

## Menu Weinstock

*Vous pouvez composer votre propre menu à partir de notre carte*

*Menu 3 plats 42,00 euros par personne  
(entrée/soupe, plat principal, dessert)*

*Menu 5 plats 59,00 euros par personne*

### *Notre menu conseillé*

*Salade d'asperges au jambon de Parme, roquette, pesto,  
parmesan et vinaigrette au citron  
(16,90 euros)*

*Croustillant de filet de dorade rôti, ragoût d'asperges et  
pommes de terre nouvelles  
(22,90 euros)*

*Variation de desserts Weinstock  
(12,90 euros)*

*Menu 3 plats 42,00 euros par personne  
Menu 5 plats 59,00 euros par personne*

*Asperges fraîches au beurre fondu ou en sauce Hollandaise et  
pommes de terre primeur  
16,40 euros*

<i>Jambon cuit ou cru</i>	<i>Suppl. 6,80 euros</i>
<i>Côte de porc poêlé</i>	<i>Suppl. 9,00 euros</i>
<i>Pavé de veau grillé 130 g</i>	<i>Suppl. 12,00 euros</i>
<i>Filet de bœuf 130 g</i>	<i>Suppl. 16,00 euros</i>
<i>Filet de saumon 130 g</i>	<i>Suppl. 10,00 euros</i>
<i>4 gambas Black Tiger</i>	<i>Suppl. 14,00 euros</i>

## *Entrées et salades*

*Terrine de chèvre frais et d'écrevisses et  
pesto à la tomate  
15,90 euros*

*Variation de saumon  
Croissant au saumon et tartare aux  
œufs brouillés aux crevettes  
15,90 euros*

*Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, roquette et  
voile de parmesan  
15,90 euros*

*Tartare de bœuf avec œuf de caille fritté et  
pain au tournesol  
petit : 16,90 euros  
grand : 19,90 euros*

*Salade César et son blanc de poulet grillé avec  
croûtons aux herbes  
16,50 euros*

*Salade d'herbes sauvages, gambas Black Tiger  
grillées et coquilles Saint-Jacques sur  
sauce au yaourt et citron vert  
19,90 euros*

*Soupes et essences*

*Velouté d'asperges aux lamelles de saumon*

*petit : 6,90 euros*

*grand : 8,90 euros*

*Velouté d'ail des ours et coquilles*

*Saint-Jacques poêlées*

*petit : 7,90 euros*

*grand : 9,90 euros*

*Essence de tomates grappes et*

*tortellacci à la ricotta*

*petit : 6,90 euros*

*grand : 8,90 euros*

*Consommé de queue de bœuf aux boulettes de*

*moelle et légumes racines*

*petit : 6,90 euros*

*grand : 8,90 euros*

*Végétarien*

*Œuf poché sur jeunes épinards, sauce aux truffes*

*et pommes vapeur*

*16,90 euros*

*Röstis de pommes de terre, légumes marinés sur  
feuilles de salade fraîches et sauce à la roquette*

*16,90 euros*

*Taglioni aux asperges sautées, mousse de*

*roquette et parmesan*

*17,90 euros*

*Poissons et fruits de mer*

*Allerlei de Leipzig aux écrevisses et  
sauce au crabe  
21,90 euros*

*Filet de saumon poêlé, gnocchis de pommes de  
terre, tomates séchées et mousse au safran  
22,90 euros*

*Croustillant de filet de sandre rôti sur risotto aux  
asperges et mousse au cerfeuil  
20,90 euros*

*Bar grillé aux artichauts poêlés, pommes au  
romarin et mousse au Riesling  
22,90 euros*

*Médailles de lotte sur lit d'épinards, sauce aux  
betteraves et riz sauvage  
26,90 euros*

## *Viandes et volailles*

*Poitrine de poularde farcie à l'ail des ours sur  
risotto d'asperges et légumes primeurs  
20,90 euros*

*Escalope de porc Weinstock, salade concombre-  
pommes de terre et aïrelles rouges  
19,90 euros*

*Médailles de porc bio sur chou cœur de bœuf et  
palets de pommes de terre  
19,90 euros*

*Baron d'agneau gratiné sur légumes en  
ratatouille et purée de céleri  
32,90 euros*

*Échine de veau rosée et sa sauce au poivre vert,  
légumes primeurs et tagliatelles aux truffes  
27,90 euros*

*Filet de génisse allemande aux asperges vertes,  
sauce béarnaise et soufflé pommes de terre-  
roquette  
31,90 euros*

## *Desserts*

*Tarte à la rhubarbe et crème aigre avec  
sauce blanche au café  
11,90 euros*

*Crumble aux fraises et glace à la vanille  
11,90 euros*

*Tiramisu glacé et ragoût de fraises  
11,90 euros*

*Parfait de fraises et mousse à la vanille  
11,90 euros*

## *Fromages*

*Sélection de cinq fromages français avec  
raisins et crissinis  
15,90 euros*

*Indication pour les personnes allergiques  
Nous tenons à votre disposition un menu spécial, où sont indiqués les  
ingrédients susceptibles de provoquer des allergies et des intolérances  
alimentaires.*