

# 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](http://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 : 7.80€

Crème, Oignons, Lardons

CIBOULETTE : 8.40€

Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette

GRATINEE : 8.40€

Crème, Oignons, Lardons, Emmental

CHAMPIGNONS : 8.40€

Crème, Oignons, Lardons, Champignons

CAMPAGNARDE : 8.40€

Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette, Ail

MUNSTER : 8.50€

Crème, Oignons, Lardons, Munster

POMMES EN DESSERT : 9.50€

Crème, Cannelle, Pommes Flambées au Calvados

## FLAMBEES TENDANCES

*1/2 Tarte Flambée sur Assiette avec Bouquet de Salade*

SAUMON : 8.40€

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

SEGUIN : 8.40€

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

NORMANDE : 8.40€

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

HERBES FRAICHES : 8.40€

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

*Tarte Flambée Tendance en Grand Format : 11.50 €*

## PIZZAS

REINE : 8.50€

Tomate, Origan, Mozzarella, Jambon et Champignons

PAYSANNE : 9.00€

Tomate, Origan, Mozzarella, Lardons, Oignons, Crème

VEGETARIENNE : 9.00€

Tomate, Origan, Mozzarella, Artichaut, Poivrons, Champignons et Tomates Séchées

CHORIZO : 9.50€

Tomate, Origan, Poivrons, Mozzarella, Oignons, Chorizo

POULET : 9.50€

Tomate, Origan, Mozzarella, Poulet, Maïs, Poivrons

FRUITS DE MER : 9.80€

Tomate, Origan, Mozzarella, Fruits de Mer, Oignons, Câpres, Crème, Ail



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 DUBARRY A LA VANILLE ET  
JAMBON SECHE 6.00€

MINI QUICHE DU MOMENT ET  
SALADE VERTE 6.00€

SALADE DE SOT L'Y LAISSE A LA  
MANGUE EN PANIER  
CROQUANT 8.00€

CARPACCIO DE THON 8.00€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET  
CHUTNEY DE FIGUES , TOAST DE 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 FERMIERE : 14.00€  
Salade Verte, Duo de Fromages Chauds : Camembert  
et Munster, Confiture de Poivrons, Jambon Séché et  
Fruits à Coques

## PLATS

★ CORDON BLEU DE VOLAILLE AU  
CHORIZO ET CREME DE  
POIVRONS 16.00€

★ PIECE DE BŒUF, SAUCE  
MARCHAND DE VIN ET OS A  
MOELLE 18.00€

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE  
ET PUREE DE POTIMARRON 18.00€

★ MEDAILLON DE VEAU FAÇON  
SALTIMBOCCA 19.00€

FILETS DE DORADE EN TAPENADE,  
TAGLIATELLES A L ENCRE DE  
SEICHE 18.00€

🌿 KAESKNEPFLE, SAUCE FORESTIERE  
ET SALADE VERTE 13.50€

★ *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



## DESSERTS

CREME BRULEE A LA VANILLE ET MYRTILLES CAMELISEES	6.50€
CAFE GOURMAND	6.50€
TIRAMISU AU BAILEYS	6.50€
TARTELETTE AU CITRON	6.50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT ( <i>cuisson 10 min</i> )	6.50€



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

## MENUS

### MENU ETAPE 16.00€

DU LUNDI AU JEUDI SOIR

ENTREE DU JOUR

\*\*\*

PLAT DU JOUR

\*\*\*

DESSERT DU JOUR

### MENU ECLUSE 28.00€

*A PRECISER AU MOMENT DE LA COMMANDE*

ENTREE A LA CARTE

\*\*\*

PLAT A LA CARTE

*(HORS TARTE FLAMBEE ET PIZZA, LES SALADES SONT CONSIDEREES COMME PLAT)*

\*\*\*

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