RESTAURANT CHEZ GUILLAUME
3 ALLÉEE DE LA HARDT
68440 SCHLIERBACH
03 89 81 52 22

virginiebelliard@sfr.fr
https://www.chezguillaume.fr

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

LE DIMANCHE OUVERT POUR LES BANQUETS

à partir de 30 personnes sur place ou à emporter

LES APERITIFS

Porto rouge 4 cl	3,70 €
Pastis 51, 2 cl	3,70 €
Campari 4 cl	3,70 €
Martini rouge ou blanc 4 cl	3,70 €
Suze 4 cl	3,70 €
Americano 4 cl	3,70 €
Apérol ou Limon spritz	7,50 €
Gin 4 cl	5,50 €
Vodka 4 cl	5,50 €
Whisky 4 cl	5,50 €
Whisky jack daniel's 4 cl	7,00 €

LES VINS D'APERITIFS

Le verre de blanc cassis 12 cl	3,50 €
Le verre de muscat Joseph Cattin 12 cl	4,70 €
Le verre de pinot gris Joseph Cattin 12 cl	4,50 €
Le verre de gewurztraminer Joseph Cattin 12 cl	4,70 €
Le verre de Domaine Tariquet 1er grive moelleux	5,70 €
Le verre de pinot gris cuvée Elise	5,70 €
La coupe de crémant Joseph Cattin 12 cl	6,50 €
Le kir au crémant Joseph Cattin 12 cl	6,70 €

LES BIERES

Bière de Colmar pression 50 cl	6,80 €
Bière de Colmar pression 25 cl	3,40 €
Monaco, panaché 25 cl	3,70 €
Amer, picon, cynar bière 25 cl	3,80 €

Nous avons également tout au long de l'année **différentes suggestions de bières.**

Nos planchettes, idéales pour accompagner votre apéritif pour 2 personnes :

- Charcuterie 13,00 €

Saucisse de viande, saucisson, gendarme, lard paysan

- Fromage 14,00 €

Comté, munster, crottin de chèvre, reblochon

- Mixte 14,00 €

Saucisson, lard paysan, gendarme, comté, reblochon

Prix nets

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Lisbeth plate, légèrement gazeux ou gazeux 50 cl	3,50 €
Lisbeth plate, légèrement gazeux ou gazeux 1 l	5,50 €
Sirop à l'eau (fraise, citron, grenadine, menthe, violette, pêche)	2,00 €
Le verre de limonade	3,00 €
San bitter	3,20 €
Diabolo (fraise, citron, grenadine, menthe, violette, pêche)	3,50 €
Schweppes indian tonic ou agrumes 20 cl	3,50 €
Coca cola ou coca zéro 33 cl	3,70 €
Fanta 33 cl	3,70 €
Jus de fruits (Orange, pomme, abricot, tomate, ananas)	3,70 €
Fuze tea 25 cl	3,90 €
Perrier 33 cl	3,90 €

Prix nets

LES ENTREES

Salade verte		5,00 €
Escargots à l'alsacienne	6 pces	9,00 €
	12 pces	18,00 €
Os à moelle		11,50 €
Vol au vent aux champignons		13,00 €
Munster pané sur salade de choucroute au cumin		14,00 €
Œuf cocotte aux champignons et copeaux de foie gras		15,00 €
Jambon de marcassin et sa compotée d'oignons rouges sur toasts		16,50 €
Foie gras de canard, confiture de figue et gelée au marc de gewurztraminer		17,00 €

Prix nets

LES VIANDES

Tartare de bœuf au couteau, frites	150 gr	25,50 €
	250 gr	31,50 €
Filet de bœuf	150 gr	25,50 €
	250 gr	31,50 €
Entrecôte	300 gr	31,50 €
	500 gr	42,50 €
Supplément os à moelle		4,50 €

LES SAUCES
Au choix pour les viandes ci-dessus
hormis tartare :
maître d'hôtel, poivre, moutarde,
roquefort, forestière, crème

Bouchée à la reine	19,50 €
Rognons de veau flambés, sauce à la moutarde	22,50 €
Escalope de veau viennoise	24,50 €

LES GARNITURES

Frites ou spätzles ou pâtes ou pommes de terre grenaille

Prix nets

LES PLATS VEGETARIEN

Croûtes forèstieres au fromage du Siebach	19,50 €
Gratin de crozet au munster	19,50 €
Vol au vent aux champignons et sa garniture	21,00 €

LES POISSONS

Moules marinières	19,50 €
Moules à la crème	20,50 €
Filet de bar sur choucroute, sauce au riesling	24,50 €
Cordon bleu de saumon à la choucroute Saumon frais, choucroute, saumon fumé, boursin	26,50 €

LES GARNITURES

Frites ou spätzles ou pâtes pommes de terre grenaille

Prix nets

LES CORDONS-BLEUS DE VEAU

ATTENTE 20 à 25 mn

Traditionnel 24,50 €
Emmental, jambon blanc

Vosgien 25,50 €
Munster, jambon fumé

Pyrénéen 25,50 €
Fromage de chèvre, lard

Suisse 25,50 €
Raclette, jambon blanc, oignons

Savoyard 26,50 €
Reblochon, lardons, oignons

Italien 26,50 €
Mozzarella, basilic, tomate, coppa

Aveyronnais 26,50 €
Roquefort, jambon blanc

Comtois 27,50 €
Comté, jambon blanc, champignons, oignons

Américain 27,50 €
Lard et oignons grillés, cheddar

Elsasser 27,50 €
Fromage cendré du Siebach, oignons et lard grillé, choucroute

Gourmand 28,50 €
Magret fumé, confiture de figues, foie gras

Sauvage 28,50 €
Jambon de marcassin, comté

NOS CORDONS-BLEUS SONT SERVIS SANS SAUCE.
Toute sauce commandée sera facturée 3,00 €

Prix nets

MENU DU JOUR

DU MARDI AU JEUDI MIDI ET SOIR
VENDREDI MIDI UNIQUEMENT
SAUF JOURS FERIES

Plat du jour	15,00 €
Entrée + Plat	18,50 €
Plat + Dessert	18,50 €
Entrée + Plat + Dessert	22,00 €

Prix nets

Assiette de 3 sortes de fromages 11,50 €

LES DESSERTS

1 boule de glace 3,00 €
2 boules de glace 6,00 €
3 boules de glace 9,00 €
Vanille, fraise, chocolat, café, pistache,
fruit de la passion, citron, framboise, pomme

Coupe Danemark et son vrai chocolat chaud
2 boules de glace 8,50 €

Tarte du jour 8,50 €

Torche aux marrons (légèrement parfumé au rhum) 9,00 €

Crème brulée 9,50 €

Irish coffee ou café alsacien 9,50 €

Kougelhopf glacé et son marc de gewurztraminer 9,50 €

Café gourmand 9,00 €
Thé gourmand 9,50 €
Cappuccino gourmand 10,50 €

Sorbet arrosé à l'eau de vie 10,50 €
sorbet framboise arrosé framboise ou
sorbet pomme arrosé au calvados ou
sorbet citron arrosé à la vodka ou au crémant

Prix nets

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,40 €
Expresso crème	2,50 €
Expresso décaféiné	2,60 €
Expresso décaféiné crème	2,70 €
Café	2,70 €
Café crème	2,80 €
Café décaféiné	2,90 €
Café décaféiné crème	3,00 €
Double expresso	4,60 €
Thé	2,90 €
Infusion	2,90 €
Cappuccino	3,90 €

LES DIGESTIFS

EDV Marc de gewurztraminer 4cl	6,00 €
EDV Kirch 4 cl	6,00 €
EDV Framboise 4 cl	6,00 €
EDV Poire Williams 4 cl	6,00 €
EDV Vieille Prune 4 cl	6,00 €
EDV Mirabelle 4 cl	6,00 €
Liqueur Bailey's irish crème 4 cl	6,50 €
Fine de cognac Hennessy 4 cl	7,50 €
Calvados château du Breuil, fine de calvados 4 cl	6,50 €
Rhum Diplomatico 4 cl	6,20 €
Kraken 4 cl	6,20 €
Compagnie des indes 4 cl	6,20 €
Don papa rum 4cl	6,50 €
Bumbu, crème de rhum 4 cl	6,70 €
Rhum bumbu XO 4 cl	7,00 €
Ron zacapa 4cl	10,00 €

Prix nets

CARTE
DES GASTRONOMES
DE MOINS DE 12 ANS

BON APPETIT

Cordon bleu vache qui rit, légumes, frites 18,50 €

Filet de bœuf sauce aux champignons,

légumes, spätzlé 17,50 €

Prix nets

Nuggets, salade verte, frites 14,50 €

Spätzlé sauce forestière 13,50 €

Avec en dessert 1 glace

Photos non contractuelles

Prix nets