

Restaurant -Rôtisserie Belle-Vue

Nos entrées

Les entrées froides et chaudes

*La terrine de canard et ses crudités
Le foie gras d'oie "Maison" gelée au Muscat
La salade de chèvre chaud
La salade gourmande*

*La soupe de poisson marseillaise
Le potage "retour du marché"
La douzaine d'escargots
La brochette de crevettes grillées aux herbes
Les cuisses de grenouilles fraîches à l'ail et au persil*

Nos plats

Les poissons et les viandes

*Le filet de Sandre "Vieux Strasbourg"
au foie gras d'oie et nouilles
L'escalope de saumon poêlé, sauce à l'oseille
Le filet de turbot aux petits légumes sauce au crémant
La cassolette de St Jacques et d'écrevisses,
petits légumes sauce au safran*

*Le tournedos "bordelaise"
Le chateaubriand Henri IV (pour 2 personnes)
Le faux-filet "béarnaise"
Les médaillons de veau aux champignons
Les noisettes d'agneau "Provençale"
Les rognons de veau, sauce moutarde*

Nos menus

Menu du Marché à 32.00 euros

*La terrine de canard
et ses crudités*

*Le paleron de veau rôti
et sa garniture de saison*

Le vacherin glacé à l'alsacienne

Menu Découverte à 48.00 euros

*La salade gourmande
ou
La raviole de sandre au Pinot Noir*

*Le faux-filet « béarnaise »
ou
Le suprême de pintade farcie aux champignons
sauce aux morilles*

ou

La pluma ibérique à l'échalote

*L'assiette de fromages assortis
ou*

La poire rôtie, glace cannelle

ou

La mousse au chocolat, coulis à l'orange

ou

Le soufflé glacé au Grand Marnier

Menu Plaisir à 68.00 euros

La salade de foie gras

Le filet de bar poêlé, beurre blanc aux agrumes

La caille farcie, sauce aux raisins

Le café gourmand

Prix Nets

*Toutes nos viandes sont d'origine France, Allemagne, Hollande,
Belgique et UE*

Restaurant -Rôtisserie Belle-Vue

Unsere Vorspeisen

*Ente Pastete mit Salat Beilagen
Gänseleber Pastete Hausart mit Muskatsülze
Warmer Ziegekäse auf buntem Salat
Feinschmeckersalat*

*Fischsuppe Marseillaise Art
Tagessuppe
Ein dutzend Weinberg Schnecken
Garnelen am Spies gegrillt mit Kräutern
"Frische" Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie*

Unsere Hauptgerichte

Fisch und Fleischgerichte

*Zanderfilet "Alt Strassburg" mit Gänzeleber und Nudeln
Gebratenes Salm Schnitzel mit Sauerampfer Sauce
Steinbutt Filet mit Kleingemüse und Cremant Sosse
Jakobsmuscheln und Flusskrebse
mit klein Gemüse, Safran Sosse*

*Filet Steak mit Bordeaux Wein Sosse
Chateaubriand Henri IV (für 2 Personen)
Rumpsteack "Bearnaise"
Kalbsmedaillon mit Pilzen der Saison
Lammnischen "Provençale"
Kalbsnieren in Senf Sosse*

Unsere Menus

Menu du Marché à 32.00 euros

Entenfleish Pastete
mit Salat Beilagen

Kalbsbraten und seine garnitur

Eis Vacherin mit Himbeer Sauce

Menu Découverte à 48.00 euros

Feinschmecker Salat
oder
Zanderfilet in Nudeltasche mit Pinot Sauce

Rumpsteak "Bearnaise"
oder
Perlhuhnbrust mit Champignons füllung
und Morcheln Sauce
oder
Iberisches Schwein mit Schalottensosse

Käse Variation
oder
Gebratene Birne mit Zimt Eis
oder
Schokoladen Mousse mit -Orangen Sauce
oder
Eis Soufflé Grand Marnier

Menu Plaisir à 68.00 euros

Gänseleber und gerauchte Entenbrust

Gebratenes Barschfilet mit Zitrone Butter Sauce

Gefüllte Wachtel mit Weintrauben

Kleiner Espresso mit diversen Delikatessen

Prix Nets

*Toutes nos viandes sont d'origine France, Allemagne, Hollande,
Belgique et UE*