

RESTAURANT LE SAULOCH


Au Sauloch, le chef Philippe KLEIN, propose des recettes d'inspiration régionale essentiellement à base de produits frais et de saison.

Il privilégie viandes, légumes et fromages de producteurs français, régionaux et locaux et favorise les circuits courts et la culture biologique ou raisonnée.


Pour répondre à vos attentes, il vous propose ses plats traditionnels et tartes flambées à la carte et ses plats du marché et viandes à l'ardoise.

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



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.

Le logo  désigne les plats végétariens

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Conformément à la réglementation, les titres-restaurant sont acceptés **en semaine du mercredi au vendredi à MIDI uniquement** – et hors jours fériés.

Tous nos prix sont en €uros et s'entendent service compris.

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

Philippe et Myriam KLEIN

NOS BOISSONS

Boissons Fraîches

Eau 50cl, plate ou finement pétillante, Lisbeth	2.60€
Eau 1 L, plate ou finement pétillante, Lisbeth	4.50€
Eau de Perrier 33 cl	3.50€
Jus de fruits 25cl (tomate-orange-ananas-abricot-pomme)	3.50€
T' glacé, Lisbeth 25cl	3.20€
Elsass Cola, Lisbeth 33cl ou Elsacc cola 0 33cl	3.20€
Orangina 25cl	3.00€
Miss Tonic by Lisbeth	3.20€
Limonade Soultzy 33cl	2.50€
Diabolo 33 cl	3.00€
Sirops MONIN grenadine, fraise, framboise, menthe, pêche, citron, orgeat	2.00€
Sirops Délices du Val de Villé géranium, sureau, aspérule	2.00€

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€
	Double décaféiné	3.50€
	Double décaféiné lait	3.80€
	Thé ou infusion, sélection Damman Frères	2.70€
Chocolat chaud Van Houten	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	3.00€
	50 cl	5.50€
	12.5cl	1.60€
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€
Sommer (classique ou sans alcool) - 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 maison

Sans alcool :

Cocktail à l'hibiscus - jus d'orange, sirop d'hibiscus, eau gazeuse 25cl 4.00€

Légers

Le « Hugo » - sirop de sureau et crémant 12.5 cl 4.50€

Le spritzele - liqueur délice de quetsch et tonic 25 cl 4.00€

Les suggestions apéritives aux liqueurs et alcools Jos. Nusbaumer :

Liqueurs et crèmes : pain d'épice, griottes, framboise des bois, pêche de vignes, suprême de cassis, crème de mûres, délice de quetsch, liqueur de sureau

Kir au vin blanc d'Alsace 12.5 cl 4.50€

Kir au crémant d'Alsace 12.5 cl 5.00€

Le « Communard » - pinot noir et délice de quetsch 12.5 cl 4.50€

Le « Seppi spritz » - délice de quetsch, crémant, eau pétillante 25 cl 6.00€

Le « Saint Germain » - liqueur de sureau, crémant, eau pétillante 25cl 6.00€

Le Gin Jos. Berri nature - Cherry ou l'éphémère 48° Nord 4cl 5.00€

Le Gin Jos. Berri et tonic 12.5cl 6.00€

Le Gin Fizz (gin, jus de citron, eau gazeuse) 25cl 6.00€

Apéritifs :

Ricard 2 cl 2.80€

Ricard sirop - « perroquet - tomate - mauresque » 3 cl 3.00€

Porto rouge ou blanc 4 cl 3.00€

Martini rouge ou blanc 4 cl 3.00€

Campari 4 cl 3.00€

Suze 4 cl 3.00€

Whisky Baby 2 cl 3.00€

4 cl 4.50€

Digestifs :

Marc de Muscat ou de gewurztraminer 2 cl 5.00€

Eaux de vie, kirsch vieux, mirabelle, quetsche, myrtille, poire 2 cl 5.00€

Vieille prune ambrée 2 cl 5.00€

Cognac, armagnac, Grand Marnier, rhum blanc et ambré 3 cl 5.00€



Get 27 3cl 5.00€

Jägermeister 3cl 5.00€

NOTRE CARTE D'AUTOMNE





Nos Entrées

	Salade verte (portion)				3.00€
	Les crudités fraîches	pour deux 20.00€	grande 12.00€	petite	7.50€
	Escargots d'Ebersheim au beurre aillé- la fournée de 6				7.80€
	Terrine du chef et crudités fraîches				9.50€
	Saumon gravlax				11.00€

Nos grandes salades

Le Sauloch plattel gourmand					
Crudités de saison garnies de jambons fumés, séchés, terrine, fromages de la vallée,					18.00€
L'assiette du pêcheur					
Crudités de saison garnies de gravlax de saumon et truite, hareng					18.00€

Nos spécialités

Bibeleskaas - fromage blanc à la ciboulette et à l'ail, servi avec salade verte, pommes sautées et					
Jambon fumé et munster					17.00€
Saumon gravlax					16.00€
 Crudités et munster					15.00€
Munstiflette, pommes de terre rissolées au lard fumé et oignons, gratinées au munster fermier bio					16.00€
 Et la version végétarienne					15.00€
Joues de porc mijotées à l'ancienne, marmite de joues en sauce, servies avec spätzels					18.00€
Choucroute garnie, servie avec 5 viandes et pommes nature					19.80€
Coti braisé,					
Cotis salés mijotés dans un bouillon de légumes frais, braisés au miel - pommes sautées					18.50€
Les steak/frite					
Poire de bœuf grillée 200gr, servie avec légumes de saison du Mühlbaechel et frites					
Nature					19.00€
Au beurre à l'ail					19.90€
Crème au poivre vert					22.00€
Médaille de veau, crème aux champignons, légumes de saison et spätzels					21.00€
Garnitures en supplément :					
Salade verte, légumes, frites fraîches à la graisse de bœuf, spätzels maison, pommes sautées					3.00€

Plats enfants (jusqu'à 12 ans)

Knacks/frites + 1 boule de glace					9.00€
Emincé de veau - crème aux champignons frais/garniture + 1 boule de glace					12.00€

Nos tartes flambées LE SOIR UNIQUEMENT

Tarte Flambée Normale	9.00€
Tarte Flambée Gratinée	9.80€
Tarte Flambée au Munster bio de la vallée	11.00€
Tarte Flambée gratinée à la Tomme d'Alsace à l'Ail des Ours	11.00€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais	9.50€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais, gratinée	9.90€
Tarte Flambée MOITIE/MOITIE (2 garnitures différentes au choix)	11.00€
Demie tarte flambée (garniture au choix)	5.90€

🍷 NOS DESSERTS 🍷



La portion de munster bio de la vallée	5.00€	
Tarte aux fruits	5.00€	
Les p'tits bocaux du moment	6.00€	
Mousse au chocolat	5.00€	
Les « gourmands »	Café ou thé et gourmandises, Irish coffee et gourmandises	7.80 € 11.00 €
Strudel aux pommes, glace vanille	7.00€	
Crème brûlée	5.80€	

Les coupes de glace : *glaces artisanales de Mélanie, les Délices du Chênesire à Steige*

Les « melba » (glace vanille de la ferme, fruits tièdes au sirop, chantilly)	7.00 €
Les « liégeois » (dame blanche, café ou chocolat)	7.00 €

Glaces artisanales 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.

Tickets et cartes restaurant acceptés en semaine du mercredi MIDI au vendredi MIDI