

# 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 Euros 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 Elsass cola 0 33cl	3.20€
Liness orange 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€

## 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€

## Apéritifs régionaux

### Sans alcool :

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

### Légers

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

Le spritzele – crème délice de quetsch et tonic 12.5 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

Verre de crémant brut d'Alsace 12.5 cl 4.80€

Kir au vin blanc d'Alsace 12.5 cl 4.50€

Kir au crémant brut 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€

### Spiritueux régionaux

Le Gin Jos. Berri nature – Cherry ou l'Ephémère 4cl 5.00€

Les Gin Jos. Berri et tonic 12.5cl 6.00€

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

Whisky de Rozelieures, single malt origine collection 40° 2cl 5.00€

Vieilli en fûts de chêne ayant accueilli des vins de Xérès – doux et fruité.

### 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 gewurztraminer 2 cl 5.00€

Eaux de vie : kirsch, mirabelle, quetsche, poire williams, coing, framboise sauvage 2 cl 5.00€

Vieille prune ambrée 2 cl 5.00€

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

Chartreuse 3cl 5.00€

Get 27 3cl 5.00€

Jägermeister 3cl 5.00€

## NOTRE CARTE DE SAISON



### Nos Entrées



Les crudités fraîches	grande 12.00€	petite 7.50€
Escargots d'Ebersheim au beurre aillé- la fournée de 6		8.50€
Terrine du chef et crudités fraîches		9.50€
Duo de saumon fumé et mariné, pain brioché		15.00€
Terrine de foie gras de canard du Sud-ouest, fruits façon baerewecke, pain brioché		17.00€

### Nos grandes salades

#### Le Sauloch plattel gourmand

Crudités de saison garnies de jambons fumés, séchés, terrine et fromages de la vallée, 18.00€

#### L'assiette Nordique

Duo de saumon fumé et mariné accompagnés de crudités fraîches et pain brioché 18.00€

### Nos spécialités

#### Munstiflette et salade verte

Pommes de terre rissolées au lard fumé et oignons, gratinées au munster fermier bio 16.00€



Et la version végétarienne sans lardons 15.00€

Joues de porc mijotées à la bière de Noël et aux épices - spätzle 18.00€

Civet de sanglier (sanglier issu des chasses locales, selon disponibilité) - spätzle 19.00€

#### Coti braisé,

Cotis salés, mijotés dans un bouillon de légumes frais, braisés au miel - pommes sautées 18.50€

#### La poire de bœuf/frites

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 spätzle 21.00€

#### Garnitures en supplément :

Légumes, frites fraîches à la graisse de bœuf, spätzle maison, pommes sautées 3.00€

## Plats enfants (jusqu'à 12 ans)

Gratin de spätzle maison au jambon + une boule de glace	9.50€
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	9.80€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais, gratinée	10.90€
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€
--	-------

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

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 €
--------------------	--------

Et nos suggestions au tableau

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




## NOS VINS



### Alsace AOC, vignerons indépendants

	Le verre	La bouteille
<b>Les Blancs</b>		
Moelleux		
<b>Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg vendanges tardives</b> , Straub J.-M. à Blienschwiller	11.00€	50cl 43.00€
<b>Gewurztraminer 2018</b> , Christian Barthel à Albé - vignoble de montagne	4.50€	26.00€
<b>Gewurztraminer, vieilles vignes 2018</b> , Louis Stumpf & fils à Epfig	4.20€	24.00€
<b>Gewurztraminer</b> , Ruhlmann-Dirringer à Dambach la Ville	4.20€	22.00€
<b>Klevener de Heiligenstein, vieilles vignes « Schwendehiesel » 2021</b> , Daniel Ruff à Heiligenstein	4.30€	24.00€
Demi-secs		
<b>Auxerrois 2021</b> , Daniel Ruff à Heiligenstein	3.50€	19.50€
<b>Sylvaner vieille vigne 2020</b> , Louis Stumpf & fils à Epfig	3.00€	18.00€
<b>Riesling</b> , Christian Barthel à Albé - vignoble de montagne 	3.50€	19.80€
<b>Klevener de Heiligenstein „terre natale“ 2021</b> , Daniel Ruff à Heiligenstein	4.20€	22.00€
<b>Pinot Gris Grand Cru Winzenberg</b> , Straub Jean Marie à Blienschwiller	5.00€	29.00€
<b>Pinot Gris cuvée réserve</b> , Louis Stumpf & fils à Epfig	4.30€	24.00€
Secs		
<b>Pinot Blanc</b> , Christian Barthel à Albé - vignoble de montagne 	4.00€	21.00€
<b>Riesling Vieilles Vignes</b> , Straub Jean Marie à Blienschwiller	3.20€	18.50€
<b>Riesling Vieilles Vignes</b> , Louis Stumpf & fils à Epfig	3.20€	18.50€
<b>Muscat</b> , Straub Jean Marie à Blienschwiller	4.00€	21.00€
<b>Les Rouges</b>		
<b>Pinot Noir Vieilli en fût de chêne</b> , Straub Jean Marie à Blienschwiller	3.50€	20.00€
<b>Le Rouge d'Albé Vieilles Vignes</b> , Christian Barthel à Albé - vignoble de montagne	4.00€	24.50€
<b>Pinot noir vieilles vignes</b> , Louis Stumpf à Epfig	4.00€	24.00€
<b>Pinot noir cuvée René, barrique</b> , Christian Barthel à Albé - vignoble de montagne	-	33.00€
<b>Les Crémants</b>		
<b>Crémant d'Alsace Brut</b> , Christian Barthel - Vin de Montagne à Albé		24.00€
<b>Crémant d'Alsace Brut</b> , Straub Jean-Marie à Blienschwiller		26.50€
<b>Crémant rosé</b> , Straub Jean-Marie à Blienschwiller		26.50€

## La sélection du patron au verre ou en pichet

	Verre	¼	½	Ble.
<b>Riesling</b> , Louis Stumpf & fils à Epfig, sec.....	2.50€	5€	10€	-
<b>Edelzwicker</b> , Louis Stumpf & fils à Epfig, ½ sec.....	2.50€	5€	10€	-
<b>Sylvaner</b> ; Louis Stumpf & fils à Epfig ½ sec.....	2.50€	5€	10€	-
<b>Côte du Rhône AOC</b>	3€	6€	12€	-
<b>Rouge du Gard</b>	2.50€	5€	10€	-
<b>Bourgogne Passetoutgrains</b>	3.60€	7.50€	14.50€	22€
<b>Bordeaux Cht. Haut Pognan AOC</b>	3.50€	7€	14€	21€
<b>Côtes Catalanes, I love l'OU</b> 	4€	8€	16€	24€

## Vins d'autres régions

### Bourgogne :

**Hautes Côtes de Nuits**, Domaine Marey à Nuits Saint-George..... AOC..... **36.00€**


**Hautes Côtes de Beaune**, Domaine Roux..... AOC..... **44.00€**

### Beaujolais :

**Morgon Côte du Py - Cuvée Mathilde**..... AOC..... **35.00€**

### Vallée du Rhône

**Vacqueyras « Vieux clocher » Classic**, Arnoux et fils..... AOP..... **29.00€**

 **Cairanne Vieilles Vignes**, Domaine Berthet-Rayne à Cairanne..... AOC..... **32.00€**

### Languedoc Roussillon

 **Corbières « Cuvée des Jumelles »**, Château Fabre..... AOP..... **20.00€**

### Lot

**Cahors Cèdre Héritage**, Château du cèdre..... AOC..... **23.00€**

### Bordeaux :

**Médoc « Château le Bourdieu » 2016**..... AOP..... **15.00€ 29.00€**

**Bordeaux Chai de Bordes Rouge**, Cheval Quancard 2016..... AOC..... **12.00€ -**








### Rosé:

 **Côte de provence Sainte Victoire**, Château de la Galinière..... AOC..... **34.00€**

Tous les prix sont en Euros et s'entendent taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

## 🌿 NOS FOURNISSEURS 🌿

Légumes	Le verger du Muehlbaechel, Sélestat, culture raisonnée
Pain	Le Fournil de Lalaye
Farine	Le moulin Herzog, Illhaeusern 
Fromages, glaces,	Les Délices du Chênesire, Steige  Ferme Richard, Steige  Chèvrerie des Bourmenottes, Neuve-Eglise  Fromagerie - Ferme l'Hirondelle, Ribeauvillé
Cochon cul-noir	Freydt-Drouan, Saint-Maurice 
Boucherie, charcuterie Viandes	Ferme des Hutten à Thanvillé  Secrets du Val d'Argent Sélestat ILLER, Molsheim
Héliciculture	Les escargots d'Ebersheim, EARL Mickaël Meyer
Spiritueux, vins, bières :	
Eaux de vie, crèmes, liqueurs	Jos. Nusbaumer, Steige
Vignerons indépendants d'Alsace	Albé, Dambach, Heiligenstein  Blienschwiller, Epfig. - HVE
Bières	METEOR, Hochfelden
Eaux, softs	LISBETH, Sources de Soultzmatt
Arts de la table	Ehret CREATION, Ranrupt

Merci à eux !

*Conformément à la loi, nous vous informons qu'en cas de litige lié à notre prestation et après avoir saisi la direction de l'établissement, à défaut de réponse satisfaisante dans un délai d'un mois, vous avez la possibilité de saisir le médiateur du Tourisme et du Voyage dont les coordonnées figurent ci-après :*

***Médiation Tourisme et Voyage BP 80 303 75 823 Paris Cedex 17 -  
Site internet : [www.mtv.travel](http://www.mtv.travel) »***