



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 de mâche

Gemüsekuchen, Feldsalat — Vegetable pie, lamb's lettuce

Entrée: 9.90€ Plat: 19.80€

Cake salé aux noix, olives et lardons fumés, salade de mâche

Herzhafter Kuchen mit Nüssen, Oliven und geräuchertem Speck; Feldsalat

Savory cake with walnuts, olives and smoked bacon; lamb's lettuce

8.50€

Velouté glacé de petits pois à la menthe, éclats de jambon sec

Kalte Erbsensuppe mit Minze und getrockneten Schinkenstücken

Chilled pea and mint velouté with dried ham pieces

8.50€

Bol de salade de mâche avec ses tomates cerises, vinaigrette maison

Schüssel Feldsalat mit Tomaten und hausgemachter Vinaigrette

Bowl of lamb's lettuce 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€

«Fleischnaka»

Escargots de viande au bouillon, salade de mâche

Fleischnaka mit Rinderbrühe serviert, Feldsalat

Fleischnaka served with beef stock and lamb's lettuce

19.00€

Munstifflette forestière, salade de mâche

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

Spätzleauflauf mit Waldpilz, Speckwürfeln, Sahnesoße und überbackenem Münsterkäse; Feldsalat

Spätzle with wild mushrooms cream sauce and bacon, baked with Munster cheese; lamb's lettuce

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

22.50€

Jarret de porc braisé, sauce moutarde à l'ancienne, pommes sautées

Geschmorte Schweinshaxe mit Senfkörnern Soße, Bratkartoffeln

Braised pork shank with whole-grain mustard sauce, and pan-fried potatoes

24.50€

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€

Douceur aux graines de chia et lait de coco, purée de fruits, chantilly

Pudding mit Chiasamen und Kokosmilch, Fruchtputee, Schlagsahne

Coconut chia pudding, fruits puree, whipped cream

9.90€

Café liégeois

2 boules café, boule vanille, espresso, chantilly

9.10€