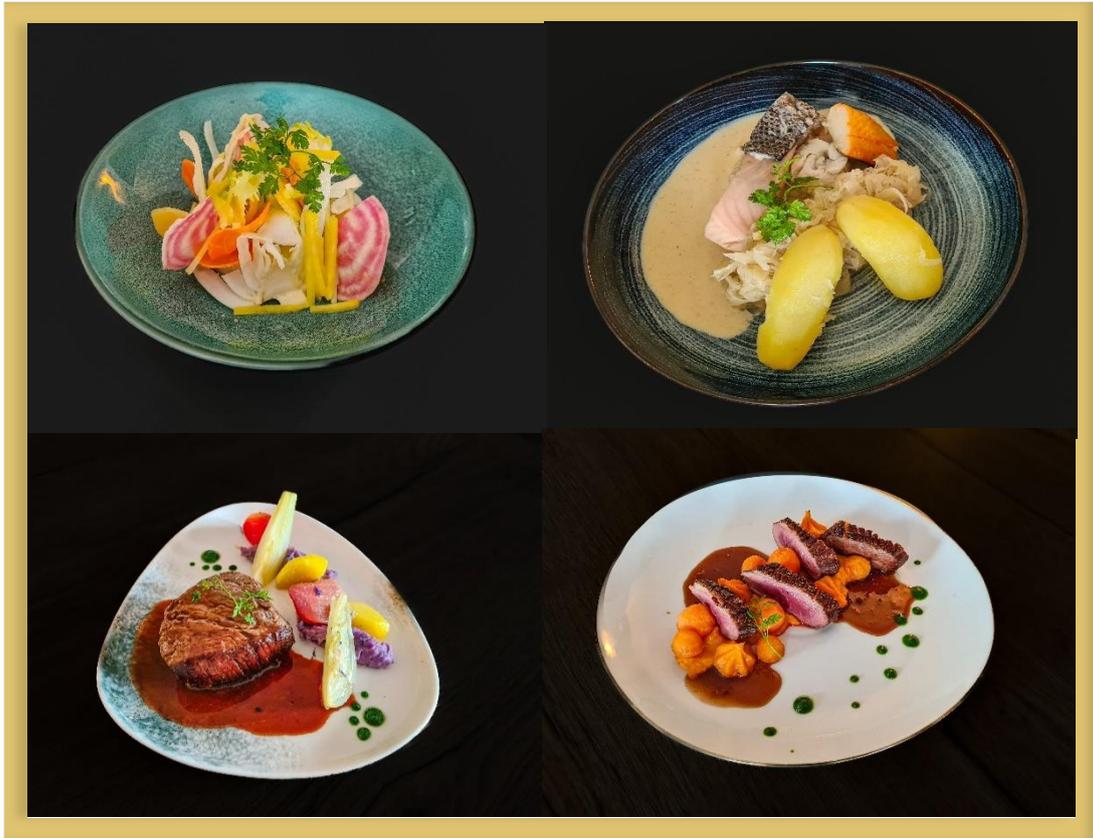




LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA



Cartes et Menus

Plats faits maison et élaborés à partir de Produits Frais de Saison

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de prévenir le service à l'avance afin d'adapter au mieux votre repas.

Taxes et service compris - Réservation obligatoire

Les Apéritifs

Crémant Dopff Blanc de Noir (12cl) 	8.00€
Crémant Rosé Dopff (12cl) 	8.00€
Champagne (12cl)	14.00€
Kir au vin blanc d'alsace (env. 15 cl) (Cassis, mirabelle, mûre, framboise, pêche de vignes, sureau) 	7.00€
Kir au crémant d'alsace (env. 15 cl) (Cassis, mirabelle, mûre, framboise, pêche de vignes, sureau) 	9.00€
Porto Rouge / Martini (blanc ou rouge) (6 cl)	6.00€
Apéritif Maison (env. 15 cl)	10.00€

Les boissons sans alcools

Eau Plate ou Pétillante Carola (50 cl) 	3.50 €
Eau Plate ou Pétillante Carola (1L) 	5.00 €
Perrier (33 cl)	4.00 €
Sirop à l'eau (25 cl) (Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Litchi)	3.00 €
Diabolo (25 cl) (Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Litchi)	4.00 €
Elsass Cola (33 cl) 	4.50 €
Coca zéro (33 cl)	4.50 €
Limonade Lisbeth (33 cl) 	4.00 €
Miss Tonic (33 cl) 	4.00 €
Fuze Tea pêche (25 cl)	4.00 €
Orangina (25 cl)	4.00 €
Jus de fruits Sautter (25cl) (Pomme, ananas, abricot, tomate, orange) 	4.50 €

Les Entrées

-  **Velouté de panais & carottes**  9€
Toast de pain de mie & crème de Philadelphia
-  **Foie gras de Canard mi cuit et sa déclinaison de poire pochée au sirop de gewurztraminer** 22€
Coulis de Poire et Pickles de Poires, Brioche Toastée
-  **Foie gras de canard poêlé à la mangue** 26€
Sauce au poivre de Sichuan
-  **Croquettes de munster**  12€
Chutney d'échalottes, Salade verte
-  **Dôme de saumon et sa mousseline de poisson blanc** 13€
Salade de Choucroute, Chantilly au Raifort
-  **Suggestion du moment** 17€

Les Plats

-  **Filet de bœuf & quenelle de purée vitelotte** 32€
Légumes d'hiver (Fenouil, Carottes et Betteraves)
-  **Dinde façon Orloff et sa sauce brune** 20€
Gratin de potimarron et Spaetzle
-  **Magret de canard et sa déclinaison de patates douces** 24€
(Patates douces rôties, duchesse, mousseline) Sauce au Miel
-  **Choucroute aux 3 poissons** 23€
Saumon, Haddock & Eglefin. Pommes de terre vapeur & sauce au Riesling
-  **Risotto de la mer & butternut** 29€
St. Jacques, Scampis & Cabillaud, Emulsion au Safran
-  **Spaetzles en gratin**  16€
Spaetzles Gratinées au Munster, salade Verte

 Fait Maison

 Végétarien

Les Fromages

Planchette de fromages locaux

10 €

Munster du Grand Père Fischer : l'indétrônable classique
Carré brasseur : fromage affiné à la bière brune d'Alsace
Ribeaupierre : Tomme d'Alsace
Brie Farçi à la pistache

Les Desserts de notre Pâtissier

-  **Finger d'agrumes**  11 €
Compotée d'agrumes, crémeux passion & chantilly vanille
-  **Crumble fruité** 12 €
Tartare de pommes & kiwis, crumble à la cannelle & crème onctueuse à la vanille
-  **Poire pochée à l'Alsacienne** 11 €
Poire pochée au Vin d'Alsace, crème pralinée, crumble de noisettes & glace poire
-  **Crème brûlée** 10 €
Crème onctueuse à la vanille et croquant caramel
-  **L'Opéra** 14 €
Ganache chocolat noir, biscuit Joconde & crème au café



Végétarien



Fait Maison

Menu Végétarien

Menu 3 plats : 35 €

Cerfeuil tubéreux et céleri en panna cotta
Salade verte et légumes croquants, vinaigrette fromage blanc raifort

Spaetzles en Gratin
Spaetzles gratinées au munster et Salade verte

Finger d'Agrumes
Compotée d'agrumes, crémeux passion & chantilly vanille

Menu Alsacien

Menu 3 plats : 38€

Croquette de munster
Chutney d'échalottes, accompagnée de sa Salade Verte

Choucroute aux 3 Poissons
(Saumon, haddock, églefin)
Pommes de Terre Vapeur, Sauce au Riesling

Poire Pochée à l'Alsacienne
Poire pochée au vin d'Alsace, crème pralinée, crumble de noisettes et glace poire

(Dans le cadre d'un régime végétarien, certains plats peuvent être adaptés sur demande préalable)

 Végétarien

 Fait Maison

Menu Sequoia

Menu 3 plats : 53 €

Dôme de Saumon et sa mousseline de poisson blanc
Accompagnée de sa Salade de Choucroute et sa Chantilly Raifort

– OU –

Foie Gras mi-cuit et sa déclinaison de Poire pochée
au sirop de Gewurztraminer
Coulis de Poires et ses Pickles de Poires, Brioche Toastée

Magret de Canard et sa déclinaison de patates douces
(Patates Douces rôties, Duchesse, Chips, Mousseline), Sauce au Miel

– OU –

Dinde façon Orloff et sa sauce brune
Gratin de Potimarron et Spaetzle

Crème brûlée vanille
Crème onctueuse à la Vanille et Croquant Caramel

– OU –

Crumble fruité
Tartare de Pommes et Kiwi, Crumble à la Cannelle et Crème onctueuse à la Vanille

(Dans le cadre d'un régime végétarien, certains plats peuvent être adaptés sur demande préalable)

En cas de changement de plat dans un menu, un supplément peut être facturé.

Menu Enfant

(Enfant de moins de 12 ans)

Notre classique : poulet à la crème et Spaetzles 10€

(Possibilité de remplacer le poulet par des knacks d'Alsace, ou de changer la sauce)

– OU –

Petits plats pour nos petits hôtes, à choisir à la carte 15 €

(N'importe quel plat de la carte peut être adapté en taille enfant)

Dessert inclus : 2 boules de glaces au choix



Glaces artisanales Angelo :

1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,80 € - 3 boules : 7 €

Supplément chantilly : 0.50 €

Parfums disponibles : Vanille, chocolat, noix de coco, café, fraise, framboise, citron, citron vert, poire, rhum-raisins, yaourt, cacao



Les digestifs

Les eaux de vie d'Alsace (4cl)

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Vieille Prune, Kirsch	8.00€
Coing	9.00€
Framboise Sauvage	10.00€

Les Armagnacs et cognacs (4cl)

Armagnac Samalens V.S.O.P	9.00€
Armagnac Prince d'Arignac X.O	12.00€
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	10.00€
Cognac Delaître X.O	12.00€

Les autres digestifs (4cl)

Limoncello, Get 27, Cointreau, Bailey 's	7.00€
Amaretto, Fernet Branca, Chartreuse Verte, Grand Marnier, Calvados	8.00€

Les boissons chaudes

Expresso	3.00€
Café allongé	3.50€
Café au lait	4.00€
Thé / Infusion	4.00€
Chocolat Chaud	4.00€
Cappuccino	5.00€
Irish Coffee / Café Italien / Café Alsacien	12.00€