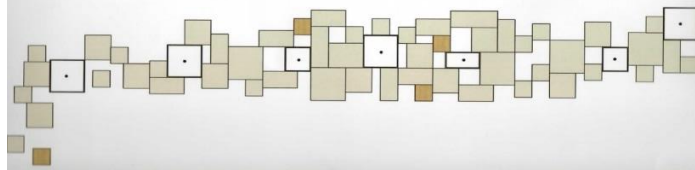


Au Tonneau Fleuri



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 25 OCTOBRE

Menu du Marché 32.00 €

Le tartare de thon // mesclun // vinaigrette acidulée

La pièce de veau cuite à basse température //
légumes // pommes grenailles // sauce réglisse

OU

Le filet de lieu jaune // pommes grenailles // sauce
parmesan // légumes

L'Assiette de fromages

OU

Le biscuit noix de coco // mousse vanille // poires
rôties

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 €

Le biscuit noix de coco // mousse vanille // poires rôties

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 // poire
vanille // grué de cacao // caramel au beurre salé // menthe // banane*

POTS DE GLACE A EMPORTER

500 ML

7.00 €

Caramel // Banane // Rhum raisin // Menthe // Café // Grué de cacao // Stracciatella

Framboise // Mirabelle // Nectarine // Kiwi // Citron basilic // Abricot

Le foie gras de canard français confectionné par notre chef Laurent (16 € les 100 gr)



NOS ENTREES

Le velouté de butternut // noisette // châtaigne	12.00 €
Le tartare de thon // mesclun // vinaigrette acidulée	12.00 €
La salade gourmande // foie gras de canard // truite fumée // magret de canard fumé	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 gras de canard // magret de canard fumé // truite fumée	19.00 €
---	---------

NOS POISSONS ET NOS COQUILLAGES

Le filet de lieu jaune // pommes grenailles // sauce parmesan // légumes	21.00 €
Les Moules AOP Saint- Michel à la marinière // 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 €
La pièce de veau cuite à basse température // légumes // pommes grenailles // sauce réglisse	21.00 €
L'Entrecôte de veau cuit à basse température // frites // sauce à la réglisse // champignons	28.00 €

Nos faux-filet Charolais – frites – salade

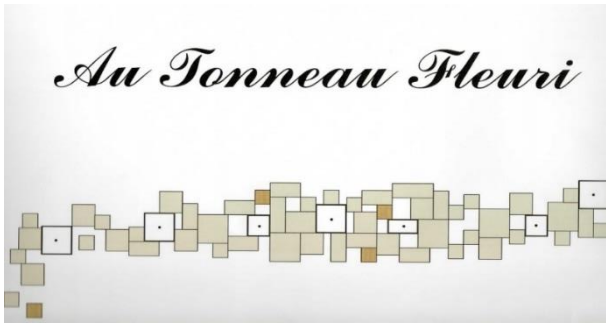
- Nature 18.00 €
- Beurre d'ail 18.50 €
- Sauce moutarde à l'ancienne 19.50 €

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)



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

Freitag, 25. OKTOBER

Menü des Marktes 32.00 €

Thunfischtartar // Mesclun // säuerliche Vinaigrette

Das bei niedriger Temperatur gegarte Kalbfleischstück // Gemüse // Grenadierkartoffeln
Lakritzsauce

ODER

Das Seelachsfilet // Kartoffeln // Parmesansauce
Gemüse

Der Käseteller

ODER

Der Kokosnussbiskuit // Vanillemousse
geröstete Birnen

ODER

Der geeiste Vacherin mit zwei
Geschmacksrichtungen

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 Kokosnussbiskuit // Vanillemousse // geröstete Birnen 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 // Birne
Vanille // Kakao // gesalzener Butterkaramell // Minze // Banane

Eisbecher zum Mitnehmen: Geschmack Nach Wahl 500 ml 7.00 €

Karamell // Banane // Rumtraube // Minze // Kaffee // Kakao // Stracciatella
Himbeere // Mirabelle // Nektarine // Kiwi // Zitronenbasilikum // Aprikose

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



Karte wird nur am Freitagabend serviert

UNSERE VORSPEISEN

Die Butternut- // Haselnuss- // Kastanien-Samtsuppe	12.00 €
Thunfischtartar // Mesclun // säuerliche Vinaigrette	12.00 €
Der Feinschmeckersalat // geräucherte Entenbrust // Französische Entenleber // geräucherte Forelle	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 €
--	---------

UNSERE FISCH UND MUSCHELN

Das Seelachsfilet // Kartoffeln // Parmesansauce Gemüse	21.00 €
Marinière-Muscheln // Pommes frites	20.00 €

UNSERE FLEISCHSORTEN

Das Rahmschnitzel // Pommes frites // Gemüse	20.00 €
Das Cordon bleu vom Kalb // Sahnesauce Pommes frites // Gemüse	22.00 €
Das bei niedriger Temperatur gegarte Kalbfleischstück // Gemüse // Grenadierkartoffeln Lakritzsauce	21.00 €
Das Entrecôte vom Kalb, bei niedriger Temperatur gegart // Pommes frites Lakritzsauce // Pilze der Saison	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