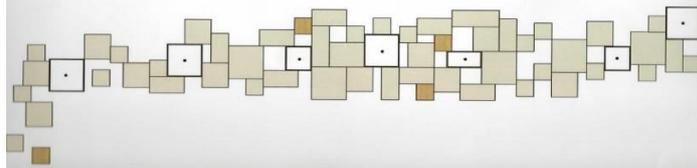


Au Tonneau Fleuri



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 26 JUILLET

Menu du Marché 32.00 €

La belle salade // girolles // magret de canard fumé
et séché

Le pavé de saumon à la plancha // tomates cerises
// olives Taggiasche // petites perles
OU

La volaille d'Alsace label rouge aux abricots // jus
de carcasse // légumes // pommes dauphines

L'Assiette de fromages

OU

Le biscuit pistache // fraises // mousse basilic
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 // fraises // mousse basilic	9.00 €
Le Vacherin glacé aux deux parfums	9.00 €
La Fraise Melba	9.00 €
Le Moelleux au chocolat Guanaja 70 % // crème glacée caramel // chantilly	10.00 €
La coupe Iceberg Crème glacée menthe // chantilly // sauce chocolat	9.00 €
La coupe Vitaminé sorbet vitaminé // fruits frais de saison // gelée au prosecco // chantilly	11.00 €
Le Chocolat Crèmeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au café // streussel noisette cacao	11.00 €
Les 3 boules de glaces parfum au choix	9.00 €



NOS ENTREES

La belle salade // girolles // magret de canard fumé et séché	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 pavé de saumon à la plancha // tomates cerises // olives Taggiasche // petites perles	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 €
La volaille d'Alsace label rouge aux abricots // jus de carcasse // légumes // pommes dauphines	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 €

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 !

SERVICE ET TAXES COMPRIS