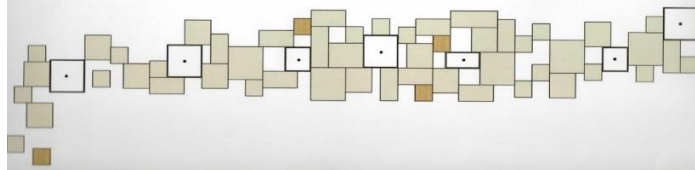


Au Tonneau Fleuri



Carte servie le Vendredi soir uniquement

Réservation au 03.88.53.66.45 ou par mail
tonneaufleuri@mail.com

45 rue principale SALMBACH

Pour le bien être de notre équipe, le restaurant ferme à 23h.

Vendredi 4 OCTOBRE

Menu du Marché 32.00 €

La croustade d'escargots de Goersdorf

Le paleron de veau braisé // sauce à la réglisse //
potiron rôti // pommes de terre grenaille

OU

Le pavé de saumon // sauce aneth // pommes de
terre grenailles // légumes

L'Assiette de fromages

OU

La barre chocolat noisette

OU

Le Vacherin glacé aux deux parfums

Menu Découverte 55.00 €

Le foie gras de canard // brioche aux fruits secs //
berawecka // fruits en texture

L'entrecôte de veau cuit à basse température //
frites // sauce à la réglisse // champignons de saison

L'assiette de fromages

OU

Le Chocolat

Crèmeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au
café d'exception // streussel noisette cacao

Le Menu enfant jusqu'à 12ans

13.00 €

L'émincé de veau, sauce crème, légumes et frites – 2 boules de glaces

NOS DESSERTS

Le plateau de fromages 11.00 €

La barre chocolat noisette 9.00 €

Le Vacherin glacé aux deux parfums 9.00 €

Le Moelleux au chocolat Guanaja 70 % // glace à la vanille // chantilly 10.00 €

Le Chocolat Crèmeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au café d'exception // streussel noisette cacao 11.00 €

Les 3 boules de glaces parfum au choix 9.00 €

mirabelle // citron-gingembre // fraise // abricot // framboise // pêche
vanille // grué de cacao // caramel au beurre salé // menthe // banane

POTS DE GLACE A EMPORTER 500 ML 7.00 €

Vanille // Caramel // Banane // Rhum raisin // Menthe // Café // Grué de cacao // Stracciatella
Framboise // Mirabelle // Nectarine // Kiwi // Citron basilic // Abricot // Melon



NOS ENTREES

Le velouté de butternut // noisette // châtaigne	12.00 €
La croustade d'escargots de Goersdorf	12.00 €
La salade gourmande // foie gras de canard // truite fumée // magret de canard fumé	12.00 €
La Salade aux croutons de chèvre	12.00 €
Le Carpaccio de bœuf // mesclun // tomates confites // parmesan // olives taggiasche	20.00 €
Le Foie gras de canard // brioche aux fruits secs // berawecka // fruits en texture	26.00 €

NOS PLATS VEGETARIENS

L'Assiette végétale	19.00 €
Gnocchis de butternut au parmesan et champignons de saison	19.00 €

NOS GRANDES SALADES

La salade gourmande // foie de gras canard // magret de canard fumé // truite fumée	19.00 €
La Salade de chèvre chaud	19.00 €

NOS POISSONS ET NOS COQUILLAGES

Le pavé de saumon // sauce aneth // pommes de terre grenailles // légumes	21.00 €
Les moules AOP St-Michel // frites	20.00 €

NOS VIANDES

L'escalope de veau à la crème // frites // légumes	20.00 €
Le Cordon bleu de veau // sauce crème // frites // légumes	22.00 €
Le paleron de veau braisé // sauce à la réglisse // potiron rôti // pommes de terre grenaille	21.00 €
L'Entrecôte de veau cuit à basse température // frites // sauce à la réglisse // champignons	28.00 €

Nos faux-filet Charolais – frites – salade

- Nature 18.00 €
- Beurre d'ail 18.50 €
- Sauce moutarde à l'ancienne 19.50 €

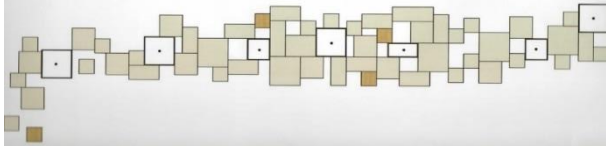
Une entrée s'accompagne d'un plat.

Nos frites sont faites maison et cuites dans la graisse de bœuf.

Tous nos plats proposés sont faits à partir de produits frais, travaillés sur place, même les glaces !

Nos plats peuvent contenir des allergènes (demander le tableau)

Au Tonneau Fleuri



Karte wird nur am Freitagabend serviert

Reservierung unter 03.88.53.66.45 oder per E-Mail tonneaufleuri@mail.com

45 Hauptstraße SALMBACH

Für das Wohlbefinden unseres Teams schließt das Restaurant abends um 23 Uhr

Menü des Marktes 32.00 €

Die Schneckenkrustade von Goersdorf

Kalbsfleisch // Lakritzsauce gebratener Kürbis
Grenaille-Kartoffeln

ODER

Das Lachssteak // Dillsauce // Röstkartoffeln
Gemüse

Der Käseteller

ODER

Der Schoko-Haselnuss-Riegel

ODER

Der geeiste Vacherin mit zwei
Geschmacksrichtungen

Freitag, 4. OKTOBER

Menü Entdeckung 55.00 €

Entenleber // Brioche mit Trockenfrüchten
Berawecka // Obst in Textur

Das Entrecôte vom Kalb,
bei niedriger Temperatur gegart
Pommes frites // Lakritzsauce
Pilze der Saison

Der Käseteller

ODER

Die Schokolade

Cremiger Araguani // Mürbeteig Kakao //
Emulsion mit Ausnahmekaffee // Haselnuss-
Streusel Kakao

Menü für Kinder bis zu 12 Jahren 13.00 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Sahnesauce, Gemüse und Pommes frites - 2 Kugeln Eis

UNSERE DESSERTS

Die Käseplatte	11.00 €
Der Schoko-Haselnuss-Riegel	9.00 €
Gefrorener Vacherin mit zwei Geschmacksrichtungen	9.00 €
Guanaja 70% Schokoladekuchen //Karamelleis //Schlagsahne	10.00 €
Die Schokolade Cremiger Araguani // Kakao-Mürbeteig // Kaffee-Emulsion // Kakao-Haselnuss-Streusel	11.00 €
Die 3 Kugeln Eis mit Geschmack nach Wahl	9.00 €
Mirabelle // Zitrone-Ingwer // Erdbeere // Aprikose // Himbeere // Pfirsich	
Vanille // Kakao // gesalzenes Butterkaramell // Minze // Banane	
Eisbecher zum Mitnehmen: Geschmack Nach Wahl 500 ml	7.00 €

Die von unserem Küchenchef Laurent hergestellte französische Entenstopfleber (16 € pro 100 g)



UNSERE VORSPEISEN

Die Butternut- // Haselnuss- // Kastanien-Samtsuppe	12.00 €
Die Schneckenkrustade von Goersdorf	12.00 €
Der Feinschmeckersalat // geräucherte Entenbrust // Französische Entenleber // geräucherte Forelle	12.00 €
Salat mit warmem Ziegenkäse	12.00 €
Rindercarpaccio // Mesclun // Eingelegte Tomaten // Parmesa // Taggiasche Oliven	20.00 €
Entenleber // Brioche mit Trockenfrüchten // Berawecka Zwetschgen in Textur	26.00 €

UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE

Vegetarische Gemüsepalette	19.00 €
Butternut-Gnocchi mit Parmesan und Pilzen der Saison	19.00 €

UNSERE GROSSEN SALATE

Der Feinschmeckersalat // geräucherte Entenbrust // Französische Entenleber // geräucherte Forelle	19.00 €
Salat mit warmem Ziegenkäse	19.00 €

UNSERE FISCH UND MUSCHELN

Das Lachssteak // Dillsauce // Röstkartoffeln // Gemüse	21.00 €
Muscheln AOP St-Michel	20.00 €

UNSERE FLEISCHSORTEN

Das Rahmschnitzel // Pommes frites // Gemüse	20.00 €
Das Cordon bleu vom Kalb // Sahnesauce Pommes frites // Gemüse	22.00 €
Kalbsfleisch // Lakritzsauce gebratener Kürbis Grenaille-Kartoffeln	21.00 €
Entrecôte vom Kalb bei niedriger Temperatur gegart // Dauphine-Kartoffeln Sahnesauce // Pfifferlinge	28.00 €

Unser Charolais-Rückenfilet - Pommes frites - Salat

- Natur	18.00 €
- Knoblauchbutter	18.50 €
- Alte Senfsoße	19.50 €

Zu einer Vorspeise wird ein Hauptgericht serviert.

Unsere Pommes frites sind hausgemacht und in Rinderfett gebacken.

Alle unsere angebotenen Speisen werden aus frischen, vor Ort verarbeiteten Produkten hergestellt, sogar das Eis!

Unsere Gerichte können Allergene enthalten (Tabelle anfordern).

INKLUSIVE SERVICE UND STEUER