



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 COCKTAILS DE L'AUTHENTIQUE

COCKTAIL CLASSIQUE

	Contenance	Prix
Kir vin blanc (cassis)	25 cl	7,00 €
Kir Alsacien (crémant et cassis)	12,5 cl	8,00 €
Kir Limoncello	12,5 cl	9,50 €
Spritz Royal Limoncello	12,5 cl	10,50 €
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)	25 cl	9,50 €
Gin Tonic	25,5 cl	10,00 €

LES NOUVEAUTÉS LOCAL DE L'AUTHENTIQUE L'EAU BLINGER

« **L'Authentique** met à l'honneur L'Eau Blinger, une **création mosellane** unique, où la cerise infusée révèle toute la finesse du terroir. »

Blinger Spritz (blinger, Prosecco, eau gazeuse)	25 cl	9,90 €
Kir Blinger	25 cl	8,50 €
Kir Royal Blinger	25 cl	9,50 €

LE SAFRAN 100 % NATURELLE D'ALSACE

« Nous sublimons un **safran 100% alsacien**, cultivé à la main, pour offrir un apéritif **rare, délicat** et profondément **local**, de chez Nature & Safran à Maennolsheim. »

Kir Safran	12,5 cl	9,50 €
Kir Royal Safran (crémant)	12,5 cl	10,50 €

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

LES BOISSONS

APÉRITIFS :

	25cl	50 cl
Picon / Cynar	4,20 €	8,00 €
Panaché	3,50 €	6,50 €
Monaco	3,60€	7,00 €

EAUX :

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

SODAS :

Ricard	2 cl	4,00 €		
Martini	5 cl	5,00€	Coca cola, Coca o, Orangina	25 cl 3,80 €
Verre de Muscat	12,5 cl	6,00 €	Ice tea	25 cl 3,80 €
Verre de Gewurztraminer	12,5 cl	5,50 €	Limonade	25 cl 2,50 €
Coupe de Crémant	12,5cl	6.00 €	Schweppes Tonic ou Agrumes	25 cl 3,80 €

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 €

JUS DE FRUITS :

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

BOISSONS CHAUDES :

Expresso , Ristretto	2,30 €
Décaféiné	2,40 €
Double Expresso	4,20 €
Grand Café	2,90 €
Thé ou Infusion	3,20 €
Cappucino	4 ,20 €
Irish Café	9,50 €

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

- *Gaspacho de melon et pastèque aux herbes fraîches* 9,00 €
- *Chèvre frais sur lit de courgettes vinaigrette au curry vert* 13,00 €
- *Frisée au lard paysan œuf parfait et croûtons* 13,00 €
- *Gravlax de truite tartare de mangue crème de balsamique et yuzu* 18,00 €
- *Terrine de Foie gras de canard maison chutney de figues* 21,00 €

LES PLATS

- *Galettes de pomme de terre au deux jambons et fromage blanc salade verte (au saumon fumé + 5,00€)* 19,00 €
- *Joues de porc à la bière Licorne salade verte* 22,00 €
- *Onglet de bœuf à l'échalotte* 23,00 €
- *Cordon bleu de veau à la crème* 28,00 €
- *Filet de daurade Royale pommes de terre rates, légumes croquants et sauce vierge* 28,00 €
- *Filet de Bœuf sauce roquefort, ou poivre vert* 33,00 €

LES SALADES

- *Assiette de Crudités maison (végé)* 12,00 €
- *Salade César (salade verte, œuf dur, tomates, poulet pané, croûtons, parmesan)* 18,00 €
- *Salade Périgourdine dés de foie gras, magret fumé maison, gésier, croûtons* 21,00 €

Les légumes d'accompagnement sont choisis selon la saison

Garniture supplémentaire : 3,50€ la portion

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

MENU ENFANTS

- *Tender de poulet pané, et frites*
- *ou* *13,50€*
- *Spaëtzles grand-mère*
1 boule de glace

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

- *Tarte du jour (maison)* *7,50€*
- *Café Gourmand* *9,50€*
- *Fondant au chocolat maison* *11.00€*
- *Café Liégeois* *7,50 €*
- *Chocolat Liégeois* *8,50 €*
- *Dame blanche* *9,50 €*
- *Crème brûlée* *9,00 €*
- *Sorbet au choix : Citron, Framboise, Mangue , (la boule)* *2,50 €*
- *Glace au choix : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache , stracciatella (la boule)* *2,50 €*
- *Supplément Chantilly* *2,00 €*

CARTE DES VINS

LES BLANCS :

Le verre 12,5 cl La bouteille 75 cl

• AOP Crémant d'Alsace Domaine André Faller		6,50€	29,00 €
• AOP Alsace Sylvaner Faller André 75 cl		4,50 €	19,80 €
• IGP Grézan Blanc Chardonnay (Pays d'Oc)		4,50 €	25,00 €
• IGP Pays d'Oc Domaine Paul Mas Arrogant Frog Chardonnay Viognier		4,50 €	25,00 €
• AOP Hautes Côtes de Beaune Maison Nuiton 75 cl		8,00 €	42,00 €
• AOP Alsace Gewurtztraminer Saint Huber Kuehn		5,50 €	32,00 €
• AOP Alsace Pinot Gris Faller Léon		6,00€	32,00 €

LES ROUGES :

• AOP Corbière Château Luc		5,00 €	26,00 €
• AOP Le rocher St Chinian(Grézan) Famille Gros Pujol		5,00 €	26,00 €
• IGT Puglia Lama Di Pietra (Italie)		5,00 €	27,00 €
• AOP Lirac Domaine Lafond Roc Epine		7,00 €	36,00 €
• AOP Côtes du Rhône Domaine Lafond		5,00 €	24,00 €
• AOP Alsace Pinot Noir Domaine Kuehn		5,50 €	28,00 €
• AOP Lalande De Pomerol Château Roquebrune		7,00 €	36,00 €
• AOP Les Demoiselles Pic Saint Loup (Grézan) Famille Gros Pujol			39,00 €
• AOP Givry Domaine Choffelet			52,00 €
• AOP Schistes Dorés Faugère (château Grézan)			59,00 €

LES ROSES :

• IGP Méditerranée M de Sumeire		4,00 €	21,00 €
• AOP Coteaux d'Aix en Provence Château Pigoudet		5,00 €	26,00 €
• AOP Grézan rosé Pays d'Oc Faugère		6,50 €	28,00 €

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

NOS DIGESTTIFS & NOS LIQUEURS:

		Contenance	PRIX
RHUM	• Diplomatico 40°	4 cl	9,00 €
	• Don papa	4 cl	9,00 €
	• Zaccapa, 23 ANS 40°	4 cl	13,00 €
WHISKY	• Jack Daniel	4 cl	8,00 €
	• Knockando 12 ans	4 cl	10, 00 €
GIN	• Gin Gordon	4 cl	8,00 €
	• Bombay Sapphire	4 cl	10,00 €
VODKA	• Belvedere Pure	4 cl	11,00 €
COGNAC	• Remy Martin VSOP	4 cl	9,00 €
GRÉZAN	• Fine de Faugère XO 13 ans d'âge	4 cl	14,00 €
	• Grézan Gin des Garrigues	4 cl	10,00 €
EAUX DE VIE	• Framboise Sauvage	4 cl	9,00€
	• Mirabelle	4 cl	9,00€
	• Poire	4 cl	9,00€
	• Quetsche	4 cl	9,00€
LIQUEURS	• Limoncello Scogliera	4 cl	5,50 €
	• Baileys Irish Cream	4 cl	6,50 €
	• Get 27	4 cl	7,50 €

Tous nos tarifs sont toutes taxes comprises

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ