



LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA







Cartes et Menus

Plats cuisinés sur place 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

Feuilleté d'escargots et champignons Crèmeux au beurre d'escargot	18 €
Foie gras poêlé au pain d'épices Crèmeux et confit de céleri	26 €
Œuf parfait aux saveurs de Flammekueche	14 €
Velouté de pois cassés Crèmeux munster, lard séché et croûtons	12 €
Pâté en croûte maison Foie gras, ris de veau, Compotée d'oignon et mesclun	20 €
Risotto au butternut Queues de langoustines et Gambas, Émulsion au chorizo	22 €

Les Plats

Filet de bœuf poêlé Sauce au bleu et pommes de terre boulangères	36 €
Jarret de porc braisé Choucroute, pomme vapeur	22 €
Saint-Jacques snackées Purée de cives, jus de viande à l'huile de Truffe	34 €
Paleron de Veau braisé cuit en basse température, Sauce au Pinot noir d'Alsace, Poêlée de champignons et spaetzle	22 €
Brandade de filet de Rouget et croustilles, Émulsion safranée	22 €
Magret de canard caramélisé au miel, Purée de patate douce	30 €
Filet de bar poêlé Bouillon de bouillabaisse, Pomme de terre et légumes, croûtons et Rouille	32 €
Salade mêlée Saumon fumée maison, gambas grillées, Saint-Jacques, fenouil, carotte et chioggia	32 €

Les Fromages

Planchette de fromages locaux

9 €
4 morceaux
au choix

Munster du père Fischer : l'indétrônable classique

Munster du moment

Pavé du brasseur : fromage affiné à la bière

Ribeaupierre : Tome d'alsace

Chèvre Frais de la ferme de Wiedenthal

Les Desserts

Riz au lait de Félix

Poire, compotée et sorbet de poire et vanille de Madagascar

10 €

Vacherin glacé

Vanille et praliné

10 €

Macarons épicés

Macarons vanille, ganache chocolat et piment

10 €

Paris-Brest

Choux, mousseline pralinée et coulis de pralin

10 €

La Tatin déstructurée

Pommes confites au caramel, espuma vanille et crumble

10 €

La ruche sucrée

Ganache au miel et lavande, tuile au miel, biscuit madeleine et crèmeux citron

10 €

Menu Tentation

Menu 3 plats : 35 €

Œuf parfait aux saveurs de Flammekueche

– Ou –

Velouté de pois cassés

Crèmeux munster, Lard séché et croûtons

Paleron de Veau braisé, cuit en basse température

Sauce au Pinot noir d'Alsace, Poêlée de champignons et spaetzle

– Ou –

Brandade de filet de Rouget & croustilles

Émulsion safranée

Riz au lait de Félix

Poire, compotée et sorbet de poire et vanille de Madagascar

– Ou –

Vacherin glacé

Vanille et praliné

(Ce menu peut être végétarien sur demande préalable)

Menu Sequoia

Menu 3 plats : 48 €

Pâté en croûte maison

Foie gras, ris de veau, compotée d'oignon et mesclun

– Ou –

Risotto au butternut

Queues de langoustines et Gambas, Émulsion au chorizo

Magret de canard caramélisé au miel

Purée de patate douce

– Ou –

Filet de bar poêlé

Bouillon de bouillabaisse, Pomme de terre et légumes, croûtons de rouille

Macarons épicés

Macarons vanille, ganache chocolat et piment

– Ou –

Paris-Brest

Choux, mousseline pralinée et coulis de pralin

(Ce menu peut être végétarien sur demande préalable)

Menu Enfant

(Enfant de moins de 12 ans)

Notre classique : 10€
Poulet à la crème et Spaetzles.

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

– Ou –

Petits plats pour nos Petits Hôtes, 15 €
À choisir sur la carte

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

Dessert inclus : 2 boules de glace au choix

Les Glaces Angelo (artisanales)



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€