

Suggestions du Chef

Rognons à la Moutarde, Ou grillés 22 €

Tartare de filet de bœuf au couteau, Frites et salade 27 €

Ris de Veau aux Morilles 42 €

Bar Rôti Au Four 26 €

Nage de Lotte et ses crustacés 32 €

Surlawerla de Veau, Spätzlés 26 €

Asperges d'Alsace Aux 3 Jambons, Hollandaise à l'Ail des Ours 29 €

Gambas Sautées à l'Ananas et Au Curry, Riz Basmati 34 €

Filet de Bœuf Rossini 49 €

Faux-Filet de Bœuf Wagyu Japonais A5 (environ 120 Gr la pièce) 68 €

Assiette de Fromage 12 €

Apéritifs du moment

Apéritif maison 12cl 14 €

Champagne et Fleur d'Hibiscus ou Sirop de Safran D'Alsace

Printemps-Été 9 €

Sauvignon, Sirop de Sucre de Canne, Zeste de Citron Vert

Sélection de Bières en Bouteille à partir de 5.50 €

Sélection du Barman

Découverte de 2 bières au Choix Brasserie La Welche 33 cl 5,90 €

Hostellerie d'Alsace

61, rue Poincaré - 68700 Cernay

Tél. : 03 89 75 59 81

contact@hostellerie-alsace.fr

Fermé Samedi et Dimanche

Entrées

Salade folle

(Foie gras de canard, magret de canard, poisson du moment...) 35

Le Foie Gras de canard d'Alsace dans tous ses États

(Nature, Nougat, poêlé, soupe) 36

Œuf frit de la Ferme Prim'Vert Truffé, Crèmeux de Petit-Pois 26

Sablé d'Algues, Mousse de langoustines et ses Petits Légumes 29

Tartelette de Magret Fumé et Foie Gras de Canard d'Alsace 32

Croustillant d'Escargots du Florival, émulsion au Persil 25

Poissons

Mille-Feuille de Cabillaud à l'Ail des Ours, Risotto de Boulghour 27

Filet de Daurade Royale à l'unilatéral, Nid de Légumes 28

Viandes

Carré d'agneau en croûte d'herbes 34

Filet mignon de veau, sauce au café

Et médaillons de foie gras de canard poêlés 35

Tournedos de bœuf, sauce morilles 42

Chateaubriand aux 3 sauces (servi pour 2 personnes) 76

** Nos viandes sont accompagnées de Spätzlés ou de pommes de terre rôties au romarin*

Hostellerie d'Alsace

61, rue Poincaré - 68700 Cernay

Tél. : 03 89 75 59 81

Fermé Samedi et Dimanche

Menu du Terroir 29 €

Potage Argenteuil

~

Tourte de Volaille Confite

~

Crème Renversée

Menu « Au Gré des Saisons » 44 €

Tartelette Crème de Chèvre-Noix et Figues

~

Truite Saumonée, Quinoa, Tombée d'Ail des Ours

~

Charlotte Aux Fruits Rouges

Menu Gourmet à 68 €

Salade gourmande

~

Foie gras de canard d'Alsace poêlé

~

Granité de saison

~

Filet de bœuf aux morilles

~

Assiette surprise

En sept Passages

84€

Spécialités du Chef

Menu Composé de 7 plats de produits du marché

Servi uniquement le soir et à l'ensemble de la table

Possibilité de faire un Accord Mets et Vins 38€/personne

Desserts

Sorbet arrosé (Marc de Gewurztraminer, Framboise, Poire)	10
Farandole de gourmandises	16
La Pomme-Céleri	13
Sphère Choco-Cardamome	14
Tartelette Yuzu-Sésame Noir	15
Gelée Champagne-Framboise et Mousse Chocolat Blanc	14
Assiette de sorbets/glaces maison	11
Café gourmand	10,50
Thé Gourmand	11,50

* Tous nos sorbets et glaces sont fait « Maison », excepté pour les sorbets arrosés.