




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 un choix de garnitures.

Nous nous efforçons de travailler et de servir des produits locaux, issus de la filière courte et de l'agriculture 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 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, Carola bleue-verte-rouge</i>	<i>2.60€</i>
<i>Eau 1 L, Carola bleue-verte-rouge</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 *METEOR* à la pression

<i>Pils</i>	<i>25 cl</i>	<i>2.80€</i>
	<i>50 cl</i>	<i>5.50€</i>
<i>Bière de Saison</i>	<i>25 cl</i>	<i>3.20€</i>
	<i>50cl</i>	<i>6.20€</i>
<i>Panaché</i>	<i>25 cl</i>	<i>2.80€</i>
<i>Monaco</i>	<i>25cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Bière avec Sirop</i>	<i>25cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Amer ou Cynar bière</i>	<i>25cl</i>	<i>3.50€</i>

Bières en bouteille

<i>METEOR sans alcool</i>	<i>25cl</i>	<i>2.80€</i>
<i>« Rince Cochon » 8.5°</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00€</i>
<i>« Rince Cochon » fruits rouges 7.5°</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00€</i>

Apéritifs:

<i>Ricard 2 cl</i>	<i>2.80€</i>
<i>Ricard Perroquet-Tomate-Mauresque 2cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Porto 4cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Martini rouge ou blanc 4cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Campari 4 cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Suze 4 cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Whisky 4 cl</i>	<i>4.50€</i>
<i>Whisky baby 2 cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Aperitif maison</i>	<i>5.00€</i>

Apéritifs régionaux:

<i>Whisky alsacien Meyer's Hohwarth 4cl</i>	<i>5.00€</i>
<i>Alsaquina, Meyer's Hohwarth 4cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Verre de Muscat d'Alsace 12.5cl</i>	<i>4.20€</i>
<i>Ruhlmann et Dirringer Dambach la Ville</i>	
<i>Verre de Gewurztraminer d'Alsace 12.5cl</i>	<i>4.20€</i>
<i>Ruhlmann et Dirringer Dambach la Ville</i>	
<i>Verre de crémant d'Alsace</i>	<i>4.40€</i>
<i>Kir au vin blanc d'Alsace</i>	<i>3.50€</i>
<i>Kir au crémant d'Alsace</i>	<i>4.90€</i>
<i>(Crèmes cassis-mûre-framboise-pêche-violette-mirabelle-griotte-rose)</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.*

Vins ouverts :

	<u>Verre 12,5cl</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>
Alsace			
<i>Stumpf Epfig</i>			
Edelzwicker	2.50€	5€	10€
Sylvaner	2.50€	5€	10€
Riesling	2.50€	5€	10€
<i>Koehly Kintzheim</i>			
Pinot Blanc Auxerrois	3.00€	6.00€	12€
<i>Straub Blienschwiller</i>			
Pinot Noir	3.00€	6.00€	12€
<i>Barthel Albé</i>			
Pinot noir rosé	3.00€	6.00€	12€
Côtes du Rhône			
<i>Coudriers Enclave</i>	2.50€	5€	10€
Vin du Gard			
<i>Cuvée des Chartreux rouge</i>	2.50€	5.00€	10.00€
<i>Cuvée des Chartreux rosé</i>	2.50€	5.00€	10.00€

Digestifs (4cl) :

<i>Cognac</i>		5.00€
<i>Armagnac</i>		5.00€
<i>Calvados</i>		5.00€
<i>Rhum</i>		5.00€
<i>Vieille Prune ambrée de la vallée</i>		5.00€
<i>Nos eaux de vie de la Vallée de Villé</i>		5.00€
<i>Marc de gewurztraminer, Framboise, Poire Williams, Quetsches, Mirabelle, Kirsch</i>		
<i>Nos crèmes de la Vallée de Villé</i>		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</i>		
	<i>Saumon mariné gravlax</i>		<i>16.00€</i>
☰	<i>« Bibeleskaas » fromage blanc persillé à l'ail, salade et pommes sautées</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>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 :

<i>La Poire de bœuf,</i>	<i>le morceau du boucher</i>	
☰ 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>	5.00€
<i>Assiette de fromage (Munster et Tommes d'Alsace)</i>	7.50€

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>	7.80€
<i>Tarte Flambée Gratinée</i>	8.50€
<i>Tarte Flambée aux champignons frais</i>	8.80€
<i>Tarte Flambée aux champignons frais gratinée</i>	9.50€
<i>Tarte Flambée au Munster d'Alsace</i>	9.80€
<i>Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace</i>	9.80€
<i>Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace à l'ail des ours</i>	9.80€
<i>Tarte Flambée à la Tomme d'Alsace à l'ortie</i>	9.80€

*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 de Gewürztraminer

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>

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>

Café Liégeois *6.50 €*

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.*