

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€

Le « Ratafia » – liqueur issue d'une macération de griottes 4cl 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 du Mühlbaechel	grande 12.00€
petite 7.90€	
Escargots d'Ebersheim au beurre aillé- la fournée de 6	9.50€
Terrine du chef et crudités fraîches	10.00€
Le saumon gravlax	13.00€

Nos spécialités

Le Sauloch Plattel - crudités fraîches, viandes fumées maison et terrine du chef	16.50€
Bibeleskaas - fromage blanc à la ciboulette et à l'ail, servi avec salade verte, pommes sautées et	
Viandes fumées et munster fermier bio	17.50€
Saumon gravlax	16.50€
🌿 Crudités et munster fermier bio	15.50€
Munstiflette et salade verte	
Pommes de terre rissolées au lard fumé et oignons, gratinées au munster fermier bio	16.50€
🌿 Munstiflette végétarienne sans lardons	15.00€
Gratin de spätzle maison et salade verte	A la crème aux champignons et lardons 15.00€
	Gratiné au munster fermier bio 16.50€
Bouchées à la reine à l'ancienne (poule et veau) - croûte boulangère, spätzle	18.00€
Coti braisé - Travers de porc salés, cuits dans un bouillon de légumes frais, braisés au miel	18.50€
La poire de bœuf	
Poire de bœuf grillée, servie avec légumes de saison du Mühlbaechel et des frites	
Nature	20.00€
Au beurre à l'ail	21.00€
Crème au poivre vert	23.50€
Médaille de veau blanc, crème aux champignons, légumes de saison du Mühlbaechel et frites	23.50€

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 au jambon et 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	9.50€
Tarte Flambée Gratinée	10.50€
Tarte Flambée au Munster bio de la vallée	11.50€
Tarte Flambée gratinée à la Tomme d'Alsace à l'Ail des Ours	11.50€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais	10.00€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais, gratinée	11.50€
Tarte Flambée MOITIE/MOITIE (2 garnitures différentes au choix)	11.80€
Demie tarte flambée (garniture au choix)	6.20€

🍷 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 selon notre inspiration, crème fouettée		6.80€
La charlotte fromage blanc et fruits		6.50€
Les profiteroles au chocolat, crème fouettée		7.00€
Le mendiant au chocolat, glace de la ferme, crème fouettée		6.50€
Le strudel aux pommes, glace de la ferme, crème fouettée, sauce anglaise		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 Euros et s'entendent service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

🌿 NOS FOURNISSEURS 🌿

Légumes	Le verger du Muehlbaechel, Sélestat, culture raisonnée
Œufs	Ferme KIENTZ, Ebersheim
Pain	Le Fournil de Lalaye
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 »***