

La Maison Rouge

Les grignotages à partager pour l'apéro

- . Terrine de cochon préparée par nos soins* 11.00 €
- . Tarte flambée, au Ribeaupierre poivre et moutarde 9.90 €
- . L'exceptionnel jambon de Cochon cul noir du val de Villé 12.00 €

Les Incontournables de la maison

Pour commencer

- . Truite saumonée marinée au sel et aux épices * 12.00 €
- . Marbré de foie gras de canard et d'oie en terrine mi-cuite 18.00 €
- . Pâté en croûte de pintade et foie gras 19.00 €

Nos plats

- . Choucroute aux poissons 21.50 €
- . Choucroute de Cochon bio de nos fermes d'Alsace * 19.00 €
- . Jambon cuit à la broche, pomme grenaille confite au jus, bibalaskass* 18.00 €
- . Tartare de bœuf taillé au couteau, mesclun de salade, frites cuites au blanc de boeuf * 20.00 €
- . Poitrine de cochon bio d'Alsace, pomme purée, légumes et jus court * 20.00 €
- . Jarret de veau confit 72 heures, pomme purée bien beurrée, jus au thym 24.00 €
- . Bavette de Boeuf Angus, jus à l'olive de Kalamata, haricots vert, frites cuites au blanc de boeuf * 22.00 €

L'exceptionnel bœuf de Galice

- . Faux filet de bœuf de Galice maturé 100 jours 42.00 €
- . Côte de bœuf de Galice maturée 100 jours (pour deux personnes) 98.00 €

Nos douceurs

- . L'assortiment de Fromages affinés de la fromagerie Saint Nicolas 9.50 €
- . Baba tiède à la Fine d'Alsace de la Maison Metté 10.00 €
- . Banoffee * 9.00 €
- . Mousse au chocolat chaud "Plantation el Jardin Colombie" * 8.50 €
- . Sorbet citron préparé par nos soins, arrosé à l'eau de vie de Thym de chez Metté, 10.00 €

***plat de la formule menu Maison Rouge**

La Maison Rouge

Menu Maison Rouge

A composer à partir des plats de la formule menu Maison Rouge

Entrée / Plat / dessert

36.00 €

Menu Enfant

(Jusqu'à 8 ans)

Jambon à l'os braisé, frites

ou

Paire de knacks, frites

Mousse au chocolat chaud

9.00 €

***plat de la formule menu Maison Rouge**