



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

9.50€

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

9.30€

Velouté du moment

Tagessuppe

Soup of the day

8.50 €

Bol de salade, vinaigrette maison

Grüner Salat und hausgemachter Vinaigrette

Bowl of green salad 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

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

21.50€

Poêlée au Munster, salade verte

(Pommes sautées, lardons, Munster)

Kartoffeln und Speckwürfeln mit überbackenem Münsterkäse; grüner Salat

Pan-fried potatoes baked with Munster cheese, bacon, cumin; green salad

19.20€

Saucisses grillées sur fondue de poireaux

et champignons de Paris à la bière brune, pommes vapeur

Gegrillte Würstchen mit Lauch-Pilzpfanne im dunklem Bier, Salzkartoffeln

Grilled sausages with leeks and mushrooms confit in dark beer, boiled potatoes

18.50€

La Cocotte, salade verte

(Spätzle aux herbes, sot-l'y-laisse de poulet,

sauce crème aux champignons des bois, Ribeaupierre à l'ail des ours)

Spätzleauflauf mit Hähnchen und Waldpilz, Sahnesoße

und überbackenem regional käse; grüner Salat

Spätzle with wild mushrooms cream sauce and chicken oyster, baked with regional cheese; green salad

22.50€

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€

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute au Riesling; pommes vapeur

Geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut im Riesling und Salzkartoffeln

Braised pork shank with Sauerkraut cooked with Riesling wine, boiled potatoes

24.90€

NOS DESSERTS

Tarte du moment, chantilly

Früchtetörtchen, Schlagsahne — Tart of the moment, whipped cream

7.50€

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

Schokoladenmousse, Schlagsahne — Chocolate mousse, whipped cream

9.50€

Kougelhopf glacé Artisanal arrosé au Marc de Gewurztraminer, chantilly

Eis-Kugelhof, Schlagsahne — Iced Kougelhof, whipped cream

9.80€

Sapin de Noël glacé au chocolat, chantilly

Schokoladeneis in Weihnachtsbaumform, Schlagsahne

Chocolate Christmas tree ice-cream, whipped cream

8.50€

Sorbet citron ou framboise arrosé

2 boules citron ou framboise arrosées au Marc de Gewurztraminer

8.90€