



RESTAURANT L'AUTREFOIS



47 A GRAND RUE
68230 TURCKHEIM



LAUTREFOIS68@GMAIL.COM



03.89.27.47.82



FACEBOOK : L'AUTREFOIS RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Demi-douzaine d'escargots au beurre à l'ail et aux herbes

6 Schnecken mit Kräuterbutter — 6 snails with herb butter

9.20€

Quiche aux légumes, salade verte

Gemüsekekuchen, grüner Salat — Vegetable pie, green salad

Entrée: 9.90€ Plat: 19.80€

Cake salé aux noix, olives et lardons fumés, salade verte

Herzhafter Kuchen mit Nüssen, Oliven und geräuchertem Speck; grüner Salat

Savory cake with walnuts, olives and smoked bacon; green salad

9.00€

Velouté de butternut au lait de coco

Butternut-Kürbis-Suppe mit Kokosmilch

Butternut squash velouté with coconut milk

8.50€

Bol de salade avec ses tomates cerises, vinaigrette maison

Grüner Salat mit Tomaten und hausgemachter Vinaigrette

Bowl of green salad with tomatoes and homemade vinaigrette

4.50€

NOTRE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Paire de saucisse de Strasbourg, Spätzle aux herbes

Boule vanille, chantilly, Smarties

11.50€

La liste des allergènes est disponible et peut être consultée sur demande

NOS PLATS

Sot-l'y-laisse de poulet façon Bouchée à la Reine, Spätzle aux herbes
(Sauce crème aux champignons de Paris, carottes, quenelles de volaille, vol au vent)

Königinpastete gefüllt mit Hähnchen-Pilzgeschnetzeltem, Spätzle

Creamy chicken and mushroom vol au vent, Spätzle

24.00€

Choucroute au Riesling garnie de ses 5 viandes, pommes vapeur
(Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, poitrine salée, poitrine fumée, collet fumé)

Garniertes Sauerkraut im Riesling mit 5 Fleischsorten, Salzkartoffeln

Sauerkraut cooked with Riesling wine, 5 kinds of meat, boiled potatoes

20.50€

Filet mignon de porc cuit à basse température

Sauce crème aux champignons de Paris ; Spätzle

Schweinsfilet mit Champignon-Rahmsauce und Spätzle

Porc tenderloin with cream mushroom sauce and Spätzle

21.00€

Munstifflette forestière, salade verte

(Spätzle aux herbes, sauce crème aux champignons des bois, lardons fumés, Munster)

Spätzleauflauf mit Waldpilz, Speckwürfeln, Sahnesauce

und überbackenem Münsterkäse; grüner Salat

Spätzle with wild mushrooms cream sauce and bacon, baked with Munster cheese; green salad

22.00€

Filet de truite saumonée, sauce crème au Riesling, pommes vapeur

Forellenfilet mit Rieslingsoße und Salzkartoffeln

Trout fillet with Riesling cream sauce and boiled potatoes

23.50€

Jarret de porc braisé, sauce Munster; pommes sautées

Geschmorte Schweinshaxe mit Münsterkäse Soße und Bratkartoffeln

Braised pork shank with Munster cheese sauce and pan-fried potatoes

25.50€

NOS DESSERTS

Tarte du moment, chantilly

Früchtetörtchen, Schlagsahne — Tart of the moment, whipped cream

7.20€

Kougelhopf glacé Artisanal arrosé au Marc de Gewurztraminer, chantilly

Eis-Kugelhof, Schlagsahne — Iced Kougelhof, whipped cream

9.60€

Mousse au chocolat au lait aux éclats de chocolat noir, chantilly

Schokoladenmousse, Schlagsahne — Chocolate mousse, whipped cream

9.20€

Sorbet citron ou framboise arrosé

2 boules citron ou framboise arrosées au Marc de Gewurztraminer

8.60€

Gâteau choco/coco, boule de glace, chantilly

Schokoladen-Kokos-Kuchen mit einer Kugel Eis; Schlagsahne

Chocolate and coconut cake with a scoop of ice-cream; whipped cream

9.40€

Coupe d'automne

2 boules noisette, boule vanille, noisettes torréfiées, chantilly

2 Kugeln Haselnusseis, Kugel Vanilleeis, geröstete Haselnüsse; Schlagsahne

2 scoops of hazelnut ice cream, scoop of vanilla ice cream, roasted hazelnuts; whipped cream

8.90€