

# Restaurant LE SAULOCH



117 Route de Hohwarth - 67220 TRIEMBACH AU VAL

TEL : 03.88.57.11.20 - WWW.sauloch.fr [restaurant.sauloch@orange.fr](mailto:restaurant.sauloch@orange.fr)

Offre fév. 2020



Au SAULOCH nous servons une cuisine traditionnelle, gourmande, des légumes frais de saison, un choix de garnitures. Autant que possible nous nous efforçons de travailler des produits issus de la filière courte et de la culture raisonnée. Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans nos plats

Nous sommes à votre écoute pour la composition de vos menus, de l'entrée au dessert à choisir parmi nos suggestions ou notre carte.

Nous vous proposons également une carte de vins régionaux, élaborés par des vignerons indépendants et des spiritueux de bouilleurs de crus locaux.

A votre disposition, un espace accueillant jusqu'à 70 couverts avec accès handicapés. Pour nos petits convives, chaises hautes et matériel de puériculture sont à disposition.

En salle ou en terrasse par beau temps :

L'apéritif :

∞ Feuilletés	2.00€*
∞ Plateau de légumes à croquer, fromage ail et persil	4.00€*
∞ Planchette apéritive - charcuteries, fromages	6.00€*
∞ Grande bretzel	1.00€**
∞ Grande bretzel gratinée	1.50€**

\*Par personne

\*\*L'unité

L'assiette de fromages d'Alsace à 7.00€\*




Forfait boisson ou accords mets/vins possibles, nous consulter.

*Tous nos prix s'entendent nets, service compris.*




## Nos suggestions de menus

*Un menu unique élaboré pour vous et servi à tous les convives, à partir de 15 couverts.*




### Menu à 25 €uros

-  Assiette du Sauloch – crudités fraîches, viandes fumées et séchées, terrine maison.
-  Coq au riesling et nouilles d'Alsace
-  Strudel aux pommes tiède et crème anglaise maison, glace vanille Carte d'or




### Menu à 30 €uros

-  Saumon mariné à l'aneth
-  Pièce de bœuf au pinot noir
-  Vacherin glacé maison, parfum framboise, cassis et vanille




### Menu à 32 €uros

-  Escalope de foie gras de canard poêlée
-  Suprême de pintade crème aux girolles
-  Sorbets aux fruits frais

### Menu à 35 €uros

-  Salade Suzel - crudités fraîches, magret fumé, escalope de foie gras de canard français
-  Duo de bœuf et de veau aux deux sauces – pinot noir et crème aux girolles
-  Feuilleté aux fruits de saison, glace, chantilly

### Menu à 38 €uros

-  Terrine de foie gras de canard maison
-  Filet de bœuf aux morilles
-  Ananas rôti au miel

Nos viandes sont servies avec des légumes de saison et nous proposons un choix de garnitures.

