

# Menu

## 🏠 Thurtàler Menu 32.00€

**Entrée** : Terrine du chef au foie gras de canard, veau, morilles, pistaches, crudités,  
ou Salade gourmande, saumon fumé artisanal, jeunes pousses.

**Plat** : Carpes frites, frites maison, salade verte, (notre mayonnaise maison sur demande)  
ou Bouchée à la reine de veau, frites maison ou spätzlés maison, salade verte.

**Dessert** : Sorbet arrosé, meringue glacée chantilly, mousse au chocolat, île flottante ou  
dessert du moment

(Voir note à la clientèle (deuxième page))

## 🏠 Menu enfant 11.00€

🌲 Fleischkiechla du Thurtàl ou carpes frites,  
ou escalope panée de volaille, accompagnés de frites ou spätzlés maison, salade verte.  
Dessert au choix suivant proposition.

## Nos entrées

|  |        |
|--|--------|
| 🌲 <b>Elsass Tapas pour 2 personnes</b> .....   | 22.00€ |
| (Assortiment de charcuteries et fromages locaux, saumon fumé artisanal et panier de 4 beignets de carpes frites) |        |
| 🏠 <b>Le panier de carpes frites (4 beignets)</b> .....   | 8.00€  |
| 🏠 <b>Salade gourmande</b> (Saumon fumé artisanal, jeunes pousses) .....  | 10.50€ |
| 🏠 <b>Terrine du chef au foie gras de canard</b> (veau, morilles et pistaches, crudités).....                     | 11.00€ |

Vous pouvez compléter ces entrées avec une portion de frites ou de spätzlés pour en faire un plat ! 🏠

|  |       |
|--|-------|
| La portion de frites .....   | 4.00€ |
| La portion de spätzlés .....   | 4.00€ |
| La portion de légumes .....  | 4.00€ |
| La portion de crudités .....   | 3.50€ |
| La portion de salade verte.....  | 2.50€ |
| Supplément sauce .....   | 2.00€ |
| (Poivre, crème, champignon, beurre d'escargot, mayonnaise, ketchup, Bibeleskaas) |       |

(Voir note à la clientèle (deuxième page))

## Nos Burgers

(Nos pains proviennent de la boulangerie locale)

|  |        |
|--|--------|
| 🌲 🏠 <b>Le burger du Thurtàl</b> .....  | 21.00€ |
| (Pain burger alsacien, 2 steaks hachés maison, fromage et lardons de nos montagnes, tomates, jeunes pousses, sauce crème et bibeleskaas, ketchup maison, servis avec salade verte, tomates et frites maison) |        |
| 🌲 🏠 <b>Le « Bitsch' burger »</b> .....   | 15.50€ |
| (Pain burger Alsacien, 1 steak haché maison, fromage et lardons de nos montagnes, tomates, ketchup maison, servis avec salade verte, tomates et frites maison)   |        |
| 🌲 🏠 <b>Le Burger XXL</b> .....   | 24.00€ |
| (Même composition que le Burger du Thurtàl avec 1 steak en plus)   |        |
| 🌲 🏠 <b>Le Burger Végétarien</b> 🌱.....   | 19.00€ |
| (Pain burger Alsacien, tomme du Ramersbach, légumes méditerranéens, tomates, jeunes pousses, bibeleskaas, ketchup, crème de vinaigre de pommes, servis avec salade tomates et frites)                        |        |

(Voir note à la clientèle (deuxième page))

## Nos spécialités

|   |  |        |
|---|--|--------|
| 🏠 | Carpes frites (7-12 beignets, frites, salade verte, mayonnaise sur demande).....   | 19.80€ |
| 🏠 | Assiette Nordique (saumon fumé artisanal sur rösti, crème, assortiment de salades & scampi) .....                                  | 20.50€ |
| 🏠 | Bouchée à la reine de veau (frites ou spätzlés et salade verte) .....  | 20.00€ |
| 🏠 | Fleischkiechlas (Gâteau de viande bovine et pot au feu de la vallée, champignons frais, sauce crème, frites et salade verte) ..... | 18.80€ |

## Nos viandes

|    |   |        |
|----|---|--------|
| 🏠  | La pièce de bœuf, selon disponibilité (200gr-250gr) .....                 | 24.00€ |
| 🏠  | La pièce de bœuf, selon disponibilité (350gr-400gr) .....                 | 27.00€ |
|    | Sauce au choix : beurre d'escargot, à la crème, champignons, poivre vert) |        |
| 🌲🏠 | Le cordon bleu au fromage de nos vallées.....                             | 25.00€ |

Nos viandes sont accompagnées de frites et salade verte. Nos spätzlés sur demande.

(Voir note à la clientèle (deuxième page))

🏠 Fait maison : élaboré sur place à partir de produits bruts    🌲 Du Thurtâl : issu de notre production ou de la vallée de la Thur    🌱 Végétarien

## Note à la clientèle

Aux Saveurs du Thurtâl, notre devise est de proposer des produits frais, de qualité, en quantité afin de satisfaire notre clientèle. Nos plats sont accompagnés de garniture et/ou de sauce.

Nous vous proposons, durant votre repas, une possibilité de repasse de garniture ou de sauce (ce qui est compris dans le prix du plat).

Nous vous informons que la deuxième repasse de garniture ou de sauce sera facturée. Les repasses demandées et non consommées seront facturées, afin de lutter contre le gaspillage.

**Merci de votre compréhension !**

## Nos boissons sans alcool

|  |       |
|--|-------|
| Pomme de Lisbeth, le Shorle Alsacien .....   | 3.00€ |
| Sirop à l'eau (25cl).....                    | 1.20€ |
| Perrier (33cl).....                          | 3.30€ |
| Perrier sirop ou rondelle (33cl).....        | 3.40€ |
| Lisbeth (plate, légère, gazeuse)(50cl).....  | 3.00€ |
| Lisbeth (plate, légère, gazeuse)(100cl)..... | 5.00€ |
| Limonade (25cl) .....                        | 2.20€ |
| Diabolo (25cl).....                          | 2.30€ |
| Schweppes (25cl) .....                       | 3.40€ |
| Jus de fruits (25cl).....                    | 3.00€ |
| Coca-Cola (33cl) .....                       | 3.30€ |
| Elsass-Cola (33cl) .....                     | 3.30€ |
| Thé glace (25cl) .....                       | 3.00€ |
| Orangina (25cl) .....                        | 3.40€ |

## Nos Apéritifs

|  |        |
|--|--------|
| Apéritif du Thurtal (12cl) .....   | 6.00€  |
| <i>Crémant d'Alsace, crème de mûre, myrtille, framboise ou cassis.</i>       |        |
| La coupe de crémant d'Alsace (12cl) .....                                    | 5.00€  |
| Pinot Auxerrois Vieille vigne (12cl) .....                                   | 5.50€  |
| Apéritif de fleurs (7cl) ( <i>fleur de sureau, acacia, pissenlit</i> ) ..... | 3.80€  |
| Ricard ou Pastis (2cl), Suze, Martini, Porto, Campari (4cl) .....            | 3.80€  |
| Tomate, Perroquet (2cl) .....  | 3.90€  |
| Blanc cassis (12cl) .....  | 3.80€  |
| Panaché, Monaco (25cl).....  | 3.00€  |
| Amer-bière, Picon, Cynar, Sommer Alsacien (25cl) .....                       | 4.20€  |
| Whisky (4cl).....  | 5.20€  |
| Crémant d'Alsace (75cl).....   | 25.50€ |
| Crémant d'Alsace Brut Rosé (75cl) .....                                      | 28.50€ |
| Pinot Auxerrois vieille vigne (75cl).....                                    | 26.50€ |

## Nos bières

|  |       |
|--|-------|
| Bière pression Hirsch Gold (25cl).....               | 3.20€ |
| Bière pression (50cl) .....                          | 5.40€ |
| Bière pêche (25cl).....                              | 4.20€ |
| Bière sirop (25cl) .....                             | 3.30€ |
| Bière ambrée locale Cabrio (bouteille de 33cl) ..... | 5.40€ |

## Nos vins rouges et de nos régions (prix en €)

|  | Bouteille         | Bouteille   |             |
|--|-------------------|-------------|-------------|
| <b>Vins de la vallée du Rhône</b>              | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Les coteaux du Rhône, Magie d'une terre AOP    | -                 | 22.00       |             |
| Vacqueyras « Vieux Clocher » AOC               | -                 | 27.50       |             |
| Côtes du Rhône AOC                             | 10.50             |             |             |
| <b>Vins du Bordelais</b>                       | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Bordeaux élevé en fût de Chêne AOC             | -                 | 21.50       |             |
| Réserve Bordeaux AOC                           | 13.00             | -           |             |
| <b>Vins de Bourgogne Domaine Jacqueson AOP</b> | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Passetoutgrain (rouge)                         | -                 | 25.00       |             |
| Bourgogne aligoté (blanc)                      | -                 | 25.00       |             |
| Bourgogne Chardonnay (blanc)                   | -                 | 29.00       |             |
| <b>Vins en pichet</b>                          | <b>verre 12cl</b> | <b>25cl</b> | <b>50cl</b> |
| Cabernet Sauvignon IGP, Pays d'Oc              | 3.20              | 6.00        | 11.00       |
| Côtes du Rhône AOP                             | 2.40              | 4.50        | 8.00        |
| Bourgogne aligoté AOC blanc                    | 5.00              | 9.00        | 17.00       |

## Vins d'Alsace (prix en €)

|   | Bouteille         | Bouteille   |             |
|---|-------------------|-------------|-------------|
| <b>Domaine Albert Ziegler, Orschwihr, AOC</b>           | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Pinot Gris  | 13.50             | -           |             |
| Edelzwicker (LITRE)                                     | -                 | 20.00       |             |
| Riesling  | -                 | 21.50       |             |
| <b>Domaine François Braun &amp; fils, Orschwihr AOC</b> | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Pinot Noir- rouge (LITRE)                               | -                 | 23.50       |             |
| Rosé d'Alsace   | -                 | 21.50       |             |
| Pinot Auxerrois – Cuvé vieille vigne                    | -                 | 26.50       |             |
| <b>Domaine Freyburger Louis et fils « Bio » AOC</b>     | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Pinot Blanc vieille vigne                               | -                 | 26.50       |             |
| Pinot Noir – rouge                                      | -                 | 28.00       |             |
| <b>Cave du Vieil Armand AOC</b>                         | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Muscat  | -                 | 22.00       |             |
| Gewurztraminer  | -                 | 28.00       |             |
| <b>Cave Wunsch et Mann, Wettolsheim « Bio » AOC</b>     | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Alliance BIO (Riesling, Muscat et Gewurztraminer)       | -                 | 23.50       |             |
| <b>Vins en pichet</b>                                   | <b>verre 12cl</b> | <b>25cl</b> | <b>50cl</b> |
| Edelzwicker Domaine Albert Ziegler AOC                  | 2.80              | 5.50        | 10.50       |
| Pinot noir rouge Domaine François Braun & Fils AOC      | 3.40              | 6.70        | 13.00       |
| Pinot Auxerrois Vieille vigne F. Braun AOC              | 4.80              | 9.50        | 18.50       |
| Muscat Cave du Vieil Armand AOC                         | 4.20              | 8.30        | 16.00       |
| Gewurztraminer Cave du Vieil Armand AOC                 | 5.40              | 10.70       | 20.90       |
| Alliance BIO Cave Wunsch & Mann AOC                     | 4.50              | 8.50        | 16.50       |
| Pinot Gris AOP  | 4.20              | 8.30        | 16.00       |

## Vins de Provence (prix en €)

|                                   |                   |             |             |
|-----------------------------------|-------------------|-------------|-------------|
| <b>Rosé Côtes de Provence AOP</b> | <b>37.5cl</b>     | <b>75cl</b> |             |
| Les Galets de Provence            | -                 | 19.50       |             |
| <b>Vins en pichet</b>             | <b>verre 12cl</b> | <b>25cl</b> | <b>50cl</b> |
| Les Galets de Provence            | 3.00              | 5.80        | 11.00       |