

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 avec rondelle de citron	3.60€
Jus de fruits 25cl (tomate-orange-ananas-pomme)	4.00€
T' glacé, Lisbeth 25cl	3.20€
Elsass Cola, Lisbeth 33cl ou Elsass cola 0 33cl	3.20€
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€
Supplément rondelle de citron	0.10€

Boissons chaudes

Cafés arabica « Elsass Café » :	Expresso, décaféiné	2.00€
	Double expresso, double décaféiné	3.50€
	Café rallongé, décaféiné rallongé	2.50€
	Supplément crème	0.50€
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	3.20€
Sommer 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

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€

Apéritifs :

Ricard 2 cl 2.80€

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

Porto, Martini, Campari, Suze 4 cl 3.00€

Somer fleur de bière 4cl 3.00€

Spiritueux :

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€

Whisky Bushmills Baby 2 cl 3.00€

4 cl 5.00€

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.

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

Get 27, 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€
La salade Nordique - crudités fraîches, fruits de saison, saumon gravlax		18.00€
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€
Tourte vigneronne - crudités fraîches		16.50€
Bouchées à la reine à l'ancienne (poule et veau) - croûte boulangère, spaetzle		18.00€
Lewerknepfle - pommes sautées et salade verte		16.50€
Coti braisé - Travers de porc salés, cuits dans un bouillon de légumes frais, braisés au miel		18.50€
La poire de bœuf - pavé de boeuf env. 200gr, servi avec légumes de saison du Mühlbaechel et frites		
Nature		20.00€
Au beurre à l'ail		21.00€
Jus brun aux 5 baies		23.50€
Médaille de veau blanc - servi avec légumes de saison du Mühlbaechel et frites		
Garnitures en supplément : Légumes, frites fraîches à la graisse de bœuf, pommes sautées, spaetzle		3.50€

Plats enfants (jusqu'à 12 ans)

Knacks frites + 1 boule de glace	9.00€
Bouchée à la reine (sans croûte), spaetzle + 1 boule de glace	11.00€

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 gourmand	boisson chaude et quatre gourmandises	7.80€
Thé gourmand	Thé ou infusion Damman Frères et quatre gourmandises	8.00€
Crème brûlée selon notre inspiration, crème fouettée		6.80€
La charlotte fromage blanc et fruits		6.50€
La mousse au chocolat et crème fouettée		5.50€
Le mendiant au chocolat et fruit, 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 :		
	Crème fouettée	0.80€
	Sauce chocolat	2.00 €
	Marc ou eau de vie	2.50 €

Et nos suggestions de saison 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
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 »***