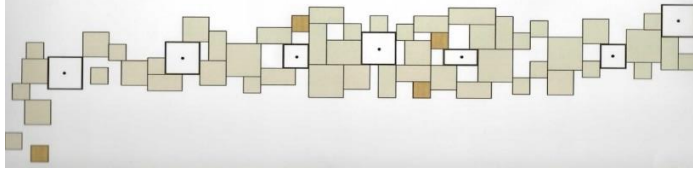


Au Tonneau Fleuri



Carte servie le Vendredi soir uniquement

Réservation au 03.88.53.66.45 ou par mail
tonneaufleuri@mail.com

45 rue principale SALMBACH

Vendredi 24 MAI

Menu du Marché 32.00 €

La salade verte et truite fumée

Le cabillaud en blanquette // tagliatelles

OU

La pluma ibérique laquée // jus réduit // polenta au
chorizo et poivron

L'Assiette de fromage

OU

Le crémeux au citron // fraises // biscuit aux
amandes

OU

Le Vacherin glacé aux deux parfums

Menu Découverte 55.00 €

Le foie gras de canard // brioche aux fruits secs //
fruits en textures

L'entrecôte de veau cuit à basse température //
pommes dauphines // sauce sauge // asperges

Le plateau de fromage

OU

Le Chocolat

Crémeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au
café // 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 crémeux au citron // fraises // biscuit aux amandes	9.00 €
Le Vacherin glacé aux deux parfums	9.00 €
La Fraise Melba	9.00 €
Le Nougat glacé	10.00 €
Le Moelleux au chocolat <i>Guanaja 70 % // crème glacée caramel // chantilly</i>	10.00 €
La Dame blanche <i>Crème glacée vanille // chantilly // sauce chocolat</i>	9.00 €
Le Fraise rhubarbe <i>Dacquoise amande thym // crème diplomate vanille // rhubarbe confite // sablé // chips rhubarbe au thym // sorbet rhubarbe // fraises</i>	11.00 €
Le Chocolat <i>Crémeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au café // streussel noisette cacao</i>	11.00 €



NOS ENTREES

Le Velouté d'asperges	10.00 €
La salade gourmande // copeaux de foie gras // magret de canard séché	12.00 €
La Salade aux croutons de chèvre	12.00 €
La salade verte et truite fumée	12.00 €
La Salade César	12.00 €
<i>Salade de la ferme Riedinger – aiguillettes de poulet – œuf dur – parmesan -crouton – sauce césar – oignons rouges</i>	
Les Asperges de Hoerdts // jambon blanc et jambon fumé // rémoulade	14.00 €
Le Carpaccio de bœuf // mesclun // tomates confites // parmesan // olives taggiasche	18.00 €
La Truite fumée (sources du Heimbach) // asperges blanches // sauce végétale // rémoulade	21.00 €
Le Foie gras de canard // brioche aux fruits secs // fruits en textures	26.00 €

NOS PLATS VEGETARIENS

L'Assiette végétale	18.00 €
Risotto aux asperges	18.00 €

NOS GRANDES SALADES

La salade gourmande // copeaux de foie gras // magret de canard séché	19.00 €
La Salade de chèvre chaud	19.00 €
La Salade César	19.00 €
<i>Salade de la ferme Riedinger – aiguillettes de poulet – œuf dur – parmesan -crouton – sauce césar – oignons rouges</i>	

NOS POISSONS

Le cabillaud en blanquette // tagliatelles	21.00 €
Le Filet de bar // risotto aux asperges // bouillon aux langoustines	32.00 €

NOS VIANDES

La pluma ibérique laquée // jus réduit // polenta au chorizo et poivron	21.00 €
Le Suprême de poulet rôti label rouge Alsace // jus de volaille // légumes du marché // frites	26.00 €
L'Entrecôte de veau cuit à basse température // pommes dauphines // sauce sauge // asperges	27.00 €
Le Filet de bœuf // sauce olives anchois // frites	36.00 €

Nos faux-filet Charolais – frites – salade

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

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 !

SERVICE ET TAXES COMPRIS