

Menu à 38 €

Foie gras de canard, gelée* au porto et sa confiture**

*Suprême de pintade fermière façon grand-mère
(lardons, échalotes et persil) et ses pâtes fraîches*

*Moelleux au chocolat,
sa crème* anglaise et sa boule de glace*

Suggestions du jour

<i>Dos de cabillaud, sauce* raifort sur lit de choucroute</i>	21,00€
<i>Suprême de pintade fermière, sa tranche de foie gras* de canard, sauce* crème champignons et ses spaëtzelés*</i>	21,00€
<i>Omelette* aux truffes</i>	21,00€
<i>Bœuf gros sel charolais , sauce* raifort, pommes de terres sautées* et crudités</i>	24,00€
<i>Pâtes fraîches aux truffes</i>	24,00€
<i>Tartare* de bœuf Charolais au couteau (assaisonné en cuisine) ses frites et sa salade verte</i>	24,00€
<i>Chateaubriand de bœuf Charolais, sauce* tartare, ses frites et sa salade verte</i>	28,00€
<i>Côte de bœuf charolais, beurre maître d'hôtel, frites et salade verte (pour deux personnes minimum) par personne :</i>	28,00€
<i>Filet de bœuf charolais, sauce* au porto et aux truffes ses frites et sa salade verte</i>	32,00€

**Produits fait maison*

Restaurant

A LA COURONNE

03 88 86 62 41

Plat du jour (affiché au tableau dehors)

(du lundi midi au vendredi midi)

8,00 €

OU

Menu du jour 10,00 €

(du lundi midi au vendredi midi)

Composé de :

Buffet de hors-d'œuvres variés (en self service)

OU

Dessert du jour

et le plat de résistance (affiché au tableau dehors)

OU

Buffet de hors-d'œuvres variés (en self service)

OU

Dessert du jour

ET Entrecôte de boeuf Charolais,

beurre maître d'hôtel, frites

14,00 €

Gina et Olivier vous accueillent tous les jours à midi ainsi que le vendredi soir
et le samedi soir (sauf réservation pour groupes)
et

vous souhaitent un très bon appétit ainsi que de passer un agréable moment à leur table.

Nos Plats du Terroir

En Entrée...

	1/2 portion
Duo de Foie Gras d'Oie et de Canard Maison <i>Enten und Gänseleber DUO</i>	15,00 € / 22,00 €
Assiette de crudités <i>Rohkostsalat</i>	8,00 € / 10,00 €
Salade mixte (cervelas – gruyère) <i>Elsäsicher Wurst und Käse salat</i>	9,00 € / 12,00 €
Terrine Accompagné de Crudités <i>Landpastete auf Rohkostsalatgarnitur</i>	10,00 € / 13,00 €
Escargots de la ferme du Kochersberg <i>Schnecken</i>	1/2 douzaine/douzaine 9 € / 18,00 €

... A Suivre...

Palette Fumée à l'Ancienne, <i>Geräucherte Schweineschulter</i>	18,00 €
*Jarret de Porc Braisé Nature sur Lit de Choucroute (30 min. d'attente) <i>*Gebratene Schweinshaxe mit Sauerkrautbett</i>	17,00 €
*Jarret de Porc Braisé Sauce Pinot Noir sur Lit de Choucroute (30 min.d'attente) <i>*Gebratene Schweinshaxe « Sauce Pinot Noir »(30 minuten Wartezeit) mit Sauerkrautbett</i>	19,00 €
*Jarret de Porc Braisé Gratiné au Munster sur Lit de Choucroute (30 min. d'attente) <i>*Gebratene Schweinshaxe überbacken mit Münsterkäse auf Sauerkrautbett</i>	20,00 €
Choucroute Alsacienne <i>Elsässisches Sauerkraut</i>	20,00 €
Choucroute Royale au Crémant <i>Sauerkraut Königs Art mit Crémant</i>	23,00 €

MENU à 38 €

(uniquement les soirs)

1/2 douzaine d'escargots de la ferme du Kochersberg
Ou
1/2 portion de duo de Foie Gras d'Oie et de Canard « Maison »

Entrecôte marchande de vin
Ou
Magret de canard aux griottes

Dessert du jour
Ou
Assiette de fromage

LES POISSONS

Le Chef vous propose du Poisson selon l'arrivage du Jour, n'hésitez pas à nous Consulter.
Je nach Tages Lieferung

Tout supplément ou changement de garniture sera facturé 2,50 €

Tous nos produits sont frais et de qualité.

Tous nos plats sont préparés à la minute et avec attention.
Merci de votre compréhension pour un éventuel délai lors du service.

Le Menu des Petits (pour moins de 12 ans)

Jambon, frites, une boule de glace	6,50 €
Knacks, frites, une boule de glace	6,50 €
Portion de frites	3,50 €

LES FROMAGES

Grande assiette de fromages, salade verte (Camembert, Emmental français, Munster, Roquefort)	11,00 €
Petite assiette de fromages, salade verte	7,00 €
Portion de fromage	4,00 €

Viandes

Déclinaisons Selon Olivier...

Foie Gras de Canard Poêlé sur Lit de Choucroute <i>Enteleber Gebraten auf Sauerkrautbett</i>	28,00 €
Filet de Bœuf Rossini (au foie gras poêlé) ses frites et sa Salade Verte <i>Rinderfilet nach Rossini Art (mit Gebratene Enteleber)Frites und Salat</i> <u>Avec Spaätzle...</u>	30,00 €
Rognon de Veau à la Crème <i>Kalbs Nieren mit Rahmsauce</i>	22,00 €
Rognons de Veau à l'Ancienne <i>Kalbs Nieren mit Sauce 'Moutarde à l'ancienne'</i>	23,00 €
Cordon Bleu de Veau à la Crème (30 min. d'attente) <i>Cordon Bleu vom Kalb mit Rahmsauce (30min. Wartezeit)</i>	23,00 €
Cordon Bleu de Veau au Munster sauce crème (30 min. d'attente) <i>Cordon Bleu (munsterkäse) vom Kalb crème sause (30 min. Warthezeit)</i>	23,00 €
Magret de Canard au griottes <i>Entenbrust Kirchen sause</i>	22,00 €
Magret de Canard et son Foie Gras Poêlé <i>Entenbrust mit Gebratene Enteleber</i>	28,00 €

Les Classiques

Accompagnés de Frites et Salade Verte
Beilagen Frites und Grüner Salat

Escalope Viennoise <i>Wienerschnitzel vom Kalb</i>	21,00 €
Escalope de Veau à la Crème <i>Kalbs Rahm Schnitzel</i>	22,00 €
Entrecôte de Bœuf Maître d'Hôtel <i>Rindentrecote mit Butter Maître d'hôtel</i>	22,00 €
Filet de Bœuf Maître d'Hôtel <i>Rinder Filet mit Butter Maître d'hôtel</i>	26,00 €
Filet de Bœuf Sauce Roquefort <i>Rinder Filet mit Roquefort Sause</i>	28,00 €
Filet de Bœuf Sauce Poivre Vert <i>Rinder Filet mit Grüner Pfeffer Sause</i>	27,00 €
Magret de Canard Sauce Poivre Vert <i>Entenbrust mit Grüner Pfeffer Sause</i>	22,00 €

Les Sucrieries « MAISON »

Tarte du jour	5,00 €
Mousse au chocolat	6,00 €
Moelleux au chocolat	7,00 €
Ile flottante et sa crème anglaise	7,00 €

Coupe de crème glacée ou de sorbet :

(Vanille, café, chocolat, fraise, praliné, marron glacé, nutella, caramel au beurre salé, carambar, Fraise avec bonbon « tagada » Haribo, framboise, citron, litchi, violette, rose)

1 boule	3,00 €
2 boules	5,00 €
3 boules	7,00 €

Coupe LE JARDIN : Rose, violette	5,00 €
Kouglopf glacé	6,00 €
Coupe FRAICHEUR : Framboise, rose et litchi	7,00 €
Dame Blanche (<i>Vanille, chocolat chaud « maison », chantilly</i>)	7,00 €
Coupe REGRESSION TOTALE : Nutella, carambar, fraise avec bonbon « tagada » Haribo	7,00 €
Coupe GOURMANDE : Marron glacé, praliné et caramel au beurre salé	7,00 €
Café, chocolat liégeois	7,00 €
Kouglopf glacé arrosé au marc de gewurztraminer d'Alsace	7,50 €
Sorbet arrosé (2 boules)	7,50 €
<i>(Arrosage au : marc de Gewurztraminer, framboise, mirabelle, poire, crémant)</i>	
Meringue glacée	7,50 €

Vins et apéritifs

Les Apéritifs

Le Spécial Couronne

Coupe de Crémant au sirop de Violette ou de Rose	5,00 €
Kir (au vin blanc) au sirop de Violette ou de Rose	4,00 €

Coupe de Crémant Auxerrois de Cleebourg	4,90 €
Suze, Porto (rouge), Campari 4cl	4,90 €
Martini Blanc ou Rouge 4cl	4,90 €
Ricard 4cl	4,90 €
Whisky 4cl	7,00 €
Vodka 4cl	7,00 €
Kir (Cassis, Pêche)	4,00 €
Kir Royal (Cassis, Pêche)	5,00 €

Vendanges tardives Gewürztraminer	9,00 €
--	---------------

Les Vins au Verre

ling	Pinot blanc Auxerrois	3,30 €	3,00 €
	Pinot Gris		3,90 €
	Pinot Noir		3,90 €
	Gewürztraminer		4,10 €
	La Cuvée du Patron Rouge ou Rosé		2,90 €

Les Bières (25cl)

Bière Pression	3,10 €
Bière spéciale	3,70 €
Bière sans alcool	4,70 €
Panaché	3,10 €
Monaco	3,30 €
Picon Bière	3,40 €
Cynar Bière	3,40 €
Supplément sirop	0,10 €

Les Sans Alcool

Carola Bleue, Rouge, Verte 50cl	2,60 €
Carola Bleue, Rouge, Verte 1L	5,20 €
Coca-Cola, Orangina, Perrier, Schweppes 33cl	3,60 €
Jus d'Orange, Pomme, Tomate PAGO 25cl	3,60 €
Diabolo	2,00 €
Sirop à l'Eau	1,80 €

Les Cafés et Infusions

Expresso, Décafeiné	2,00 €
Expresso Crème	2,30 €
Thé, Infusions	2,50 €
Cappuccino	3,00 €

Les Vins au Pichet

	25 cl / 50 cl
Edelzwicker	5,10 € / 10,20 €
Pinot blanc Auxerrois de Cleebourg	5,90 € / 11,80 €
Riesling	6,50 € / 13,00 €
Pinot Gris	7,70 € / 15,40 €
Gewürztraminer	8,10 € / 16,20 €
Pinot Noir	7,70 € / 15,40 €
La Cuvée du Patron Rouge ou Rosé La bouteille	5,10 € / 10,20 € 15,30 €
Côte du Rhône	5,10 € / 10,20 €

Notre Sélection d'Alsace

Domaine Michèle & Jean-Luc STOEKLE, Katzenthal

	75 cl
Riesling	23,00 €
Pinot Gris	26,00 €
Pinot Noir	26,00 €
Gewürztraminer	28,00 €
Gewürztraminer Vendanges Tardives	54,00 €

BEAUJOLAIS

	75 cl
BROUILLY, Maison MOMMESSIN	26,00 €

VALLEE DU RHÔNE

	37,5 cl / 75 cl
Domaine de la PETITE MANON, Cairannes, Côtes du Rhône Village	22,00 €
GIGONDAS Signature (Elevage traditionnel en Foudre de chêne vieux)	20,00 € / 38,00 €
Château NEUF DU PAPE, «LA CRAU», Domaine du VIEUX TELEGRAPHE	90,00 €

BORDEAUX

	50 cl
Château la ROSE BELLEVUE, Grand vin de Bordeaux, BLAYE, CÔTES de BORDEAUX	17,00 €

	75 cl
Château la ROSE BELLEVUE, Grand vin de Bordeaux, BLAYE, CÔTES de BORDEAUX	22,00 €
Château du PERIER, Cru Bourgeois, Médoc	30,00 €
Château de LA ROSE POURRET, Saint Emilion, Grand cru	37,00 €

BOURGOGNE

	75 cl
Hautes Côtes de Nuits, Maison Poulet Père et Fils	33,00 €