



HÔTEL | RESTAURANT
ÉCLUSE 34

Hôtel | Restaurant**
Écluse 34
STEINBOURG
03 88 02 12 52
www.hotelecluse34.com

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU
PARMI LES PLATS SUIVANTS
1 MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

A PARTIR DE 8 PERSONNES

Entrées :

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1. | Foie Gras de Canard au Gewurztraminer, Gelée au Porto et ses Toasts | 12,00 € |
| 2. | Tarte à l'Oignon, Salade Verte | 4,00 € |
| 3. | Croustillant de Camembert et Pommes Caramélisées, Salade Verte | 5,00 € |
| 4. | Vitelo Tonato, Salade de Roquette, Câpres | 8,00 € |
| 5. | Carpaccio de Bœuf et son Bouquet de Salades | 6,50 € |
| 6. | Assiette de Crudités et Charcuterie | 5,00 € |
| 7. | Salade Landaise : Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Gésiers, Pignons | 10,00 € |
| 8. | Salade Gourmande : Foie Gras de Canard, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé, Gambas, Champignons | 12,00 € |
| 9. | Salade d'Aiguillettes de Poulet Panées, Compotée de Mangue au Poivre de Sechuan | 7,00 € |
| 10. | Galettes de Pommes de Terre aux Deux Saumons et Raifort | 8,50 € |
| 11. | Ravioles à la Choucroute et Poêlée de Girolles | 10,00 € |

Plats : **Poissons** (Vous avez également la possibilité de choisir nos poissons en entrée.)

- | | | |
|----|---|-----------------|
| 1. | Filet de Plie à la Mousseline de Saumon, Tagliatelles et Julienne de Légumes | 13,00 €/8,00 € |
| 2. | Risotto Crémeux, Brochette de St-Jacques et Gambas Caramélisées à la sauce Soja et Sésame | 16,00 €/12,00 € |
| 3. | Filet de Sandre sur son Lit de Choucroute caramélisée, Pommes de Terre au Four | 13,00 €/8,00 € |
| 4. | Dos de Cabillaud à la Citronnelle, Riz Pilaf et Tombée de Poireaux | 11,00 €/7,00 € |
| 5. | Matelote de Trois Poissons au Pinot Noir, Tagliatelles à l'Encre de Seiche | 14,00 €/9,00 € |
| 6. | Koulibiac de Saumon et son Velouté de Poissons | 12,00 €/7,50 € |



Plats : **Viandes**

- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Ballotine de Cuisse de Pintade aux cèpes, Purée de Légumes de Saison | 13.50 € |
| 2. | Filet de Bœuf aux Pleurotes, Pommes Pailles | 18.00 € |
| 3. | Noix de Veau en Croute et Galettes de Pommes de Terre | 15.50 € |
| 4. | Grenadin de Veau, Sauce Forestière et Gratin Dauphinois | 16,50 € |
| 5. | Joues de Porc Braisées au Raifort et Spaetzles Maison | 10.00 € |
| 6. | Filet Mignon de Porc aux Fruits Secs (Abricots, Pruneaux) et Pommes Boulangères | 11.00 € |
| 7. | Cordon Bleu de Volaille à la Crème et Frites Fraiches | 10.00 € |
| 8. | Faux-Filet de Bœuf Façon Ecluse 34, Sauce Marchand de Vins | 13.50 € |
| 9. | Souris d'Agneaux en Croute d'herbes, Jus réduit et Pommes Fondantes | 14,00 € |

Desserts :

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1. | Assiette Gourmande | 6.00 € |
| 2. | Trilogie de Crèmes Brûlées | 5.00 € |
| 3. | Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise | 6.00 € |
| 4. | Tarte aux Fruits de Saison et sa Boule de Glace | 4.50 € |
| 5. | Charlotte aux Fruits de Saison | 6.00 € |
| 6. | Strudel aux Pommes et aux Poires et sa Boule de Glace | 5.00 € |
| 7. | Vacherin Glacé aux 3 Parfums (aux Choix) | 6.00 € |
| 8. | Tarte Tatin et sa Crème Vanillée | 5.00 € |
| 9. | Entremet aux 3 Chocolats et sa Crème Anglaise | 6.00 € |
| 10. | Verrine aux Fruits Exotiques et Crème Mascarpone | 6.00 € |
| 11. | Salade de Fruits | 4,50 € |



Prix nets (T.V.A 10 % - 20 % pour boissons alcoolisées)

Forfait Boissons	TTC
<p>Forfait 1</p> <p>1 Apéritif au choix : Bière, Picon, Kir Vin Blanc</p> <p>1/2 eau + Café ou Thé</p>	+6 €
<p>Forfait 2</p> <p>1 Apéritif au choix : Bière, Picon, Kir Vin Blanc + 1 Verre de Vin</p> <p>1/2 eau + Café ou Thé</p>	+8,5 €
<p>Forfait 3</p> <p>1 Apéritif au choix : Bière, Picon, Kir Vin Blanc + 1/4 de Vin</p> <p>1/2 eau + Café ou Thé</p>	+10,5 €

Prix nets (T.V.A 10 % - 20 % pour boissons alcoolisées)



*Nous demandons un choix identique de menu pour la totalité des convives de la table.
Important : les repas non décommandés (au plus tard) la veille seront facturés.*