




## RESTAURANT LE SAULOCH



Chers clients, chères clientes,

Au Sauloch, le chef Philippe, met en valeur des produits frais et de saison dans des plats savoureux et gourmands, d'inspiration régionale. En sélectionnant viandes et légumes et fromages chez les producteurs locaux, il favorise les circuits courts et culture biologique ou raisonnée. Sa cuisine est ancrée dans une culture de terroir.

Les vins, qu'il sélectionne, sont élaborés par des vignerons indépendants, privilégiant le bio ou la HVE (Haute Valeur Environnementale).

Conformément à la législation, le logo  désigne des plats « faits maison », entrées, plats de résistance ou desserts entièrement cuisinés et transformés sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

**Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans chaque plat.**

Tous nos prix sont en euros et s'entendent service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Conformément à la réglementation, les titres-restaurant sont acceptés dans la limite de 38,-€ par porteur.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement et vous souhaitons d'y passer un agréable moment.

Philippe et Myriam KLEIN

*Offre à partir de juin 2021*

## 🌸 NOS BOISSONS 🌸

### Boissons Fraîches

Eau 50cl, plate ou finement pétillante, Lisbeth	2.60€
Eau 1 L, plate ou finement pétillante, Lisbeth	4.50€
Eau Perrier 33 cl	3.00€
Jus de fruits 25cl (tomate-orange-ananas-pomme-abricot)	3.00€
Ice Tea, Lisbeth 25cl	3.00€
Elsass Cola, Lisbeth 33cl ou Coca-cola 0 33cl	3.00€
Orangina 25cl	3.00€
Le Queens (le tonic by Lisbeth)	3.00€
Limonade 33cl	2.20€
Diabolo 33 cl	2.50€
Sirop à l'eau (Citron-Grenadine-Fraise-Menthe-Cassis-Pêche-Mûre-Orgeat)	1.80€

### Boissons chaudes

Cafés arabica « Elsass Café » :		
	Expresso	2.00€
	Expresso lait	2.50€
	Double expresso	3.50€
	Café rallongé	2.50€
	Rallongé lait	3.80€
	Décaféiné	2.00€
	Décaféiné lait	2.50€
	Grand décaféiné	3.20€
	Grand décaféiné lait	3.80€
Thé ou infusion, sélection Damman Frères		2.70€
Chocolat chaud		3.50€
Café Viennois Chantilly		3.90€
Irish Coffee		7.20€
Café Alsacien à l'eau de vie		7.70€

### Bières : Les bières METEOR, brasserie indépendante alsacienne à Hochfelden

PILS 5°, blonde - houblon Strisselspalt	25 cl	2.80€
	50 cl	5.50€
	12.5cl	1.50€
BRASSIN EPHEMERE ou de SAISON	25cl	3.80€
	50cl	6.50€
Panaché	25 cl	2.80€
	50cl	5.00€
Monaco	25cl	3.00€
Bière avec Sirop	25cl	3.00€
Amer ou Cynar bière	25cl	3.50€
	50cl	6.50€
METEOR sans alcool (moins de 1°)	25cl	2.80€
Microbrasserie GUTH, selon disponibilité	33cl	5.00€

<b>Apéritifs:</b>	Ricard		2 cl	2.80€
	Ricard sirop - Perroquet-Tomate		2cl	3.00€
	Porto rouge ou blanc		4cl	3.00€
	Martini rouge ou blanc		4cl	3.00€
	Campari		4 cl	3.00€
	Suze		4 cl	3.00€
	Whisky	Baby	2 cl	3.00€
			4 cl	4.50€
	Apérol « spritz »		25cl	6.00€
	Cocktail sans alcool (jus d'orange - sirop d'hibiscus - tonic)		25cl	4.00€



#### **Apéritifs régionaux:**

	Verre de Muscat d'Alsace		12.5cl	4.20€
	Verre de Gewurztraminer d'Alsace		12.5cl	4.20€
	Verre de Pinot Gris d'Alsace		12.5cl	4.50€
	Verre de crémant d'Alsace, blanc ou rosé		12.5cl	4.40€
	Kir au vin blanc		12.5cl	3.50€
	Kir au crémant		12.5cl	4.90€

#### **Les suggestions apéritives aux liqueurs et alcools Jos. Nusbaumer :**

	Le crémant à la liqueur de framboise		12.5cl	5.00€
	Le Communard - pinot noir et délice de quetsche		12.5cl	4.00€
	Le Gin Jos.Berri et tonic Queens		25cl	5.00€

## NOTRE CARTE D'ETE

### Nos Entrées

Escargots à l'Alsacienne - fournée de 6	7.00€
Escalope de foie gras du Sud-Ouest poêlée et toasts	15.00€
Saumon mariné gravlax et toasts	9.00€
Terrine maison du moment et crudités fraîches	9.00€
Les crudités fraîches	6.50€



### Nos grandes salades

Le Sauloch plattel - crudités garnies de fumaisons et terrine	16.00€
La Suzel - crudités garnies de fumaisons et foie gras de canard poêlé	18.50€
La Nordique - crudités aux deux saumons, mariné et fumé	16.50€
La Fraîcheur, au chèvre frais des Bourmenottes - crudités et galette végétale	15.00€



### Nos spécialités

Le Bibeleskaas - fromage blanc persillé à l'ail - salade verte et pommes sautées :	
Traditionnel au jambon fumé et munster	17.00€
Au saumon mariné	16.00€
Crudités et munster	15.00€
Les harengs à l'alsacienne - en rémoulade, pommes sautées	15.00€
<i>Recette artisanale en semi-conserve de la Maison Walter à Bischheim.</i>	
Joues de porc - mijotées à l'ancienne, knepfle	16.00€
Civet de gibier - <u>selon disponibilité</u> exclusivement issus de chasses locales, knepfle	18.00€
Coti - braisé au miel (ribs), pommes sautées	16.00€
Légumes et graines - cocotte de légumes de saison et son crumble, galette végétale, salade	15.00€
Escalope de veau blanc, crème aux champignons, garnitures	21.00€
Poire de bœuf au beurre maître d'hôtel, garnitures	20.00€
Garnitures en supplément :	
Salade verte, légumes, frites, knepfle au fromage blanc, pommes sautées	2.50€

## 🌿 NOS TARTES FLAMBEES 🌿

### LE SOIR UNIQUEMENT

Tarte Flambée Normale	8.00€
Tarte Flambée Gratinée	9.00€
Tarte Flambée au Munster d'Alsace	9.80€
Tarte Flambée gratinée à la Tomme d'Alsace à l'Ail des Ours	9.80€
Tarte Flambée aux Champignons Frais	8.80€
Tarte Flambée aux Champignons Frais, Gratinée	9.50€
Tarte Flambée MOITIE/MOITIE (2 garnitures au choix)	9.80€
Demie tarte flambée (garniture au choix)	5.50€

*Notre recette maison à base de fromage blanc et crème fraîche épaisse est inchangée.*



## 🌿 NOS MENUS 🌿

### Découverte à 35.00€

Escalope de foie gras poêlée  
Poire de bœuf au poivre vert et garnitures  
Le gourmand

### Terroir à 28.00€

Terrine du moment et crudités  
Joues de porc mijotées, knepfle  
Myrtilles melba

### Menus enfants

#### Junior à 13,-€

Petite escalope de veau à la crème, knepfle  
Coupe glacée 2 boules

#### Baby à 9,-€

1 paire de knacks d'Alsace, frites  
Coupe glacée 1 boule

## 🍷 NOS DESSERTS 🍷

🍰	Strudel aux pommes tiède, crème anglaise « maison », glace vanille carte d'or	7.00 €
🍰	Charlotte au fromage blanc et aux fruits de saison	7.00 €
🍰	Tarte du moment	5.00 €
	Les gourmands,	
	Café	6.90 €
	Thé ou infusion « sélection Damann Frères »	7.20 €
	Irish coffee	11.00 €
	Fondant au chocolat Alba, crème anglaise « maison », glace vanille carte d'or	6.80 €
	Crème brûlée à la vanille	6.00 €
	Café liégeois, (glace café, expresso Elsass Café et chantilly)	7.00 €
	Myrtilles melba (glace vanille carte d'or, myrtilles tièdes, chantilly)	7.00 €
	Vacherin glacé minute (meringue maison, parfum vanille - fraise, chantilly)	7.00 €



### NOS COUPES DE GLACE,

Glaces artisanales « les délices du Chênesire » - parfums de saison

	Coupe 1 boule	2.30 €
	Coupe 2 boules	4.30 €
	Coupe 3 boules	6.20 €
	Sauce chocolat maison	2.00 €
	Marc ou eau de vie	2.50 €



*Tous nos prix sont en Euros et s'entendent service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Conformément à la réglementation actuelle, les titres-restaurant sont acceptés dans la limite de 38,-€ par porteur.*

## ❧ NOS FOURNISSEURS ❧

Légumes	Anna KOBLOTH, Sélestat
Pain, brioches	Le Fournil de Lalaye Chez Hans, Albé
Fromages, glaces, desserts	Les Délices du Chênesire, Steige Chèvrerie des Bourmenottes, Neuve-Eglise Fromagerie - Ferme l'Hirondelle, Ribeauvillé ALBA, Vieux Thann Relais d'Or MIKO

Pour nos suggestions ou en saison :

Viandes fumées, salaisons	Ferme du Jodie, Steige
Cochon cul-noir	Freydt-Drouan, Thanvillé
Veau	Les Délices du Chênesire, Steige

Et aussi

Boucherie Charcuterie Traiteur ILLER, Molsheim	
Viandes	Secrets du Val d'Argent

Spiritueux, vins, bières :

Eaux de vie, crèmes, liqueurs	Jos. Nusbaumer, Steige Meyer's, Hohwarth
-------------------------------	---

Vignerons indépendants d'Alsace à Albé, Blienschwiller, Dambach, Epfig, Kientzheim, Nothalten et ailleurs en France

Bières	Microbrasserie Guth, St. Maurice METEOR, Hochfelden
--------	--

Eaux, softs	LISBETH, Sources de Soultzmatt
-------------	--------------------------------

Arts de la table	Ehret CREATION, Ranrupt
------------------	-------------------------

Merci à eux !