

# LE RESTAURANT

AUX   
DEUX   
CLEFS  
 D'OR

*VOUS DEVOILE SA CARTE HIVER 2024*



Vous êtes allergique ?


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

# À l'apéritif, mise en ambiance . . .

## LES BULLES DU MOMENT :

Crémant Brut Chardonnay, Domaine Wach à Andlau  
Le verre de 12 cl : 7 €

## LA DOUCEUR DU MOMENT :

Sylvaner « Cuvée de Lilou »   
Domaine Jérôme Meyer à Blienschwiller  
Le verre de 12,5 cl : 7 €

## LA BIÈRE PRESSION DU MOMENT :

Nous consulter  
25cl : 4,50 €

## LA BIÈRE PRESSION LOCALE DU MOMENT :

Du Brassin des Frangins à Plobsheim  
25 cl : 5,50 €

## LES COCKTAILS DU MOMENT :

**Mister Sapin**  
Crémant brut, sirop d'érable, liqueur de sapin  
Le verre de 12 cl : 7,50 €

**Gin'to d'hiver**  
*Gin, sirop de cannelle, jus de poire, jus de citron, Schweppes tonic*  
Le verre de 25 cl : 9 €

**Saint-Germain Spritz**  
*Liqueur à base de fleurs de sureau (Saint-Germain), prosecco, eau gazeuse*  
Le verre de 25 cl : 9 €

**Apérol Spritz**  
*Liqueur à base d'oranges (Apérol), prosecco, eau gazeuse*  
Le verre de 25 cl : 9 €

## NOS SUGGESTIONS SANS ALCOOL DU MOMENT :



**Le « vin chaud » sans alcool**  
Jus de canneberge, épices de Noël  
Le verre de 25cl : 6 €



**Ceci n'est pas un Spritz**  
*Spiritueux sans alcool à base d'orange, jus de pomme, eau pétillante*  
Le verre de 25cl : 7 €

## Les traditionnels

L'apéritif maison		
<i>Crémant d'Alsace et sirop de feuilles de géranium</i>	12 cl	7.50
Le verre de Muscat d'Alsace	12 cl	7.00
Le verre de Gewurztraminer d'Alsace	12 cl	7.00
La coupe de Crémant d'Alsace	12 cl	7.00
La coupe de Crémant rosé d'Alsace	12 cl	7.00
Kir au Crémant d'Alsace	12 cl	7.50
Kir au vin blanc d'Alsace	12 cl	5.00
Gewurztraminer vendanges tardives d'Alsace	12 cl	9.00
La coupe de Champagne brut	12 cl	10.50
Bière pression Météor Pils	25cl	4.00
	50cl	8.00
Picon/Cynar bière	25cl	4.50
	50cl	9.00
Bière du mois	25cl	4.50
	50cl	9.00
Panaché/Monaco	25cl	4.00
	50cl	8.00
Bière sans alcool Météor	25cl	4.00
Ricard	4cl	4.50
Martini blanc ou rouge	6cl	4.50
Porto	6cl	4.50
Campari	4cl	4.50
Campari-Orange/Campari-Perrier		8.50
Whisky-Coca/Vodka-Orange/Autres composés		8.50
Suze	6cl	4.50

## Eaux, jus de fruits, sodas

Jus de fruits - Maison Sautter – POM'OR à Sessenheim		
<i>Pomme – Orange – Tomate biologique</i>	25 cl	4.00
Lisbeth nature ou légèrement pétillante	50cl	4.00
Lisbeth nature, légèrement pétillante ou pétillante	100cl	6.00
Limonade/Diabolo	25cl	3.50
Sirop à l'eau <i>Menthe, Citron, Grenadine, Pêche</i>	25cl	2.50
Perrier	33cl	4.00
Coca-cola - Coca-zéro	33cl	4.00
Orangina	25cl	4.00
Ice Tea Lipton	25cl	4.00



## Nos suggestions

### Hiver 2024

*Escargots en coquille croustillante*

½ douzaine : 11 €

la douzaine : 22 €

*Terrine de foie gras aux épices*

En entrée : 16 €

*A emporter* : 12 €

Confiture de Noël du Climont | navette

*Parmentier de la mer*

En entrée : 16 €

Espuma de patates douces à la vanille

En plat : 25 € (avec du risotto)

Noix de Saint-Jacques | Crevettes | Saumon | Crumble de parmesan

Sauce au beurre blanc demi-sel

*Terrine de gibier d'Alsace et ses pickles*

En entrée : 14 €

*A emporter* : 11 €

Toast grillé



*Raviole ouverte de truite saumonée*

En plat : 25 €

*A emporter* : 21 €

Sauce safranée

*Ballotine de chapon farcie aux marrons*

En plat : 25 €

*A emporter* : 21 €

Sauce crème | légumes de saison | accompagnement au choix

*Picanha de bœuf*

En plat : 25 €

*A emporter* : 21 €

Sauce barbecue | légumes de saison | accompagnement au choix



*Torche aux marrons revisitée*

Sur place : 8,50 €

*A emporter* : 4 €

Glace marron, meringue, crème de marrons et chantilly

(sans la glace)

*Salade d'oranges au gingembre confit*

Sur place : 8,50 €

*A emporter* : 4 €

*Tartelette au chocolat*

Sur place : 8,50 €

*A emporter* : 4 €

Crème glacée menthe-chocolat

(sans la glace)

*Choux au sésame noir*

Sur place : 8,50 €

*A emporter* : 4 €

Crèmeux de citron

# Les incontournables



Onglet de bœuf à l'échalote	23 €	
Cordon bleu de veau emmental, sauce crème	24 €	A emporter : 21 €
Cordon bleu de veau munster, sauce crème	25 €	A emporter : 22 €
Rognons de veau déglacés au cognac		
Poêlée de champignons de Paris	23 €	A emporter : 20 €
sauce moutarde à l'ancienne <u>ou</u> sauce à la crème		
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		
Crudités et de pommes de terre sautées	20 €	A emporter : 17 €
Trilogie de galettes de pommes de terre	20 €	A emporter : 17 €
(gravlax de saumon, jambon forêt noire, gratinée au Munster, sauce au fromage blanc)		
<b><u>Possibilité de ne faire que saumon, jambon ou Munster sur demande</u></b>		
Jambonneau grillé	20 €	A emporter : 17 €
accompagné de ses pommes de terre sautées		
Jambonneau grillé et gratiné au Munster	21 €	A emporter : 18 €
accompagné de ses pommes de terre sautées		
Bœuf gros sel, pommes de terre sautées, crudités	21 €	A emporter : 18 €
Pied de porc pané farcie au foie gras	21 €	A emporter : 18 €
Pommes de terre sautées et salade verte		

# Les tartes flambées (uniquement le soir)

*Même tarif sur place et à emporter*

Tarte flambée	10.00 €
Tarte flambée gratinée	11.00 €
Tarte flambée aux champignons de Paris	12.00 €
Tarte flambée aux champignons de Paris gratinée	12.50 €
Tarte flambée au Munster	12.50 €
Tarte flambée au chèvre et au miel	12.50 €
Tarte flambée aux pommes	12.50 €
Tarte flambée aux pommes arrosées au Calvados	13.50 €
Tarte flambée « mixte » (moitié/moitié)	12.50 €
Salade verte	4.30 €

Prix nets

# Les plats végétariens

Assiette de 3 crudités	En entrée : 8 €	En plat : 12 €	<i>A emporter : 8 €</i>
Galettes de pommes de terre nature Crudités, salade verte et fromage blanc		En plat : 17 €	<i>A emporter : 14 €</i>
Risotto crémeux, poêlée de légumes rôtis		En plat : 17 €	

# Plat des petits loups (moins de 12 ans)

Aiguillettes de poulet en croûte de bretzels	Version « Mickey » : 8 €	<i>A emporter : 6 €</i>
Spätzle et frites	Version adolescent : 12 €	<i>A emporter : 10 €</i>

**Tous nos plats peuvent s'adapter à la faim des petits loups**      Version « Mickey » : 10 €  
Version adolescent : 14 €

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

# Fromage

Assiette de 3 fromages	9 €
<i>Nous consulter</i>	

Prix nets



## Les desserts

Les glaces artisanales sont confectionnées par notre artisan glacier installé au cœur du Kochersberg : *Glaces du Lac*

*Torche aux marrons revisitée* Sur place : 8,50 € A emporter : 4 €  
Glace marron, meringue, crème de marrons et chantilly (sans la glace)

*Salade d'oranges au gingembre confit* Sur place : 8,50 € A emporter : 4 €

*Tartelette au chocolat* Sur place : 8,50 € A emporter : 4 €  
Crème glacée menthe-chocolat (sans la glace)

*Choux au sésame noir* Sur place : 8,50 € A emporter : 4 €  
Crèmeux de citron

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

Café *ou* thé gourmand 9,50 €

Café *ou* chocolat liégeois *ou* dame blanche 8 €

Coupe glacée de votre composition (la boule) 2,50 €

*Les glaces du moment : marron, menthe-chocolat*

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

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

Sorbet arrosé

1 boule 6 €

2 boules 8 €

Irish coffee ou Alsace coffee 9 €



Vous souhaitez accompagner votre dessert d'un vin sucré ?  
Notre suggestion du moment : Maury 2022, domaine Lafage  
Le verre de 8 cl : 7 €

Nous tenons également à votre disposition une carte des digestifs.



Prix nets