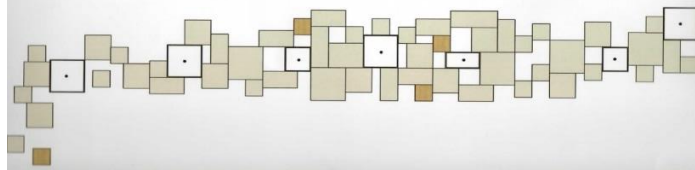


# Au Tonneau Fleuri



## 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 12 JUILLET

#### Menu du Marché 32.00 €

La tartelette salée // œuf de caille // petits pois  
//compotée d'oignons

\*\*\*\*\*

Le filet de saumon // polenta // sauce poisson //  
légumes  
OU

Le suprême de poulet Label Rouge d'Alsace //  
légumes du marché // pommes dauphines // jus de  
volaille

\*\*\*\*\*

L'Assiette de fromages

OU

Le Biscuit pistache // bavaroise basilic // fraises  
OU

Le Vacherin glacé aux deux parfums

#### Menu Découverte 55.00 €

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

\*\*\*\*\*

L'entrecôte de veau cuit à basse température //  
pommes dauphines // sauce crémée // girolles

\*\*\*\*\*

L'assiette de fromages

OU

Le Chocolat

Crèmeux 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 plateau de fromages	11.00 €
Le Biscuit pistache // bavaroise basilic // fraises	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 coupe Iceberg <i>Crème glacée menthe // chantilly // sauce chocolat</i>	9.00 €
La coupe Vitaminé <i>sorbet vitaminé // fruits frais de saison // gelée au prosecco // chantilly</i>	11.00 €
Le Chocolat <i>Crèmeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au café // streussel noisette cacao</i>	11.00 €



## NOS ENTREES

La tartelette salée // œuf de caille // petits pois //compotée d'oignons	12.00 €
La salade gourmande // copeaux de foie gras // magret de canard séché	12.00 €
La Salade aux croutons de chèvre	12.00 €
La Salade César	12.00 €
Salade de la ferme Riedinger – aiguillettes de poulet – œuf dur – parmesan -crouton – sauce césar – oignons rouges	
Le Carpaccio de bœuf // mesclun // tomates confites // parmesan // olives taggiasche	18.00 €
Le Foie gras de canard // brioche aux fruits secs // berawecka // abricots en texture	26.00 €

## NOS PLATS VEGETARIENS

L'Assiette végétale	18.00 €
Linguine aux girolles	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 €
Salade de la ferme Riedinger – aiguillettes de poulet – œuf dur – parmesan -crouton – sauce césar – oignons rouges	

## NOS POISSONS

Le filet de saumon // polenta // sauce poisson // légumes	21.00 €
Le filet de daurade royale // linguines // légumes du soleil // caviar d'aubergines bouillon de langoustines tomate	32.00 €

## NOS VIANDES

Le Cordon bleu de veau // sauce crème // frites // légumes	21.00 €
Le Burger // steak haché charolais // compotée d'oignons // comté // sauce barbecue // frites	19.00 €
Le suprême de poulet Label Rouge d'Alsace // légumes du marché // pommes dauphines // jus de volaille	21.00 €
L'Entrecôte de veau cuit à basse température // pommes dauphines // sauce crémée // girolles	27.00 €
Le Filet de bœuf // sauce olives anchois // frites // légumes	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