

BOISSONS

LES APERITIFS REGIONAUX

| | |
|-----------------------------|-------|
| Crémant d'Alsace 12,5cl | 4.50€ |
| Kir Crémant d'Alsace 12cl | 5.00€ |
| <i>Cassis, Mûre, Pêche</i> | |
| Kir Vin Blanc d'Alsace 12cl | 3.50€ |
| <i>Cassis, Mûre, Pêche</i> | |
| Gewurztraminer, Muscat 12cl | 4.50€ |

LES APERITIFS

| | |
|------------------------------------|-------|
| Ricard 2cl | 3.00€ |
| Pastis Artisanal "Terre Rouge" 2cl | 3.50€ |
| Martini Blanc / Rouge 6cl | 4.00€ |
| Campari 6cl | 4.00€ |
| Gentiane de Salers 6cl | 4.00€ |
| Whisky Mason's 4cl | 4.80€ |

LES BOISSONS FRAICHES

| | |
|--|-------|
| Limonade 25cl | 2.20€ |
| Diabolo 25cl | 2.50€ |
| Sirop à l'eau 25cl | 1.80€ |
| Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl | 3.20€ |
| Orangina 25cl | 3.00€ |
| Schweppes 25cl | 3.00€ |
| Jus de fruits 25cl | 3.00€ |
| <i>Ananas, Orange, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i> | |
| Thé Glacé 33cl | 3.20€ |
| ApfelSchorle (jus de pomme pétillant) 25cl | 2.20€ |

LES VINS AU VERRES 12CL/25CL/50CL

| |  |  |  |
|---------------------|---|---|---|
| Blanc | | | |
| Edelzwicker | 2.80€ | 5.60€ | 11.20€ |
| Pinot Blanc | 2.80€ | 5.60€ | 11.20€ |
| Chardonnay | 2.40€ | 4.80€ | 9.60€ |
| Rosé | | | |
| Côtes du Luberon | 2.50€ | 5.00€ | 10.00€ |
| Pinot Noir d'Alsace | 3.60€ | 7.20€ | 14.40€ |
| Rouge | | | |
| Côtes du Luberon | 2.60€ | 5.20€ | 10.40€ |



HÔTEL | RESTAURANT
ÉCLUSE 34

ECLUSE34

RESTAURANT

RUE ROHAN

67790 STEINBOURG

03 88 02 12 52

www.hotelecluse34.com

LES EAUX

| | |
|------------------------------------|-------|
| Eau Schwarzwald Sprudel 50cl | 2.80€ |
| <i>Plate / Medium / Pétillante</i> | |
| Eau Schwarzwald Sprudel 75cl | 4.00€ |
| <i>Plate / Medium / Pétillante</i> | |
| Perrier 33cl | 3.20€ |

LES BIERES 25CL/50CL

| |  |  |
|---------------------|---|---|
| Hatz Karlsruhe | 2.50€ | 4.80€ |
| Bière du Mois | 3.20€ | 6.20€ |
| Panaché | 2.50€ | 4.80€ |
| Amer Fleur de Bière | 3.30€ | 6.60€ |
| Picon Bière | 3.50€ | 6.80€ |
| Cynar Bière | 3.50€ | 6.80€ |

DEMANDEZ-NOUS LA CARTE DES VINS OU
CONSULTEZ L'ARDOISE DES SUGGESTIONS
DES VINS AU VERRE



TARTES FLAMBEES

TRADITIONNELLE : 7.60€

Crème, Oignons, Lardons

CIBOULETTE : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette

GRATINEE : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Emmental

CHAMPIGNONS : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Champignons

CAMPAGNARDE : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette, Ail

MUNSTER : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Munster

POMMES EN DESSERT : 9.50€

Crème, Cannelle, Pommes Flambées au Calvados

FLAMBEES TENDANCES

Demi Tarte Flambée sur Assiette avec Bouquet de Salade

SAUMON : 8.20€

Crème, Aneth, Oignons, Saumon Fumé, Saumon Frais, Jus de Citron, Echalotes

SEGUIN : 8.20€

Crème, Oignons, Chèvre, Miel, Basilic, Pignons de Pin

NORMANDE : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Camembert, Pommes, Miel, Pignons de Pin

HERBES FRAICHES : 8.20€

Crème, Oignons, Lardons, Tomates Séchées, Herbes, Parmesan

Tarte Flambée Tendance en Grand Format : 11.50 €

DESSERTS

CREME BRULEE A LA QUETSCH ET
GLACE CANNELLE 6.50€

CAFE GOURMAND 6.50€

VERRINE : COMPOTEE DE KIWI ET
CHOCOLAT BLANC 6.50€

TARTELETTE AU CITRON 6.50€

MOELLEUX AU CHOCOLAT
(temps de cuisson / 10min) 6.50€

MENUS

MENU ETAPE 16.00€

DU LUNDI AU JEUDI SOIR

ENTREE DU JOUR

PLAT DU JOUR

DESSERT DU JOUR

MENU ECLUSE 28.00€

ENTREE A LA CARTE

PLAT A LA CARTE

DESSERT A LA CARTE

+ 2€ AVEC FOIE GRAS

MENU ENFANT 9.00€

EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME
LEGUMES ET FRITES

+

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX



Prix Nets en Euros—Service Compris

Tous nos Plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts, à l'exception des Pommes Frites

ENTREES

VELOUTE DE BUTTERNUT, JAMBON
SECHE ET CHATAIGNE 6.00€

MINI QUICHE DU MOMENT ET
SALADE VERTE 6.00€

ŒUF FLORENTINE 8.00€
Oeuf poché – épinard et béchamel

CASSOLETTE DE CHAIRS DE
GRENOUILLE A L'AIL ET AUX HERBES
JULIENNE DE LEGUMES 8.00€

RISOTTO CREMEUX ET GAMBAS
8.00€
16€ PLAT

FOIE GRAS POELE AUX FRUITS ET
PAIN D'EPICES 14.00€

SALADES

SALADE ECLUSE 34 : 16.00€
Salade Verte, Foie Gras, Saumon Fumé, Croustillant
d'Escargot et Magret de Canard

SALADE AUTOMNALE : 14.00€
Salade Verte, Chèvre Chaud, Miel, Figues, Jambon
Séché et Noix de Cajou

★ Accompagnement : Frites ou « Spaetzle » et Légumes



Prix Nets en Euros—Service Compris

Tous nos Plats sont « faits maison », élaborés sur place à
partir de produits bruts, à l'exception des Pommes Frites

PLATS

★ MEDAILLON DE VEAU FAÇON
SALTIMBOCCA 18.00€

★ PIECE DE BŒUF, SAUCE MARCHAND
DE VIN ET OS A MOELLE 17.00€

FILET DE POULET AUX MORILLES ET
RISOTTO CREMEUX 15.50€

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE
ET PUREE DE PATATE DOUCE 18.00€

PAVE DE SAUMON ET
LENTILLES CORAIL AU LAIT DE
COCO 16.50€

PIZZAS

REINE : 8.50€
Tomate, Origan, Mozzarella, Jambon et
Champignons

PAYSANNE : 9.00€
Tomate, Origan, Mozzarella, Lardons, Oignons,
Crème

POULET : 9.50€
Tomate, Origan, Mozzarella, Poulet, Maïs,
Poivrons

FRUITS DE MER : 9.80€
Tomate, Origan, Mozzarella, Fruits de Mer,
Oignons, Câpres, Crème, Ail

VEGETARIENNE : 9.00€
Tomate, Origan, Mozzarella, Artichaut, Poivrons,
Champignons et Tomates Séchées

CHORIZO : 9.50€
Tomate, Origan, Poivrons, Mozzarella, Oignons,
Chorizo



