

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.

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 pétillante, Lisbeth	3.00€
Eau 1 L, plate ou pétillante, Lisbeth	4.50€
Eau de Perrier 33 cl	3.50€
Jus de fruits 25cl (tomate-orange-ananas-abricot-pomme)	4.00€
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	4.50€
	50cl	8.80€
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€

Conformément à la législation, une carafe d'eau fraîche (1L) est offerte gracieusement aux convives qui la demandent

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 6.50€

Le « Saint Germain » – liqueur de sureau, crémant, eau pétillante 25cl 6.50€

Spiritueux régionaux

Le Gin Jos. Berri nature – Cherry ou l'Ephémère 4cl 6.00€

Les Gin Jos. Berri et tonic 12.5cl 6.20€

Le Gin Fizz (gin, jus de citron, eau gazeuse) 25cl 6.50€

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 saumons (fumé et mariné par nos soins) sur mesclun		15.00€

Nos spécialités

Le Sauloch Plattel Gourmand - crudités fraîches, viandes fumées maison et terrine du chef 18.00€

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 l'ancienne et spätzle maison 18.00€

Coti braisé et pommes de terre rissolées,

Cotis salés, mijotés dans un bouillon de légumes du Mühlbaechel, braisés au miel 18.50€

La poire de bœuf

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€

Médailillon de veau, crème aux champignons, légumes de saison du Mühlbaechel et frites 21.00€

Garnitures en supplément :

Légumes, frites fraîches à la graisse de bœuf, spätzle maison, pommes rissolées 3.50€

Plats enfants (jusqu'à 12 ans)

Gratin de spätzle maison à la crème aux champignons + 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€
Café ou thé gourmand boisson chaudes et quatre gourmandises	7.80€
Crème brûlée à la vanille	5.00€
La charlotte au chocolat orange	7.00€
Le mendiant aux pommes et fève tonka	6.00€
Le strudel aux pommes	7.00€
Les coupes de glace : <i>glaces artisanales de Mélanie, les Délices du Chênesire à Steige</i>	
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 €
Suppléments :	
	Sauce chocolat 2.00 €
	Marc ou eau de vie 2.50 €

Et nos suggestions au tableau

Tous nos prix sont en €uros et s'entendent 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 
Viandes, Viandes, charcuteries	Ferme des Hutten, 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 »***