

# LE RESTAURANT

AUX   
DEUX   
CLEFS  
 D'OR

## VOUS DEVOILE SA CARTE



**Vous êtes allergique ?**

**Nous tenons à votre disposition une carte indiquant les allergènes à déclaration obligatoire contenu dans chaque plat**



## Suggestions estivales

### *Du cru*

<b>LE BŒUF</b> en tartare Copeaux de parmesan Parmigiano Reggiano	En entrée : 12 €	En plat : 18 € <i>(avec frites et salade)</i>	<i>A emporter : 16 €</i>
<b>LA DORADE</b> en tartare Avocat   Agrumes   Sauce coco   Sésame torréfié	En entrée : 12 €	En plat : 18 € <i>(avec frites)</i>	<i>A emporter : 16 €</i>

### *Des salades*

<b>SALADE « MIXTE »</b> Cervelas, emmental	En entrée : 9 €	En plat : 14 €	<i>A emporter : 9 €</i>
<b>SALADE « POULET »</b> Aiguillettes de poulet à la panure de Bretzel Sauce mayonnaise	En entrée : 9 €	En plat : 16 €	<i>A emporter : 9 €</i>
<b>SALADE « FRAICHEUR »</b> Dans sa corbeille croustillante Saint-Jacques, crevettes et fruits de saison Vinaigrette sauce Savora	En entrée : 14 €	En plat : 22 €	<i>A emporter : 14 €</i>
<b>SALADE « VEGETARIENNE/VEGAN »</b> Melon, pastèque, avocat, fleurs de câpre, ail, champignons, courgettes, aubergines, tomates, artichauts, croûtons au pistou	En entrée : 10 €	En plat : 16 €	<i>A emporter : 10 €</i>

### *Du poisson*

<b>FILET DE DORADE</b> Ratatouille   Riz jaune   Chorizo ibérique		En plat : 22 €	<i>A emporter : 18 €</i>
<b>NOIX DE ST-JACQUES ET CREVETTES POELEES</b> En brochette   Taboulé		En plat : 22 €	<i>A emporter : 18 €</i>



## *Les incontournables*

Onglet de bœuf à l'échalote	19 €
Cordon bleu de veau emmental, sauce crème	20 €
Cordon bleu de veau munster, sauce crème	21 €
Rognons de veau déglacés au cognac, poêlée de champignons de Paris, sauce moutarde à l'ancienne <u>ou</u> sauce à la crème	19 €
Si vous souhaitez le rognon entier : n'hésitez pas à nous en faire la demande	

***Nos viandes peuvent être accompagnées au choix de : Frites fraîches, spätzle ou pommes de terre sautées***

Munster frit accompagné de crudités et de pommes de terre sautées	16 €
Trilogie de galettes de pommes de terre (gravlax de saumon, jambon forêt noire, gratinée au Munster, sauce au fromage blanc)	17 €
<b><u>Possibilité de ne faire que saumon, jambon ou Munster sur demande</u></b>	
Jambonneau grillé accompagné de ses pommes de terre sautées	16 €
Jambonneau grillé et gratiné au Munster accompagné de ses pommes de terre sautées	17.50 €
Bœuf gros sel, pommes de terre sautées, crudités	16 €

## *Les tartes flambées (uniquement le soir)*

Tarte flambée	8,50 €
Tarte flambée gratinée	9.10 €
Tarte flambée aux champignons de Paris	9.20 €
Tarte flambée aux champignons de Paris gratinée	9.50 €
Tarte flambée au Munster	9.50 €
Tarte flambée au chèvre et au miel	9.50 €
Tarte flambée aux pommes	9.50 €
Tarte flambée aux pommes arrosées au Calvados	10.50 €
Tarte flambée « mixte » (moitié/moitié)	9.50 €
Salade verte	4,30 €

## *Les plats végétariens*

Assiette de crudités	En entrée : 6,80 €	En plat : 9,80 €
Galettes de pommes de terre nature Salade verte et fromage blanc		En plat : 15 €
Salade « végétarienne/vegan » Melon, pastèque, avocat, fleurs de câpre, Ail, champignons, courgettes, aubergines, tomates, artichauts, croûtons au pistou	En entrée : 10 €	En plat : 16 €

## *Plat des petits loups (moins de 12 ans)*

Aiguillettes de poulet en croûte de bretzels  
Spätzle et frites 7 €

*Plat en version adolescent « petit mangeur »* 12 €

**Tous nos plats peuvent s'adapter à la faim des petits loups** 7 €

Pensez également à la tarte flambée :  
nous pouvons réaliser des demi-tartes flambées (le soir uniquement)

## *Fromage*

Assiette de munster 7 €



## Les desserts

Les glaces artisanales sont confectionnées par notre artisan glacier installé au cœur du Kochersberg  
Pour en savoir plus : [www.glaceenparticulier.fr](http://www.glaceenparticulier.fr)

### BABA MOJITO

Gâteau comme un baba imbibé au rhum | Sorbet citron vert | Chantilly | Menthe 9 €

### BALADE EXOTIQUE ET SON TRESOR BRETON

Brunoise d'ananas rôti, fruits de la passion 9 €  
Coulis de fruits rouges, mousse au chocolat blanc, palet breton

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise | boule de glace vanille (10 minutes d'attente) 9 €

Suggestion du jour 6 €

Café ou thé gourmand 8 €

Café ou chocolat liégeois ou dame blanche 7.50 €

Coupe glacée de votre composition (la boule) 2.20 €

Crème glacée : Vanille, caramel au beurre salé, chocolat, café, pistache

Sorbet artisanal : Citron, fraise, framboise, fruits de la passion, poire

### Sorbet arrosé

1 boule 5.70 €

2 boules 7.20 €

Irish coffee ou Alsace coffee 8 €

Prix nets