

*Au Tilleul*  
Restaurant



Chers clients,

Vous avez aimé notre cuisine et vous continuerez à l'aimer.

Vous êtes les seuls à avoir le choix de consommer, voilà pourquoi nous restons transparent, en vous proposant des produits frais et de qualité. Notre petite structure ne nous permet pas de tout faire maison bien qu'à 96% tel est le cas.

C'est pour cette raison que «les fleischschneke, les frites, les glaces et les fonds de tartes flambées» non élaborés sur place, mais transformés par nos soins, n'entrent pas dans le cadre du label «Fait Maison».

Merci pour votre confiance





Mesdames et Messieurs,

Alain Michel, ainsi que toute l'équipe vous souhaitent la bienvenue et vous proposent de découvrir leur restaurant, ainsi que leur carte, dans un lieu où règnent la convivialité et le respect du client.

L'Alsace est depuis toujours un important carrefour européen, c'est-à-dire qu'une solide tradition d'hospitalité en fait la région accueillante par excellence. Terre gourmande où le bien vivre se partage, où le bien manger donne toute sa mesure avec générosité, où le bien boire est de réputation ancestrale.

Alors laissez-vous séduire, car «Au Tilleul» rien n'est plus simple que de se sentir bien.

Bon appétit et passez un agréable moment.

*Le restaurant est ouvert •*

*lundi midi,  
mercredi midi et soir  
jeudi midi et soir  
vendredi midi et soir  
samedi soir  
dimanche soir  
(dimanche midi uniquement sur  
réservation)*

*Alain Michel étudie toutes propositions pour vos repas de famille ou événements religieux pour le dimanche à midi. (à partir de 20 personnes)*

**80, rue de la République - 67800 HOENHEIM**  
**Tél. 03 88 62 47 06**

NOUS N'ACCEPTONS PLUS LES CHEQUES



## VINS EN PICHETS

	VERRE 10 cl	1/4 25 cl	1/2 50 cl
Edelzwicker	3,50 €	7,00€	14,00€
Riesling	4,00 €	8,00€	16,00€
Rosé	3,50 €	7,00€	14,00€
Rouge (selon l'arrivage)	4,00 €	8,00€	16,00€
Pinot noir	4,00 €	8,00€	16,00€
Pinot gris	4,50€	9,00€	18,00€

*Demandez notre carte des vins*

### Menu Enfant (-10 ans)

Knack frites  
ou  
Emincé de volaille à la crème et  
champignons de Paris frais, frites

\*\*\*

2 Boules de glace au choix et une surprise  
*"si tu as tout mangé"*

**8,00€**

### TARTES FLAMBÉES À VOLONTÉ

UNIQUEMENT SUR DEVIS  
POUR LES GROUPES  
DE 20 PERSONNES  
(MINIMUM)

### MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI  
(Entrée + Plat)



## APÉRITIFS

Kir royal (cassis, mûre)	6,50 €	Suze, Campari,	
Verre de crémant (10 cl)	6,00 €	Martini rouge ou blanc (4 cl)	5,00 €
Sangria maison (25 cl)	5,00 €	Porto rouge ou blanc (8 cl)	7,00 €
Verre de Muscat d'Alsace (10 cl)	5,50 €	Whisky (4 cl)	7,00 à 12,00€
Verre de Gewurztraminer ( <i>Vendanges tardives - 10 cl</i> )	6,00 €	Blanc Cassis	4,50 €
		Picon (3 cl)	3,80 €
Bière Pression Blonde (25 cl)	3,00€	Pastis (4 cl)	3,50 €
		Panache, Monaco	3,00 €

## AUTRES BOISSONS

Diabolo	3,20 €	Coca/Cola ou Zéro	3,10 €
Sirop à l'eau	2,00 €	Fuzetea	3,50 €
Limonade	3,00 €	Orangina	3,00 €
Jus de fruit	3,50 €	Eaux (50 cl)	2,80 €
Perrier rondelle de citron	3,10 €	Eaux (1 L)	4,60 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,00 €
Thé (demandez nos parfums)	2,15 €
Infusion (demandez nos parfums)	2,15 €
Grand café	2,50 €
Cappucino	3,00 €

## DIGESTIFS

Alcools blancs (4 cl)	7,00 €
<i>Marc de Gewurztraminer, Poire William's, Framboise</i>	
Liqueurs (4 cl)	7,00 €
<i>Génépis, Amaretos, Cointreau, Bailey's</i>	
Alcools bruns (4 cl)	à partir de 7,00 €
<i>Fine Calvados, Cognac, Armagnac</i>	
Vieux Rhum (4 cl)	à partir de 8,00 €
Cognac (Fine Champagne)	9,00 €



Taxes et service compris

## ***SALADES ET ENTRÉES***

	<b>PETITE</b>	
Soupe à l'oignon	-	7,00 €
Salade mixte <i>Cervelas, gruyère, tomate et oeuf</i>	6,50 €	13,00 €
Salade de crudités	6,00 €	8,50 €
Assiette de foie gras maison au Gewurztraminer et sa gelée garnie	-	16,00 €
Saumon mariné avec épices <i>(galette de pomme de terre et sa mousse au citron)</i>	-	18,00 €

## ***TARTES FLAMBÉES*** UNIQUEMENT LE SOIR

	<b>DEMIE</b>	
Traditionnelle	4,50 €	8,20 €
Ail et ciboulette	4,55 €	8,30 €
Champignon de Paris frais	4,65 €	8,50 €
Saumon	4,70 €	9,00 €
Gratinée	4,70 €	9,00 €
Gratinée-Champignons de Paris frais	4,80 €	9,50 €
Munster	5,20 €	9,50 €

## ***TARTES FLAMBÉES SUCRÉES***

	<b>DEMIE</b>	
Pomme cannelle	4,70 €	9,00 €
Pomme cannelle flambée au Calvados	5,30 €	10,00 €

Taxes et service compris

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et vous avez le choix entre frites, spätzles frais et pommes sautées*

## **PLATS**

Escalope de filet de volaille <i>(sauce crème et champignons frais ou panée) - garniture au choix</i>	16,00 €
Escalope de veau coupée dans la noix <i>(sauce crème et champignons frais ou panée) - garniture au choix</i>	18,00 €
Entrecôte <i>(au moins 280g - origine France, jeune bovin, race à viande)</i> <i>(beurre Maître d'Hôtel, sauce poivre vert) - garniture au choix</i>	23,00 €
Spaghettis carbonara, parmesan, jaune d'oeuf	13,00 €
Fleischschneke façon carbonara <i>avec lardons, champignons frais et crème, servis avec une salade verte</i>	14,50 €
Cordon-bleu de dinde dans le filet <i>(sauce crème et champignons servis à part) (jambon blanc et emmental) - garniture au choix</i>	18,00 €
Cordon-bleu de veau <i>(sauce crème et champignons servis à part) (jambon blanc et emmental) - garniture au choix</i>	21,00 €
Choucroute alsacienne garnie aux cinq viandes <i>(lard salé, lard fumé, knack, saucisse fumée alsacienne, collet fumé)</i>	15,00 €
Tartare de boeuf coupé au couteau <i>(180g de viande Charolaise) (frites et légumes)</i>	18,00 €
Magret canard sauce au miel de printemps et épices	18,00 €
Pavé cabillaud sauce vierge	16,10 €
Carré porc ibérique sauce au miel de printemps et épices	18,00 €

### **Supplément garniture**

1 portion frites	2,50€
1 portion spätzles	2,50€
1 portion de pommes de terre sautées	2,50€
1 portion de salade verte	2,50€
Supplément sauce	2,00€

*Le pays d'origine de nos viandes garantissant la traçabilité peut varier en fonction de nos fournisseurs. Vous pouvez consulter les étiquettes sur le tableau.*

Taxes et service compris



## **DESSERTS MAISON**

Irish Coffee	8,00€
Crème brûlée	7,00 €
Profiterolle (glace vanille) et chocolat chaud	5,50 €
Banana split	7,00 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Parfait glacé au Kirch aux fruits	7,00 €
Café gourmand <i>(Thé ou infusion)</i>	8,50 €

## **GLACES**

Dame blanche, du vrai chocolat ! <i>(Glace vanille, chantilly et chocolat chaud)</i>	6,50 €
Meringues glacées <i>(Meringues maison, 2 boules de glace de votre choix et chantilly)</i>	7,00 €
Chocolat ou café liégeois avec chantilly	6,50 €
Coupe Tilleul <i>(Framboise, vanille, caramel, cerise confite)</i>	7,50 €
Coupe de glace nature <i>(3 parfums au choix, avec chantilly)</i>	6,50 €
Coupe de sorbet nature <i>(3 parfums au choix)</i>	6,00 €
Sorbet arrosé "comme il le faut"	7,50 €
1 boule de glace ou sorbet	2,00 €

*Parfums de glaces : Vanille, chocolat, caramel, framboise, fraise, citron, café, ananas*



Taxes et service compris