DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

Restaurant
STRASBOURG **Week**

+ DE 50
CHEFS

MENUS
INÉDITS

25 €
OU 50 €

Le Violon d'Ingres - Eric MEYER 25€

Entrée

Terrine de chevreuil au foie gras et pistache, sauce
cumberland

Plat

Magret de canard, sauce à l'orange,
mousseline de butternut aux épices
Ou

Poisson du Marché, ananas rôtis,
sauce yuzu, riz au parmesan

Dessert

Crèmeux cheese-cake et clémentine au sirop,
croustillant chocolat, glace cannelle
Ou

Buenos' Air chocolat - café,
Sorbet orange

Hostellerie Belle-Vue 25€

Entrée

La Terrine du jour maison
Ou

Les Ravioles aux légumes et fromage

Plat

Le Civet de Biche Forestière
Ou

La Ballotine de volaille farcie

Dessert

Le Kougelhopf glacé
Ou

La mini charlotte aux Fruits

Le Gecko 25€

Entrée

Achard de légumes et Sarcive
Ou

Mousseline d'espadon au combava

Plat

Carry de poulet
Ou

Massalé de daurade

Dessert

Gâteau chemin de fer
Ou

Ananas rôti à la vanille bourbon

L'Hacienda 25€

Entrée

Crevettes coco et citron vert sur crème de potimarron
Ou

Pressé de queue de boeuf au foie gras, tapenade de
cornichons

Plat

Le veau, le Beaufort et le jambon d'Aoste façon cordon
bleu, Galette de Pommes de terre et petits légumes
Ou

Pavé de Sandre en croûte de noisette, Purée de ratte et
persil, Jus de volaille aux noisettes

Dessert

Crumble d'automne comme un "Big Bang"
Ou

Tiramisu au caramel au beurre salé

Le Bistrone 25€

Entrée

carpaccio de noix de st jacques à la passion
ou

terrine de lapereaux et médaillon de homard sauce au
persil plat

Plat

grenadin de veau aux giroles
ou

aile de raie à la grenobloise, pommes vapeur

Dessert

vacherin glacé et son coulis de fruits rouges
ou

fondant au chocolat

L'Hacienda Bistrot 25€

Entrée

Feuilleté aux champignons et escargots
Ou

Tartare de la pêche du jour au fruit de la passion, tuile au
pavot et sésame

Plat

Magret de canard, carottes braisées à l'orange, figues
rôties au Balsamique et sauce aux épices
Ou

Poisson du jour, pâtes fraîches, poêlée d'artichauts et
sauce crustacés au citron vert

Dessert

Quenelles de mousse chocolat, sablé breton et sorbet
orange sanguine
Ou

Tiramisu aux marrons et pommes confites au jus de coing

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

Restaurant
STRASBOURG *Week*

+ DE 50
CHEFS

MENUS
INÉDITS

25 €
OU 50 €

Ô Brazil 25€

Entrée

boulettes de fromage (bolinhos de queijo)
ou
beignets de crevettes (risolis de camarão)

Plat

picanha de vitella
ou
poulet au fromage

Dessert

mousseline de coco
ou
sablé mangue passion

Goh Restaurant - Sofitel Strasbourg Grande Ile 25€

Entrée

Ravioles ouvertes de moules au Safran, fondue de
poireaux
Ou
Presskopf de volaille fermière au Foie Gras, vinaigrette à la
moutarde de cèpes

Plat

Filet de canette au sirop d'érable, crumble potiron
Ou
Dos de lieu jaune, coulis de brocolis à l'huile d'Argan

Dessert

Café Goh
Ou
Club Sandwich choco-agrumes, sorbet

Hôtel*** Restaurant Au Cep de Vigne 25€

Entrée

Pressé de porc vinaigrette coriandre
Ou
6 escargots de la ferme du Niederrott

Plat

Choucroute alsacienne aux 6 viandes
Ou
Suprême de Pintade et sa garniture

Dessert

Pâtisserie du jour
Ou
Crème renversée au caramel

Le Beyrouth 25€

Entrée

Petits plats froids (hommage, taboulé, moussaka
d'aubergine, etc.)
ou
Petits plats chauds (falafel, ailes de poulet, beignet, etc.)

Plat

Plateau de mini grillades (poulet au citron, kafta :
brochette de viande hachée au persil)

Dessert

Flan libanais
Ou
Coupe Beyrouth : pistache, ananas, vanille, amandes
effilées, chantilly

Picobello 25€

Entrée

Bruschetta aux légumes confits et chèvre chaud
Ou
Carpaccio de boeuf au pesto de basilic et copeaux de
pecorino

Plat

Araignée de boeuf au beurre maître d'hôtel
Ou
Penne au saumon et à la crème

Dessert

Tiramisu à l'Amaretto
Ou
Panna cotta à la framboise

Le Kuhn 25€

Entrée

Salade de chèvre chaud au crotin de Chavignol et aux
pignons de pain
Ou
Salade alsacienne

Plat

Onglet de boeuf à l'échalote
Ou
Piccata de veau, sauce aux champignons de saison

Dessert

Fondant de chocolat
Ou
Crème brûlée

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

Restaurant
STRASBOURG Week

+ DE 50
CHEFS

MENUS
INÉDITS

25 €
OU 50 €

Le Cannibale 25€

Entrée

Carpaccio
Ou
Os à moelle

Plat

Onglet de bœuf
Ou
Plat entrecôte 250 gr maturée 21 jours

Dessert

fondant au chocolat
ou
café gourmand

La Vignette Robertsau 25€

Entrée

Rillettes de canard confit au Roquefort et aux noix
Ou
Crème de champignons du moment, oeuf de caille poché

Plat

Poisson du Marché, jus crémé et risotto crémeux
Ou
Cuisse de Canette confit sur une tombée de légumes oubliés

Dessert

Ile flottante au caramel de beurre salé, glace vanille
Ou
Brie de Meaux aux noix et pommes

Le 1774 - Les Jambons de Marinette 25€

Entrée

Saumon fumé par nos soins, chantilly au raifort
Ou
Foie gras de canard fait maison, confit de Pinot gris

Plat

Bouchée à la Reine « gourmande » de Marinette
Ou
Magret de canard mi-fumé, émulsion de raifort

Dessert

Apfel Strudel maison, glace vanille
Ou
Fondant au chocolat, cœur coulant passion

La Croisée des Chemins 25€

Entrée

Velouté de petits marrons au mousseux de foie gras
Ou
Saumon fumé sur galette de pomme de terre

Plat

Duo de gambas et dos de cabillaud sur riz crémeux au Philadelphia
Ou
Filet de boeuf gratin de cucurbitacées et jus corsé

Dessert

Opéra antillais
Ou
Crème brûlée

Au Lion d'Or 25€

Entrée

Salade Mimosa et jambon fumé
Ou
Cappuccino de potiron, graines de potiron grillées et jambon de sanglier

Plat

Carré de Porcelet avec tombée de choux vert et cèpes, pommes dauphines
Ou
Omble chevalier en raviole, champignons de nos sous-bois et gnocchi de potiron

Dessert

Strudel aux pommes et sa glace vanille
Ou
Entremet aux trois chocolats

Au Cœur de l'Afrique 25€

Entrée

La salade de tartare de légumes confits et ses blinis
Ou
Le panaché exotique
(Aloko, manioc frit et samossa épicé)

Plat

Le poulet DG (Mijoté de poulet aux épices, bananes plantains et légumes)
Ou
Le rougail saucisses et ses pois du cap

Dessert

La tarte à la noix de coco et son coulis de fruits exotiques
Ou
La soupe tiède de fruits

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

Restaurant
STRASBOURG *Week*

+ DE 50
CHEFS

MENUS
INÉDITS

25 €
OU 50 €

Le Patio Portugais 25€

Entrée

Salade de poulpe (émincé de poulpe avec oignons, ail et huile d'olive sur salade verte)

ou

Dégustation de beignets portugais 2 pièces (choix entre beignets de morue, crevette ou viande)

Plat

Filet mignon mariné frit, pommes de terre rissolée, coriandre, coquillages

ou

Morue à la Lisboeta

Dessert

Pasteis de nata

ou

Café gourmand, mignardises portugaises

La Ruche aux Deux Reines 25€

Entrée

Tartare de bœuf Tokyo

ou

Triptyque végétarien

Plat

Burger de légumes

Ou

Pulled beef burger

Dessert

Tarte au citron maison

Ou

Cheesecake chocolat piment d'espelette

Sidi Bou Saïd 25€

Entrée

Soupe Chorba

Ou

Brick à l'œuf et au thon

Plat

Couscous aux deux viandes

Ou

Tajine de poulet

Dessert

Coupe de glace du jour

Ou

Assortiment de pâtisserie orientale

La Winstub de l'Île 25€

Entrée

Brochette de crevettes bouquets et avocat, citron confit

ou

Tartare de champignons et magret fumé, espuma des bois

Plat

Filet de dorade royale, blé tendre façon paella

ou

Pavé de bœuf, mousseline de céleri et poêlé de champignons des bois, jus réduit

Dessert

Paris-Ostwald, glace noisette

Ou

Transparence poire-chocolat

Petit Ours 25€

Entrée

Velouté de potirons et butternut à la vanille des îles

Ou

Croustillant de chèvre chaud sur salade mêlée

Plat

Pavé de saumon, sauce agrumes, riz parfumé et légumes du marché

Ou

Filet mignon de porc et sa sauce moutarde à l'ancienne, spaetzles maison, légumes du marché

Dessert

Verrine de mousse au chocolat

Ou

Tiramisu café-spéculos

La Vigne 25€

Entrée

Salade alsacienne, cervelas, gruyère affiné

Ou

Chèvre chaud sur toast, jambon fumé

Plat

Choucroute garnie

Ou

Onglet de bœuf, sauce échalotte

Dessert

Kouglof maison

Ou

Crème brûlée maison

DU 7 AU 22 NOVEMBRE 2015

Restaurant
STRASBOURG Week

+ DE 50
CHEFS

MENUS
INÉDITS

25 €
OU 50 €

Copains Comme Cochon 25€

Entrée

Foie gras de canard, chutney poire, pain au cacao
ou
Assiette cochonne (assortiment de saison)

Plat

Parmentier de boudin basque, châtaignes, Ossau iraty
ou
Risotto aux fèves, chip's de lard

Dessert

Crème brûlée pistaches et cerises amarena
ou
Brioche pain perdu

Les Bons amis 25€

Entrée

Escalope de foie gras de canard aux pommes
ou
Salade gourmande Bons Amis

Plat

Filet de bœuf aux girolles
Ou
Cordon de Sandre au Riesling

Dessert

Tiramisu maison
Ou
Fondue au chocolat

Bonheur des dames 25€

Entrée

L'œuf parfait, émulsion girolles, mâche
Ou
Foie gras de canard

Plat

Filet de canette rôti au miel citronné, mousseline de
courage butternut
Ou
Tiger steak

Dessert

Poires fondantes, ganache chocolat, dacquoise noisettes
Ou
Cheesecake aux pommes, croustillant caramel, sorbet
chartreuse

Black Angus 25€

Entrée

Carpaccio de bœuf, sauce pesto, copeaux de parmesan
ou
Carpaccio de saumon à la coriandre, citron vert

Plat

Bavette black angus, sauce aux choix, frites maison
ou
Filet de saumon, légumes du marché, sauce beurre blanc
au pesto

Dessert

Tiramisu cookies nutella
Ou
Crèmeux au chocolat à l'amaretto

Auberge de mon père 25€

Entrée

Déclinaison gourmande (foie gras, magret fumé, jambon
fumé)
Ou
Filet de maigre mariné aux deux citrons

Plat

Filet de chevreuil rôti, segments de clémentines, polenta
crémeuse
Ou
Filet de bar, purée de topinambour – céleri branche

Dessert

Poire pochée au vin rouge, glace pain d'épices
Ou
Moelleux au chocolat, glace vanille

Le Bistrot 25€

Entrée

Croustillant de Saint-Marcelin, salade verte
Ou
Saumon mariné façon gravlax, taboulé de quinoa

Plat

Onglet de bœuf aux échalotes confites, gratin dauphinois
Ou
Risotto aux noix de Saint-Jacques et asperges vertes

Dessert

Le café gourmand
Ou
Tiramisu spéculos caramel beurre salé