




RESTAURANT LE SAULOCH



Cher client,

Au Sauloch nous servons une cuisine traditionnelle et gourmande, des légumes frais de saison, cuisinés selon les recettes de notre chef. Nos plats sont toujours proposés avec des légumes et un choix de garnitures.

Nous nous efforçons de travailler et de servir des produits locaux, issus de la filière courte et de la culture biologique ou raisonnée.

Conformément à la législation, le logo  désigne des plats « faits maison », entrées, plats de résistance ou desserts entièrement cuisinés et transformés sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

Nous attirons votre attention sur le fait que nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou traces d'allergènes. Nous cuisinons au beurre à la crème et à la farine de blé.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement et vous souhaitons d'y passer un agréable moment.

Philippe KLEIN et son équipe

🌀 NOS BOISSONS 🌀

Boissons Fraîches

<i>Eau 50cl, plate ou pétillante, sources d'Alsace</i>	<i>2.60€</i>
<i>Eau 1 L, plate ou pétillante, sources d'Alsace</i>	<i>4.50€</i>
<i>Eau Perrier 33 cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Orangina – Schweppes et agrumes 25cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Jus de fruits 25cl (tomate-orange-ananas-pomme-abricot-pamplemousse)</i>	<i>3.00€</i>
<i>Ice Tea 25cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Coca Cola- Coca Cola zero 33cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Lisbeth'POM – “Apfelschorle”</i>	<i>3.00€</i>
<i>Limonade 33cl</i>	<i>2.20€</i>
<i>Diabolo 33 cl</i>	<i>2.50€</i>
<i>Sirop à l'eau (Citron-Grenadine-Fraise-Menthe-Cassis-Pêche-Mûre-Orgeat)</i>	<i>1.80€</i>

Boissons chaudes

<i>Café arabica « Elsass Café »</i>	
<i> Expresso</i>	<i>1.90€</i>
<i> Double expresso</i>	<i>3.20€</i>
<i> Café rallongé</i>	<i>2.20€</i>
<i> Expresso crème</i>	<i>2.40€</i>
<i> Grand café crème</i>	<i>3.50€</i>
<i> Décaféiné</i>	<i>2.00€</i>
<i> Décaféiné crème</i>	<i>2.50€</i>
<i> Grand décaféiné</i>	<i>3.00€</i>
<i> Grand décaféiné crème</i>	<i>3.50€</i>
<i>Thé ou infusion, sélection Damman Frères</i>	<i>2.50€</i>
<i>Chocolat chaud</i>	<i>3.50€</i>
<i>Café Viennois Chantilly</i>	<i>3.50€</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>7.00€</i>
<i>Café Alsacien à l'eau de vie</i>	<i>7.50€</i>
<i>Café et trois gourmandises</i>	<i>6.90€</i>
<i>Thé, sélection Damman Frères et trois gourmandises</i>	<i>7.20€</i>

*Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.*

Bières :

A la pression les bières METEOR, brasserie indépendante alsacienne à Hochfelden

PILS 5°, blonde - houblon Strisselspalt	25 cl	2.80€
	50 cl	5.50€

Et

BRASSIN EPHEMERE ou de SAISON en 25cl ou 50cl

Panaché	25 cl	2.80€
Monaco	25cl	3.00€
Bière avec Sirop	25cl	3.00€
Amer ou Cynar bière	25cl	3.50€

En bouteille :

METEOR sans alcool (moins de 1°)	25cl	2.80€
WENDELINUS 6.8°, bière blonde d'Abbaye	25cl	3.50€
« Rince Cochon » 8.5°	33cl	5.00€
« Rince Cochon » fruits rouges 7.5°	33cl	5.00€

Apéritifs:

Ricard	2 cl	2.80€
Ricard Perroquet-Tomate-Mauresque	2cl	3.00€
Porto	4cl	3.00€
Martini rouge ou blanc	4cl	3.00€
Campari	4 cl	3.00€
Suze	4 cl	3.00€
Whisky	4 cl	4.50€
Whisky baby	2 cl	3.00€
Apéritif- cocktail maison		5.00€

Aperitifs régionaux:

Whisky alsacien Meyer's Hohwarth	4 cl	5.00€
Alsaquina, Meyer's Hohwarth	4 cl	3.00€
Verre de Muscat d'Alsace	12.5cl	4.20€
Verre de Gewurztraminer d'Alsace	12.5cl	4.20€
Verre de crémant d'Alsace	12.5cl	4.40€
Kir au vin blanc d'Alsace	12.5cl	3.50€
Kir au crémant d'Alsace	12.5cl	4.90€

(Crèmes de cassis-mûre-framboise-pêche-violette-mirabelle-griotte-myrrille-chataîgne- fraise des bois)

*Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.*

Vins ouverts :

	<u>Verre 12,5cl</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>
Alsace			
<i>Stumpf Eppfig</i>			
Edelzwicker	2.50€	5€	10€
Sylvaner	2.50€	5€	10€
Riesling	2.50€	5€	10€
Pinot Noir	3.00€	6€	12€
<i>Rublmann-Dirringer</i>			
Muscat	4.20€	8€	15€
Gewürtztraminer	4.20€	8€	15€
<i>Koebly Kintzheim</i>			
Pinot Blanc Auxerrois	3.00€	6€	12€
<i>Metz, Blienschwiller</i>			
Pinot noir rosé	3.00€	6€	12€
Côtes du Rhône			
Coudrier Enclave du Pape	2.50€	5€	10€
Vin du Gard			
Cuvée des Chartreux rouge	2.50€	5€	10.00€
Cuvée des Chartreux rosé	2.50€	5€	10.00€

Digestifs (4cl) :

Cognac	5.00€
Armagnac	5.00€
Calvados	5.00€
Rhum	5.00€
Vieille Prune ambrée de la vallée	5.00€
Nos eaux de vie de la Vallée de Villé	5.00€
<i>Marc de gewürtztraminer, Framboise, Poire Williams, Quetsches, Mirabelle, Kirsch</i>	
Nos liqueurs de fruits de la Vallée de Villé	5.00€
<i>Framboise, Poire Williams, Myrtille, Mirabelle</i>	

Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.

NOTRE CARTE

NOS ENTREES :

☰	<i>Escargots au beurre à l'ail et persil frais à l'Alsacienne</i>	<i>Fournée de 6</i>	<i>7.00€</i>
		<i>Fournée de 12</i>	<i>13.50€</i>
☰	<i>Escalope de foie gras de canard français poêlée aux pommes</i>		<i>15.00€</i>
☰	<i>Assiette de crudités fraîches de la région</i>	<i>petite 5.00€</i>	<i>grande 10.00€</i>
☰	<i>Salade verte</i>	<i>portion</i>	<i>2.50€</i>
☰	<i>Terrine et crudités fraîches</i>	<i>petite 8.50€</i>	<i>grande 12.00€</i>
☰	<i>Presskopf et crudités fraîches</i>	<i>petite 8.50€</i>	<i>grande 12.00€</i>



NOS SPECIALITES :

☰	<i>Sauloch plattel</i>		
	<i>Crudités et salade fraîches de la région, garnies de viandes fumées et séchées, terrine, presskopf</i>		<i>15.00</i>
☰	<i>Salade Suzel</i>		
	<i>Crudités et salade fraîches de la région, garnies de viandes fumées et séchées</i>		
	<i>Escalope de foie gras de canard poêlée</i>		<i>16.00€</i>
☰	<i>Salade Nordique</i>		
	<i>Crudités et salade fraîches de la région, fruits frais de saison, saumon mariné gravlax</i>		<i>16.00€</i>
☰	<i>« Bibeleskaas » - fromage blanc persillé à l'ail</i>		
	<i>Aux jambons fumés et séchés</i>		<i>14.50€</i>
	<i>Aux jambons fumés, séchés et munster d'Alsace</i>		<i>16.00€</i>
	<i>Au saumon mariné à l'aneth</i>		<i>15.00€</i>
	<i>Aux crudités fraîches et munster d'Alsace</i>		<i>15.00€</i>
	<i>Servi avec salade verte et pommes sautées</i>		
☰	<i>Jarret de porc braisé au miel, pommes sautées et salade (15mn d'attente)</i>		<i>15.00€</i>
☰	<i>Jarret de porc sauce au munster, pommes sautées et salade (15mn d'attente)</i>		<i>16.50€</i>
☰	<i>Coti braisé au miel (ribs), pommes sautées et salade</i>		<i>15.00€</i>
☰	<i>Joues de porc mijotées à l'ancienne, spätzle</i>		<i>14.00€</i>
☰	<i>Civet de gibier de chasses locales (selon disponibilité), spätzle</i>		<i>15.00€</i>
☰	<i>Choucroute garnie aux 5 viandes</i>		<i>16.00€</i>
☰	<i>Choucroute strasbourgeoise aux 5 viandes et escalope de foie gras poêlée</i>		<i>19.50€</i>

Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.

NOS VIANDES :

La Poire de bœuf, le morceau du boucher

☰ Poire de bœuf 250g+ nature	17.90€
☰ Poire de bœuf 250g+, beurre maître d'hôtel	18.50€
☰ Poire de bœuf 250g+, sauce poivre vert à la crème	20.00€
☰ Poire de bœuf 250g+, sauce munster à la crème	21.00€
☰ Onglet de bœuf 250g à l'échalote	16.80€
☰ Escalope de veau blanc à la crème 200g	18.80€

Nos viandes sont d'origine France ou U.E

Nos viandes sont servies avec des légumes frais de producteurs locaux.

- Garniture au choix : pommes sautées-pommes frites-spätzles -

Supplément salade ou garniture 2.50€



FROMAGES D'ALSACE

<i>Munster</i>	<i>5.00€</i>
<i>Assiette de fromage (Munster et Tommes d'Alsace)</i>	<i>7.50€</i>

LE SOIR UNIQUEMENT

NOS TARTES FLAMBEES


Préparées selon notre recette au fromage blanc et à la crème épaisse d'Isigny

<i>Tarte Flambée Normale</i>	<i>7.80€</i>
<i>Tarte Flambée Gratinée</i>	<i>8.50€</i>
<i>Tarte Flambée aux champignons frais</i>	<i>8.80€</i>
<i>Tarte Flambée aux champignons frais, gratinée</i>	<i>9.50€</i>
<i>Tarte Flambée au Munster d'Alsace</i>	<i>9.80€</i>
<i>Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace</i>	<i>9.80€</i>
<i>Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace à l'ail des ours</i>	<i>9.80€</i>
<i>Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace à l'ortie</i>	<i>9.80€</i>
<i>Tarte Flambée MOITIE/MOITIE</i>	<i>9.80€</i>
<i>Demie tarte flambée, garniture au choix</i>	<i>5.50€</i>

*Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.*


NOS MENUS


Menu du Terroir 22€


 Choucroute garnie 5 viandes

Gougelhopf Glacé arrosé au Marc


Menu Chasseur 25€


 Terrine, crudités

 Civet de gibier (selon disponibilité)
Garniture au choix

 Soupe de fruits rouges aux épices,
Glace vanille

Menu Découverte 33€

 Escalope de foie gras de canard

 Poire de bœuf au poivre vert
Légumes et garniture

Café ou thé gourmand,
3 gourmandises

Menu Enfant 9€

Nuggets de filet de poulet

Ou

Steak haché « Black Angus »

Frites et légume frais

1 boule de glace, parfum au choix, chantilly



Mercredi-Jeudi-Vendredi midi

Menu du jour 13€

Entrée + plat ou plat + dessert 10.50€

Plat du jour 9.50€

Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.

NOS DESSERTS

NOS DESSERTS MAISON

<i>Crème brûlée à la vanille</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Strudel aux pommes tiède, crème anglaise, glace vanille</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Charlotte au fromage blanc, coulis de fruits rouges</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Soupe de fruits rouges aux épices, glace vanille</i>	<i>6.00 €</i>

NOS DESSERTS

<i>Café et trois gourmandises</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Thé ou infusion sélection Damann Frères et trois gourmandises</i>	<i>7.20 €</i>
<i>Fondant au chocolat, crème anglaise « maison », glace vanille</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Kougelhopf glacé, crème anglaise « maison »</i>	<i>6.80 €</i>
<i>Kougelhopf glacé, crème anglaise « maison » et Marc de Gewürztraminer</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Meringue glacée, glace 2 boules, parfum au choix</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Profiteroles</i>	<i>7.00 €</i>

NOS COUPES DE GLACE 3 BOULES

Sauce chocolat maison

<i>Dame blanche</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Chocolat Liégeois</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Coco-Choco</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Menthe-Choco</i>	<i>6.90 €</i>

<i>Café Liégeois</i>	<i>6.50 €</i>
----------------------	---------------

Coupe arrosée (Marc de Gewürztraminer, Framboise, poire William, Kirsch, Rhum)

<i>1 boule</i>	<i>3.50 €</i>
<i>2 boules</i>	<i>5.00 €</i>
<i>3 boules</i>	<i>7.50 €</i>

NOS COUPES DE GLACE, AVEC OU SANS CHANTILLY

Nos parfums de crème glacée :

Vanille-Fraise-Chocolat-Café-Menthe-Noix de Coco-

Nos parfums de sorbets :

<i>Citron-Framboise-Cassis-Poire</i>	<i>Coupe 1 boule</i>	<i>2.20 €</i>
	<i>Coupe 2 boules</i>	<i>4.00 €</i>
	<i>Coupe 3 boules</i>	<i>5.90 €</i>

*Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Conformément à la législation, les titres-restaurant sont acceptés en semaine dans la limite de 19,-€ par porteur.*