

## Les Apéritifs

Crémant d'Alsace Aoc " La flûte "	12 cl	3.00 €
Kir Royal au Crémant d'Alsace	12 cl	3.80 €
Kir au vin blanc d'Alsace	12 cl	2.50 €
Martini Blanc ou Rouge	4 cl	2.50 €
Pastis	2 cl	2.50 €
Campari	4 cl	3.00 €
Suze / Porto	4 cl	2.50 €
Gin tonic / Whisky Cola	15 cl	5.50 €
Vodka orange / Campari orange	15 cl	5.50 €
Whisky	4 cl	3.80 €



## Les Vins En Pichet

	25 cl	50 cl
Côtes du Rhône Aoc, Rouge	3.30 €	5.80 €
Vin Rosé de table, VDPCE 12°	2.80 €	5.00 €
Edelzwicker, Vin blanc Alsace AOC	3.30 €	5.80 €

## Les Rosés de Provence

Côtes de Provence, Aoc Estandon,	2004	Bt	14.00 €
		½ Bt	8.50 €
Côtes de Provence, Aoc Domaine de Jale	2005	Bt	12.60 €
		½ Bt	8.50 €

## La Vallée du Rhône

Vinsobres, Cotes du Rhône Villages Aoc Le Prieuré	2001	Bt	13.50 €
		½ Bt	8.60 €

Crozes-Hermitage, Aoc	2003	Bt	16.20 €
-----------------------	------	----	---------

## Le Beaujolais

Beaujolais Villages, Aoc Georges Duboeuf	2002	Bt	15.20 €
		½ Bt	9.00 €

## Le Bordelais

Bordeaux, Aoc Les Hauts de Goëlane	2003	Bt	19.50 €
		½ Bt	12.50 €
Saint Emilion, Aoc Château Canterane	2000	Bt	22.50 €
		½ Bt	13.80 €

## Crémant & Champagne

Crémant d'Alsace, Aoc Cuvée Prestige, Brut - Leiber	Bt	19.00 €
Champagne, Aoc Brut Billecart-Salmon	Bt	42.00 €
	½ Bt	25.00 €

## Les

## Bières



Heineken à la pression	25 cl	2.80 €
Amer / Picon / Cynar bière	25 cl	3.50 €

## Eaux - Sodas - Divers

Coca-Cola Light	25 cl	2.80 €
Schweppes Tonic	20 cl	2.80 €
Jus de fruits, Nectars	20 cl	2.50 €
Sodas	20 cl	2.50 €
Evian / Badoit	50 cl	2.80 €
Evian / Badoit	Litre	4.30 €
Perrier	33 cl	2.80 €

Découvrez aussi  
notre sélection  
De vins du mois



## Vins d'Alsace AOC

Tokay Pinot-Gris, Leiber, Husseren les Cht	2004	Bt	14.00 €
		½ Bt	8.50 €
Tokay Pinot-Gris, Gustave Lorentz, Bergheim	2003	Bt	22.50 €
		½ Bt	12.50 €
Pinot Noir, Leiber (Vieilli en fût de chêne)	2003	Bt	18.50 €
		½ Bt	11.00 €
Pinot Noir, Rouge d'Alsace Gustave Lorentz	2003	Bt	22.50 €
		½ Bt	12.50 €
Riesling, Leiber	2002	Bt	17.00 €
		½ Bt	9.20 €
Riesling, Gustave Lorentz	2003	Bt	22.50 €
		½ Bt	12.50 €

## La Bourgogne

Passetoutgrain, Aoc Jaboulet-Vercherre	2004	Bt	13.50 €
		½ Bt	8.60 €
Givry 1er cru, Aoc Domaine de la Renarde	2002	Bt	25.50 €
		½ Bt	14.50 €
Chablis, Aoc Blanc de Bourgogne	2004	Bt	22.50 €
		½ Bt	12.50 €



Bt = 75 cl    ½ Bt = 37,5 cl

## Nos Entrées



### La soupe de poissons et sa rouille 6.00 €

Accompagnée de croûtons et fromage

### La salade Paysanne 6.00 €

Salade composée aux tomates, oeuf, oignons, lardons, jambon et fromage

### La salade au Pot-au-feu 6.00 €

Composée de viande de Pot-au-feu, oignons et cornichons

### La salade exotique 8.00 €

Au maïs, coeurs de palmier, tomate, ananas, surimi, crevettes et oeuf

### La salade aux foies de volaille 6.00 €

Poêlés au vinaigre de framboises

### Le chèvre chaud sur fond de salade 6.00 €

### La cassolette d'escargots au Riesling 6.00 €

### La terrine de gibier 6.00 €

### Le poêlon de scampis au Riesling 6.00 €

### La salade aux écrevisses flambées 8.00 €

Flambées au pastis et parfumées aux 4 épices, sur fond de salade, légumes et poulet fumé

### Le carpaccio de boeuf 8.00 €

Et sa marinade à l'huile d'olive, citron et Parmesan et champignons émincés

### Les crevettes sauce cocktail 8.00 €

*Nous pouvons aussi vous préparer  
nos entrées en grande assiette*

## Le Menu des Enfants

*La petite escalope de dinde panée*

*Les pommes frites*

*Ou*

*Les Nuggets de volaille*

*Les pommes frites*



*Le dessert glacé*

*Le cadeau surprise de l'entrecôte*

6.80 €

*Sodas ou sirop à l'eau*

## Nos Poissons & Crustacés

Le pavé de saumon à l'oseille 10.80 €

Le duo de la mer à la Provençale 14.50 €  
Aux scampis et coquilles St-Jacques

Les scampis à l'indienne 14.50 €  
Mijotés dans une délicieuse sauce au curry

La poêlée de Coquilles St-Jacques 14.50 €  
Avec ail et persil



### Les Moules

La portion de moules 9.50 €

A la marinière et pommes frites 11.00 €

A la crème et pommes frites 11.00 €



### Demandez la levée du chalut

Nos poissons et crustacés  
Selon arrivage

## Nos Viandes

La fameuse entrecôte grillée 13.50 € L'escalope de veau à la crème 13.50 €

Le pavé de Rumstek grillé 13.00 € L'escalope de veau panée 13.00 €

L'onglet de boeuf , sauce échalotes 12.00 € Le cordon bleu de veau 13.50 €

Le filet de boeuf grillé 17.00 € Les rognons de veau flambés 13.50 €  
*Flambés au cognac et servis avec une sauce crémeuse au poivre*

Le filet de boeuf, sauce aux morilles 19.00 € Les rognons de veau en persillade 13.50 €

Le steak tartare 12.00 €

*Toutes nos viandes sont garnies  
de pommes frites, légumes ou Pâtes*

### Choisissez votre Sauce

*Beurre Entrecôte, Sauce  
Au Poivre vert ou au Roquefort*

### En Complément

La portion de pommes frites 1.50 €

La portion de légumes 2.50 €

La sauce au choix 2.00 €  
*Beurre Entrecôte, Au poivre vert  
ou au Roquefort*

La sauce aux morilles 4.00 €

## Les Gourmandises

### Les choix du Pâtissier

La crème brûlée 4.60 €

La crème au caramel 3.50 €

L'île flottante 4.00 €

La tarte aux fruits 3.50 €

Les fruits du marché ( selon la saison)

Fraises, framboises fraîches, ananas...

Nature ou au sucre 4.60 €

A la crème chantilly 5.00 €

Façon Melba 5.50 €



La charlotte aux framboises 4.60 €

Le gâteau aux trois chocolats 4.60 €

La salade de fruits frais 4.00 €

Le gratin de fruits rouges 4.60 €



### Les Desserts Glacés

La coupe aux 3 parfums 4.00 €  
Au choix vanille, fraise, chocolat ou pistache

La coupe aux 3 parfums et chantilly 4.30 €

Les profiteroles à la glace vanille 5.50 €  
Choux nappés de chocolat chaud et amandes

La coupe Amarena 5.50 €  
Glace vanille, cerises amarena et chantilly

La meringue glacée 5.50 €  
Meringue garnie de glace vanille et fraise.  
Nappée de chantilly et de chocolat chaud

Le nougat glacé aux deux couleurs 5.50 €  
Accompagné de coulis de framboises et de crème Anglaise

La Coupe de la Jamaïque 5.50 €  
Banane, glace rhum-raisins, chantilly et arrosé au rhum

Le banana split 5.50 €  
Banane, glace vanille, fraise et chocolat.  
Chantilly et amandes

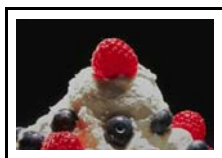
La meringue glacée 5.50 €  
Meringue garnie de glace vanille et fraise.  
Nappée de chantilly et de chocolat chaud

Le café ou chocolat Liegeois 4.60 €  
Café, glace au café et crème chantilly  
Chocolat chaud, glace chocolat et chantilly

La Coupe Danemark 4.60 €  
Glace vanille nappée de chantilly et de chocolat chaud

La Coupe Forêt Noire 5.50 €  
Sur fond de biscuit, glace chocolat, vanille,  
cerises, chantilly et copeaux de chocolat

La Coupe du Ballon d'Alsace 5.50 €  
Composée selon le marché  
Aux myrtilles ou framboises, sorbets myrtilles  
et framboise et crème chantilly





## Les Gourmandises



### Le coin des Sorbets

#### La coupe aux 3 parfums

Au choix Citron, Poire ou framboise

4.60 €

#### La coupe aux 3 parfums et chantilly

5.00 €



### Les Sorbets Arrosés

#### Framboisine

Sorbet framboise et eau de vie de framboise

5.00 €

#### Williamine

Sorbet poire et eau de vie de poire

5.00 €

#### Sorbet Alsacien

Sorbet citron et marc de Gewurztraminer

5.00 €

#### Colonel

Le classique sorbet citron et vodka

5.00 €

### Les Digestifs

2cl

Cognac, Armagnac,

3.80 €

Calvados, Rhum

3.80 €

Grappa

3.80 €

### Les Liqueurs

Grand Marnier, Amaretto

4.80 €

Cointreau, Get 27

4.80 €

Marie Brizard, Sambucca

4.80 €

### Eaux de Vie d'Alsace

Framboise

3.80 €

Marc de Gewurztraminer

3.80 €

Poire Williams, Mirabelle

3.80 €



### Les Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné

1.50 €

Grand café

1.80 €

Expresso crème

1.80 €

Cappucino, Grand Café Crème

2.20 €

Thé, infusion

1.80 €

Irish Coffee

5.50 €



# Les + du Soir

Tous les Soirs nous vous proposons



## Les Pizzas



### La Marguerite

Sauce à la tomate et mozzarella

6.20 €

### La pizza Napolitaine

Sauce à la tomate, mozzarella, anchois, olives et câpres

6.50 €

### La pizza Reine

Sauce à la tomate, Jambon, mozzarella, champignons

7.20 €

### La 4 Saisons

Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, poivrons, oignons, artichauts et oeuf

7.50 €

### La Calzone

Sauce à la tomate, Jambon, Mozzarella, Champignons et oeuf

7.50 €

### La paysanne

Sauce à la tomate, mozzarella, Lardons, oignons, oeuf

7.50€

### Aux 4 fromages

Gorgonzola, Mozzarella, Fromage de chèvre et parmesan

7.80 €

### L'Océane aux scampis

Sauce à la tomate, ail, persil, Mozzarella et scampis

10.80 €

### La Palermo

Tomate, Mozzarella, chorizo, oignons, lardons, poivrons et oeuf

7.50 €



## Flammekueche

### Tartes flambées

#### La Traditionnelle

Fromage blanc, crème, oignons, lardons

5.80 €

#### La Forestière

Fromage blanc, crème, oignons, lardons, champignons frais et gratinée au fromage

6.40 €

#### La gratinée

Fromage blanc, crème, oignons, lardons et gratinée au fromage

6.20 €



# Délices d'Automne



Tous les Soirs nous vous proposons  
Nos délices d'Automne en plus de notre carte habituelle.  
Spécialités servies aussi le Samedi et le Dimanche à Midi



## Les Carpes Frites

*ccompagnées de pommes frites,  
salade verte et mayonnaise*



La friture de carpes en darnes

**A volonté** 13.50 €

La friture de carpes en darnes

**La portion** 10.50 €

La friture de carpes en filets

**La portion** 12.00 €

La fricassée de girolles à la volaille en persillade

*Présentée sur fond de salade*

La poêlée de champignons

*Composée selon le marché*

La farandole de champignons en Vol-au-Vent

*Feuillantine au ragoût crémeux de champignons*

La croustade de champignons et ses garnitures

*Feuilleté à la fricassée de champignons à la crème, garnie au choix de pommes frites, légumes, riz ou pâtes*

Les tagliatelles aux champignons des bois

*Champignons en persillade, présentés sur un nid de tagliatelles*

Les aiguillettes de canard façon Grand Mère aux girolles

*Accompagnées de pommes sautées*

L'émincé de filet de boeuf à la Bernoise

*Sauté aux champignons avec une sauce à la crème et sa garniture*

La tranche de noix de veau aux trompettes de la mort

*Poêlée et nappée d'une sauce crémeuse aux trompettes*

8.00 €

8.00 €

8.50 €

11.00 €

10.00 €

13.00 €

15.00 €

13.00 €





# Restaurant L'ENTRECÔTE



~ Mulhouse ~