

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



Balade gourmande

Automne 2020

N'hésitez pas à choisir une entrée, un plat ou un dessert de notre menu, même sans opter pour le menu en entier

Salade d'automne

Dans sa corbeille croustillante

Magret de canard fumé, comté, figues, noix et raisins

Ou

Karengs à la crème | Galettes de pommes de terre | salade

Déclinaison de pomme

Ou

Parmentier de la mer

Espuma de patates douces à la vanille | Crevettes | Saumon | Cabillaud

Sauce au beurre blanc demi-sel | Crumble de parmesan

Entrée : 13 € Plat : 17 €

Entrée : 13 € Plat : 17 €

Entrée : 14 € Plat : 22 €

Avec du riz venere



Noix de Saint-Jacques et crevettes poêlées

22 €

En brochette | Risotto aux légumes d'antan | Sauce safranée

Ou

Magret de canard

20 €

Sauce au porto

Purée de saison et légumes poêlés



Torche aux marrons revisitée

8 €

Ou

Tiramisu à la mangue

8 €

Ou

Gle flottante

7,50 €

Menu complet : 39 € (hors boissons)

Forfait vin : 10 €/personne

Deux verres de vin servis en accord avec votre choix de menu



Prix nets



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 ou 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, spätzle ou pommes de terre sautées

Munster frit accompagné de crudités et de pommes de terre sautées	17 €
Trilogie de galettes de pommes de terre (gravlax de saumon, jambon forêt noire, gratinée au Munster, sauce au fromage blanc)	17 €
<u>Possibilité de ne faire que saumon, jambon ou Munster sur demande</u>	
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	17 €
Pied de porc pané farci au foie gras Salade verte et pommes de terre sautées	18 €

Les tartes flambées (uniquement le soir)

Tarte flambée	8,50 €
Tarte flambée gratinée	9.50 €
Tarte flambée aux champignons de Paris	10.50 €
Tarte flambée aux champignons de Paris gratinée	11 €
Tarte flambée au Munster	11 €
Tarte flambée au chèvre et au miel	11 €
Tarte flambée aux pommes	11 €
Tarte flambée aux pommes arrosées au Calvados	12 €
Tarte flambée « mixte » (moitié/moitié)	11 €
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 €
Espuma de patates douces à la vanille Légumes d'antan Riz venere		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 : *Glaces du Lac*

Torche aux marrons revisitée	8 €
Tiramisu à la mangue	8 €
Ile flottante	7.50 €
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	
La glace du moment : la glace « automne » : crème noisette, coulis chocolat, éclats de noix	
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