



L'AUTHENTIQUE C'EST AVANT TOUT,

Être à votre écoute, notre devise "s'adapter" propose une cuisine et des produits basés sur le consommateur raisonnable, à savoir : travailler des produits de proximité.

Mais également une restauration évolutive, de qualité généreuse, gourmande et innovante ainsi qu'un accompagnement dans la réussite.

Notre restaurant situé au cœur de Saverne :

Que ce soit pour venir déguster nos plats du jour pendant votre pause déjeuner, fêter un événement (anniversaire, départ à la retraite, etc...), ou juste pour passer un bon moment en famille, notre équipe vous accueillera toujours avec le même sourire !

Découvrez notre cuisine authentique :

Plats traditionnels ou cuisine innovante, notre carte, nos menus proposés, nos produits de saison et notre riche carte des vins sauront satisfaire les papilles les plus exigeantes !

Situé dans le **centre de Saverne**, à proximité du centre ville le restaurant L'Authentique vous invite à venir découvrir son univers. **Une gastronomie créative & contemporaine** dont la carte évolue constamment pour une **expérience** différente à chaque fois: **déjeuner, dîner ou brunch**, toutes les occasions sont bonnes pour s'y retrouver !

Une cuisine inspirée

Découvrez une **carte réduite**, renouvelée régulièrement, respectueuse des saisons, pour des plats **surprenants & généreux**.

UN ÉTABLISSEMENT À PRIVATISER

Repas de groupe

L'équipe accueille avec joie les réservations de **groupe** ou les **privatisations** pour la célébration de tous vos **événements privés ou professionnels**.

N'hésitez pas à nous préciser lors de votre réservation toutes demandes spécifiques liées à la carte : **intolérances, allergies, régime végétarien...**

LES BOISSONS

APÉRITIFS :

	25cl	50 cl
Picon / Cynar	4,20 €	8,00 €
Panaché	3,50 €	6,50 €
Monaco	3,60€	7,00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	12,5 cl	5,00 €
Apérol Spritz	9,00 €	25 cl
Ricard	4,00 €	2 cl
Verre de Muscat	6,00 €	12,5 cl
Verre de Gewurztraminer	5,50 €	12,5 cl
Martini	5,00€	5 cl
Kir (cassis, ou châtaigne)	7,00 €	12,5 cl
Kir Royal (cassis ou châtaigne)	8,00 €	12,5cl

BIÈRES :

	25 cl	50 cl
Bière la Licorne (blonde)	3,70 €	7,00 €
Blanche de Bruxelles	4,20 €	8,20 €
Licorne Black	4,00 €	7,50 €
Bière sans alcool (bouteille)	3,80 €	

BOISSONS CHAUDES :

Expresso , Ristretto	2,10 €
Décaféiné	2,20 €
Double Expresso	4,00 €
Grand Café	2,80 €
Thé ou Infusion	3,20 €
Cappucino	3,20 €

EAUX :

Carola Rouge	33 cl	3,10 €
Carola rouge, verte, bleue	50 cl	3,50 €
Carola rouge, verte, bleue	1 L	6,00 €

SODAS :

Coca cola, Coca o, Orangina	25 cl	3,80 €
Ice tea	25 cl	3,80 €
Limonade	25 cl	2,50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl	3,80 €

JUS DE FRUITS :

Jus de Tomate	25 cl	4,00 €
Jus d'Orange	25 cl	4,00 €
Jus de Pomme	25 cl	4,00 €

SIROPS :

Fraise	25 cl	1,90 €
Grenadine	25 cl	1,90 €
Menthe	25 cl	1,90 €
Citron	25 cl	1,90 €
Diabolo	25 cl	2,70 €

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LES ENTRÉES

- Tomates d'antan et mozzarella au basilic 9,00 €
- Frisée au Chèvre chaud, vinaigrette au miel et agrumes 13,00 €
- Pâté de Canard en croûte et ses crudités 18,00 €
- Cannellonis de Truite fumée au Guacamole et son Mesclun d'Herbes 17,00 €

LES PLATS

- Galettes de Pommes de Terre maison au saumon fumé et salade verte 22,00 €
- Onglet de Bœuf à l'échalote, spaëtzles maison ou frites et légumes 23,00 €
- Magret de Canard rosé juste snacké, sauce aux baies roses spaëtzles maison ou frites et légumes 25,00 €
- Plancha de Dorade Royale à l'unilatérale, beurre blanc et shitaké et riz basmati 28,00 €
- Entrecôte sauce poivre vert ou maître d'hôtel, frites et salade verte 24,00 €

LES SALADES

- Assiette de Crudités maison (végé) 12,00 €
- Salade César (salade verte, œuf dur, tomates, poulet pané, croûtons, parmesan) 16,00 €
- Salade Alsacienne Traditionnelle (cervelas, gruyère, tomates, oignons, œufs dur, persil) 21,00 €

Les légumes d'accompagnement sont choisis selon la saison

Garniture supplémentaire : 2,50€ la portion

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

MENU ENFANTS

- Paire de knacks, frites	12,00€
2 boules de glace	
- Escalope/Aiguillettes de poulet pané, sauce crème champignons, frites	13,50€
2 boules de glace	

LES FROMAGES

Portion de Fromage	5,50 €
Assiette de 3 Fromages	8,90 €

LES DESSERTS

- Tarte du jour (maison)	7,00 €
- Baba au Rhum	8,00 €
- Café Gourmand	8,50 €
- Café Liégeois	7,50 €
- Verrine Tiramisu aux Framboises	9,00 €
- Sorbet au choix : Citron, Framboise, Mangue	(la boule) 2,50 €
- Glace au choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, (la boule)	2,50 €
- Supplément Chantilly	2,00 €

CARTE DES VINS

LES BLANCS :

	<i>Le verre 12,5 cl</i>	<i>La bouteille 75 cl</i>
• <i>AOP Alsace Edelzwicker Faller André</i>	2,50 €	17,00 €
• <i>AOP Crémant d'Alsace Domaine André Faller</i>	5,00 €	28,00 €
• <i>AOP Alsace Sylvaner Faller André 75 cl</i>	4,00 €	19,80 €
• <i>AOP Hautes Côtes de Beaune Maison Nuiton 75 cl</i>	7,00 €	34,00 €
• <i>IGP Pays d'Oc Domaine Paul Mas Arrogant Frog Chardonnay Niognier</i>	4,50 €	25,00 €
• <i>AOP Alsace Gewurtztraminer Saint Huber Kuehn</i>	5,50 €	32,00 €
• <i>AOP Alsace Pinot Gris Faller Léon</i>	4,50 €	26,00 €

LES ROSES :

• <i>IGP Méditerranée M de Sumeire</i>	4,00 €	21,00 €
• <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence Château Pigoudet</i>	5,00 €	26,00 €

LES ROUGES :

• <i>AOP Corbière Château Luc</i>	5,00 €	25,00 €
• <i>IGT Puglia Lama Di Pietra (Italie)</i>	5,00 €	25,00 €
• <i>AOP Lirac Domaine Lafond Roc Epine</i>	7,00 €	33,00 €
• <i>AOP Côtes du Rhône Domaine Lafond</i>	5,00 €	24,00 €
• <i>AOP Alsace Pinot Noir Domaine Kuehn</i>	6,00 €	28,00 €
• <i>AOP Lalande De Pomerol Château Roquebrune</i>	7,00 €	32,00 €
• <i>AOP Givry Domaine Choffelet</i>	———	42,00 €

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

L'AUTHENTIQUE



3a rue du Moulin 67700 Saverne

06 60 93 79 40

lauthentique67700@gmail.com