




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, légumes et fromages chez les producteurs locaux ou régionaux, il favorise les circuits courts et la 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 d'octobre 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)	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€
--	------	-------

Apéritifs:	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€
	« 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 Klevener de Heiligenstein		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 brut et liqueur Nusbaumer		12.5cl	5.00€
	Le Communard - pinot noir et délice de quetsche		12.5cl	4.00€
	Le Gin Jos.Berri et tonic Queens		25cl	6.00€
	Le Gin Jos.Berri Cherry et tonic Queens		25cl	6.00€

NOTRE CARTE D'HIVER

Nos Entrées

Escargots à l'Alsacienne - fournée de 6		7.00€
Escalope de foie gras de canard français poêlée et baerewecke		15.00€
Saumon mariné gravlax		11.00€
Terrine du chef et crudités fraîches		9.00€
Les crudités fraîches	petite 6.50€	grande 12.00€
Salade verte (portion)		2.50€




Nos grandes salades

Le Sauloch plattel - crudités garnies de fumaisons et terrine	16.00€
La Nordique - crudités au saumon mariné et truite fumée	17.50€
La Suzel - crudités garnies de viandes fumées et escalope de foie gras poêlée	18.50€



Nos spécialités ...

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€
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	16.50€
Escalope de veau blanc, crème aux champignons - légumes de saison - garniture au choix	21.00€
Poire de bœuf, maître d'hôtel - légumes de saison - garniture au choix	20.00€

Nos spécialités végétariennes

Le Bibeleskaas - fromage blanc persillé à l'ail - crudités- munster et pommes sautées :	15.00€
Légumes et graines - cocote de légumes, jus épice et crumble*, cake végétal*, salade	15.00€
* Sans gluten	

Garnitures en supplément :

Salade verte, légumes, frites, knepfle au fromage blanc, pommes sautées	2.50€
---	-------

🌿 NOS TARTES FLAMBEES 🌿

LE SOIR UNIQUEMENT

Tarte Flambée Normale	8.20€
Tarte Flambée Gratinée	9.20€
Tarte Flambée au Munster bio de la vallée	10.00€
Tarte Flambée gratinée à la Tomme d'Alsace à l'Ail des Ours	10.00€
Tarte Flambée aux Champignons Frais	9.00€
Tarte Flambée aux Champignons Frais, Gratinée	9.70€
Tarte Flambée MOITIE/MOITIE (2 garnitures au choix)	10.00€
Demie tarte flambée (garniture au choix)	5.70€

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



🌿 NOS MENUS 🌿

Découverte à 37.00€

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

Terroir à 28.00€

Terrine du moment et crudités
Joues de porc à l'ancienne, knepfle
Myrtilles melba

Menus enfants

Junior à 13,-€

Emincé de veau à la crème, légume et knepfle
Coupe glacée 2 boules

Baby à 9,-€

1 knack d'Alsace, légume et frites
Coupe glacée 1 boule

🌿 NOS DESSERT 🌿

Strudel aux pommes tiède, crème anglaise, glace vanille de la ferme	7.00 €
Tarte du moment, chantilly	5.00 €
Charlotte au fromage blanc à la bergamote, compotée de fruit	7.00€
Mendiant selon la saison, sauce chocolat et glace de la ferme	6.80€
Mousse au chocolat	5.00€
Les gourmands (boisson chaude et trois gourmandises),	
Café	6.90 €
Thé ou infusion « sélection Damann Frères »	7.20 €
Irish coffee	11.00 €
Les liégeois, (vanille, café, chocolat et chantilly)	7.00 €
Myrtilles melba (glace vanille, myrtilles tièdes, chantilly)	7.00 €
Vacherin glacé minute (meringue maison, glaces fruits rouges et vanille, 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		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 Le verger du Muehlbaechel, Selestat

Pain, brioches


Le Fournil de Lalaye

Farine

Le moulin Herzog, Illhaeusern 

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 :

Cochon cul-noir

Freydt-Drouan, Thanvillé 

Et aussi

Boucherie Charcuterie Traiteur ILLER, Molsheim


Viandes

Secrets du Val d'Argent

Spiritueux, vins, bières :

Eaux de vie, crèmes, liqueurs Jos. Nusbaumer, Steige

Vignerons indépendants d'Alsace et d'ailleurs

 Albé, Dambach,

HVE Blienschwiller, Epfig, Heiligenstein,

Bières

Microbrasserie Guth, St. Maurice

METEOR, Hochfelden

Eaux, softs

LISBETH, Sources de Soultzmatt

Arts de la table

Ehret CREATION, Ranrupt

Merci à eux !