

Nos propositions de menu Groupe 2024

Restaurant La Halle Aux Blés



Menu n°1 à 22,90€

Assiette du jardinier
Rôti de porc aux quetsches,
Pommes Sautées et légumes
Tarte au pommes

Menu n°2 à 22,80€

Salade alsacienne
Tourte vigneronne
Salade de fruits

Menu n°3 à 25,80€

Assiette du jardinier
Civet de Gibier, spätzle
Coupe feldkirch

Menu n°4 à 25,80€

Tarte à l'oignon
Bouchée à la reine maison,
Pâtes grand-mère
Vacherin glacé

Menu n°5 à 22,90€

Quiche lorraine, salade verte
Cuisse de poulet au riesling,
spätzle
Chausson aux pommes

Menu n°6 à 24,90€

Presskopf vinaigrette
Jarret braisé, sauce pinot noir,
Pommes Sautées, salade verte
Ile flottante

Menu n°7 à 24,90€

Baeckeoffe aux trois viandes,
Salade verte
Tarte aux quetsches streussel

Menu n°8 à 26,90€

Pâté de campagne, crudités,
Choucroute alsacienne
(5 garnitures)
Tarte aux myrtilles

Menu n°9 à 25,90€

Choucroute royale
(8 garnitures)
Sorbet citron - marc de
gewurz

Menu n°10 à 25,90€

Potage selon saison
Filet de daurade aux petits-
légumes riz
Gâteau foret -noire

Menu n°11 à 34,90€

Mousse de canard au porto
Carré de veau rôti
Sauce forestière
Assiette gourmande

Menu n°12 à 25,90€

Quiche Lorraine
Jarret braisé sauce au pinot noir,
pommes sautées salade verte
Tarte aux pommes

Le menu doit être choisi une semaine à l'avance (un menu pour tout le groupe)

Aperitif: Kir vin blanc 3,20€/pers.

Coupe de crémant d'Alsace 4,50€/pers.

Munster A.O.C 4,90€

Eau minérale 3,50/p Café/thé 1,90€/pers.

Forfait boisson n°1: 5,60€/pers. (1/4 de vin)

Forfait boisson n°2: 6,90€/pers. (1/4 de vin +1 café)

Forfait boisson n°3: 6,90€/pers. (1/4 de vin + 1 eau minérale)

Forfait boisson n°4: 9,30€/pers. (1/4 de vin + 1 eau minérale + 1 café)

