

Nos entrées

Cuisine traditionnelle

- Buffet de hors d'œuvres (à midi uniquement)
 - En entrée, à volonté 9€
 - En plat unique, à volonté 12,50€

- Salade royale aux poissons Entrée 8,90€
(St Jacques, Saumon, Gambas, Moules) Plat 16,50€

- Chèvre frit et forêt noire croustillant sur salade de mâche à la pomme verte 7,50€

- Vitello tonnato 8,50€
(rôti de veau tranché fin, sauce au thon et aromates)

- Duo de poissons fumés sur galette de pommes de terre et salade 8,20€
(Saumon fumé, flétan fumé, chantilly à l'aneth et citron vert)

- Tourte gourmande au riesling et champignons, salade mêlée 6,50€

- Bruschetta grillée à l'italienne 6,50€
(tomate à l'origan, jambon de parme, parmesan et roquette)

- Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, Entrée 8,50€
céleri branche et pétales de parmesan Plat 12,50€

Cuisine raffinée

- Foie gras de canard en deux façons et son chutney de fruits de saison 15,90€

- Noix de St Jacques rôties au sésame, crémeux de topinambours à la truffe blanche 15,90€

Nos plats

Nos plats traditionnels

- Choucroute traditionnelle (5 garnitures) 16,70€
- Jarret au Münster, pommes sautées, salade verte (20min d'attente) 15,30€
- Planchette paysanne 14,20€
(fromage blanc, pommes de terre sautées, jambon forêt noire, ciboulette, ail, oignons)
- Planchette alsacienne (20 min d'attente) 14,50€
(gratin de pommes de terre au Münster, jambon forêt noire, crudités, salade verte)

Nos viandes

- Entrecôte, sauce au poivre vert 18,30€
- Tartare de bœuf (préparation en salle) 17,90€
- Feuilleté de rognons de veau aux girolles 17,40€
- Onglet de bœuf aux échalotes confites (à la découpe) 18,50€
- Bavette de bœuf, beurre Maître d'hôtel 13,70€
- Suprême de poulet jaune, sauce crème champignons 13,50€
- Saltimbocca à la romaine 18,40€
(escalopes de veau, jambon de parme, sauge)

Nos poissons

- Tagliatelles au saumon et moules Bouchot 16,90€
- Filet de cabillaud et sa crème de mer au cerfeuil 16,50€

Cuisine raffinée

- Filet de bœuf rossini, sauce au Château d'Archambeau 25,50€
- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, rattes aux girolles et jus corsé 19,90€
- Médailon de lotte poêlée, marinère de coquillages et sa tombée d'épinard au beurre 24,90€
- Filet de bar en écailles de chorizo ibérique, caviar d'aubergine et polenta croustillante au parmesan 23,50€

Garnitures :

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et féculents

« Riz, Tagliatelles, Spaëtzles, Frites ou Polenta »

Supplément de prix pour supplément de garniture : 1,50 €

SERVICE EN CHAMBRE : 4€
PRIX NET

09/14

Nos formules buffets

Menu Buffet 14€

A midi uniquement

Buffet de Hors d'œuvres



Buffet des Desserts

Menu des Colonnes 19€

A midi uniquement

Buffet de Hors d'Oeuvres



Filet de cabillaud et sa crème de mer au cerfeuil

Ou

Bavette de bœuf, beurre Maître d'hôtel

Ou

Suprême de poulet jaune, sauce crème champignons



Buffet des Desserts

Le Menu du Zénith 26€

A midi uniquement

Le Buffet de Hors d'Oeuvres



L'Entrecôte, sauce aux girolles, pommes frites et légumes



Le Buffet de Desserts

SERVICE EN CHAMBRE : 4€
PRIX NET

09/14

Nos menus

Le Menu du Terroir 25€

Tourte au riesling et champignons, salade verte



Choucroute garnie ou Jarret au Münster



Kougelhopf glacé

ou

Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Le Menu des Saveurs 38€

Foie gras de canard en deux façons et son chutney de fruits de saison

Ou

Noix de St Jacques rôties au sésame, crémeux de topinambours à la truffe blanche



Médailillon de lotte poêlée, marinère de coquillages et sa tombée d'épinard au beurre

Ou

Filet de bœuf rossini, sauce au Château d'Archambeau



Tarte fine abricot pistache et romarin

Ou

Macaron chocolat, cœur coulant

Menu Enfant 7€

Jusqu'à 12 ans

Steak Haché ou poisson pané ou cervelas grillé



La Surprise glacée



Une boisson au verre non alcoolisée (25cl)

Menu du jour 9,50€

(Selon disponibilité)

Entrée et Plat

Ne le cherchez pas, il est affiché au tableau

(sauf week-end et jours fériés)

Le soir : uniquement pour les clients de l'hôtel

SERVICE EN CHAMBRE : 4€

PRIX NET

09/14

NOS FROMAGES

- *Le plateau de dégustation* 7,50€
(roquefort, brie de Meaux, Münster d'Alsace, comté, crottin de chavignol bleu, époisse)
- *La portion* 4,50€

NOS DESSERTS

- *Buffet des Gourmandises (uniquement le midi)* 7,40€
- *Café ou Thé gourmand (uniquement le soir)* 8,40€
- *Macaron chocolat, cœur coulant* 6,90€
- *Tiramisu au fruit de la passion et basilic* 6,90€
- *Mousse glacée aux 2 citrons, sorbet orange sanguine et sirop au limoncello* 6,50€
- *Ananas caramélisé aux amandes, glace chocolat au piment d'Espelette doux* 6,50€
- *Crème brûlée à la pistache et vanille Bourbon* 6,90€
- *Banane rôtie sur peau, flambée au rhum, crème glacée vanille fleur de sel de camargue* 8,50€
- *Tarte fine abricot pistache et romarin* 6,50€
- *Assiette de fruits frais et sorbet violette/framboise* 6,90€
- *Coupe de Glace « Les Colonnes »* 6,60€
(Fraise basilic, citron vert, fruit de la passion, coulis framboise, chantilly)
- *Café Liégeois* 6,50€
(glace café, expesso, chantilly)
- *Dame blanche* 6,50€
(glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly)
- *Dame noire* 6,50€
(glace chocolat, sauce chocolat chaud, chantilly)
- *Coupe Amaretto* 6,90€
(glace vanille, glace tiramisu, amaretto, biscuit amaretti, amandes effilées, chantilly)

Crèmes et sorbets, la boule 1,70€
Vanille, Fraise, Fraise basilic, Tiramisu, Chocolat, Café, Pistache, Cannelle, Rhum Raisin, Noix de Coco, Framboise, Citron, Citron Vert, Orange Sanguine, Fruit de la passion, Mangue, Myrtille, Amarena

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts