

# BOISSONS

## LES APÉRITIFS 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 APÉRITIFS

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 20cl	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

			
<b>Blanc</b>			
Edelzwicker	2.80€	5.60€	11.20€
Pinot Blanc	2.80€	5.60€	11.20€
Chardonnay	2.40€	4.80€	9.60€
<b>Rosé</b>			
Côtes du Luberon	2.50€	5.00€	10.00€
Pinot Noir d'Alsace	3.60€	7.20€	14.40€
<b>Rouge</b>			
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 BIÈRES 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 FLAMBÉES

TRADITIONNELLE : 7.80€

Crème, Oignons, Lardons

CIBOULETTE : 8.40€

Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette

GRATINÉE : 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

## FLAMBÉES 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

VÉGÉTARIENNE :  9.00€

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

CHORIZO : 9.50€

Tomate, Origan, Poivrons, Mozzarella, Oignons, Chorizo, Maïs

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



## ENTRÉES

VELOUTE DE BUTTERNUT, MARRON  
ET CREME EPAISSE 6.00€

CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET  
JULIENNE DE LÉGUMES 6.00€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON,  
TOAST DE PAIN AUX FRUITS CONFITS  
ET CHUTNEY DE FIGUE 13.00€

GALETTE DE POMMES DE TERRE,  
SAUMON FUMÉ, MAYONNAISE AU  
RAIFORT 8.00€

## SALADES

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

SALADE DU PÊCHEUR : 14.00€  
Salade Verte, Crevettes, Saumon Fumé, Avocat,  
Orange, Pamplemousse, Cœur de Palmier

SALADE AUTOMNALE : 14.00€  
Salade Verte, Figue Rôtie, Chevre Frais, Noisettes  
Grillées, Jambon Fumé

★ *Accompagnement : Frites ou « Spaetzle » et Légumes*

## PLATS

★ PIÈCE DE BŒUF AUX  
3 SAUCES 18.00€

★ MAGRET DE CANARD SAUCE  
AIRELLES, CHOUX ROUGE AUX  
POMMES 18.00€

★ CORDON BLEU DE VEAU AU  
JAMBON FUMÉ, SAUCE AUX  
GIROLLES 18.00€

FILET DE SAUMON ROTI,  
RISSOTTO DE QUINOA, SAUCE PINOT  
NOIR 16.00€

BURGER ALSACIEN 17.00€  
Galette de Pommes de Terre, Steak Haché de boeuf,  
Oignons, Champignons, Tomates Séchées, Munster

VEGGIE BURGER ALSACIEN 14.00€  
Galette de Pommes de Terre, Steak de Légumes,  
Oignons, Champignons, Tomates Séchées, Munster



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

CRÈME CARAMEL	5.00€
CRÈME BRULÉE A LA FIGUE ET FIGUE ROTIE AU MIEL ET PIGNON DE PIN	6.50€
PAIN PERDU, CREME ANGLAISE ET GLACE AU PAIN D'EPICES	6.50€
TARTELETTE AU CITRON	6.50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ( <i>cuisson 10 min</i> )	6.50€
CAFÉ GOURMAND	6.50€

*Demandez-nous, notre carte des glaces !*

*Ref Glace des Alpes : Maitre Artisan Glacier*



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

DU LUNDI AU JEUDI SOIR

ENTRÉE DU JOUR

\*\*\*

PLAT DU JOUR

\*\*\*

DESSERT DU JOUR

**16 €**

### MENU ENFANT

ÉMINCE DE VOLAILLE A LA CRÈME  
LÉGUMES ET FRITES

+

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

**9.00€**

### MENU ECLUSE

À PRÉCISER AU MOMENT DE LA COMMANDE

ENTRÉE A LA CARTE

\*\*\*

PLAT A LA CARTE

*(Hors Tarte Flambée et Pizza  
les « salades » sont considérées  
comme des plats)*

\*\*\*

DESSERT A LA CARTE

**28.00€**