
OU
SALADE DE TRUITELLE

TRANCHE DE CHEVREUIL GRILLE
OU
MAGRET DE CANARD AUX
AIRELLES

VACHERIN GLACE

*Quelques extraits de la carte du Faudé Terroir
Juillet 2005*

ENTREES

SALADE DE TRUITELLES CREME DE LARDON DU PAYS 14,50 €

ASSIETTE DU FAUDE 14,50 €

PLATEAU DE CRUDITES 11,00 €

ESCARGOT A L'ALSACIENNE - la douzaine 13.50 €- la demie-douzaine 7.60 €

TRANCHE DE FOIE GRAS- TOASTS 16.00 €

CUISSE DE LAPIN EN GELEE, PLATEAU DE CRUDITES 14,50 €

POISSONS DE LA VALLEE

(PISCICULTURE GUIDAT)

TRUITE MEUNIERE OU AU BLEU 12,50 €

TRUITE AUX AMANDES OU RIESLING 13,00 €

PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE, PATES 13,50 €

VIANDES

ENTRECOTE MAITRE HOTEL 14,50 €

COTE DE BOEUF SAUCE BEARNAISE 2 pers 42,- €

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 13,50 €

ROGNON DE VEAU A LA MOUTARDE SPAËTZLE
14,50- €

CORDON BLEU DE VEAU 15,- €

GIBIERS D'ALSACE

CIVET DE GIBIER DU MOMENT SPAËTZLE 14,50 €

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 8,50 €

MUNSTER EN FEUILLETÉ 8,50 €

WALCHIFLETTE 8,50 €

DESSERTS

VACHERIN GLACÉ MAISON 6,50 €

TARTE AUX FRUITS DE LA SAISON 5.- €

TARTE AU FROMAGE BLANC 5.- €

COUPE DE GLACES OU DE SORBETS 5,50- €

POIRES BELLE-HELENE 7,- €

MOUSSE AU CHOCOLAT 4,50 €

MENU DE NOS PETITS WELCHES 9,- €

Assiette de crudités ou potage

Escalope nature ou à la crème ou entrecôte grillée
ou saucisse

frites , purée, pâtes ou légumes
glace maison