

Restaurant LE SAULOCH



117 Route de Hohwarth - 67220 TRIEMBACH AU VAL

TEL : 03.88.57.11.20 - WWW.sauloch.com

restaurant.sauloch@orange.fr



Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de vos banquets,
Fêtes de famille ou repas d'affaires.

Pour une prestation « buffet » ou « traiteur », nous consulter.



Cher client,

Au Sauloch nous servons une cuisine traditionnelle, gourmande, des légumes frais de saison, cuisinés selon les recettes de notre chef et accompagnés au choix de pommes sautées, frites, spaetzele, pommes dauphine, nouilles, riz ou gratin dauphinois.

Nous vous proposons également une carte de vins régionaux, élaborés par des vignerons indépendants et des spiritueux de bouilleurs de crus locaux.

Autant que possible nous nous efforçons de travailler et de servir des produits issus de la filière courte et de l'agriculture raisonnée.

Nous sommes à votre écoute pour la composition de vos menus, de l'entrée au dessert à choisir parmi nos suggestions.

Philippe KLEIN et son équipe

❧ Nos Suggestions de Menus ❧

Menus à 18 euros

- * *Entrées :* Tarte à l'oignon avec salade
Quiche Lorraine avec salade
- * *Plats :* Roti de porc aux épices
Saupfeffer* (civet de cochon)
**Spécialité maison.*
- * *Desserts :* Meringue glacée maison (parfum au choix)
Charlotte au fromage blanc maison, sur coulis de fruits rouges



Menu à 19 euros

Choucroute garnie aux 5 viandes
Sorbet arrosé



Menus à 22 euros

- * *Entrées :* Salade Bressane (*crudités, lardons, volaille à la crème*)
Assiette du Sauloch (*crudités, terrine*, presskopf*, viande fumée*)
**Faits maison.*
- * *Plats :* Joes de porc à l'ancienne
Coq au riesling ou à la bière
- * *Desserts :* La soupe de fruits rouges et sa glace
Strudel aux pommes



Menus à 26 euros

- * *Entrées :* Saumon mariné à l'aneth, toast et salade folle
Terrine maison et crudités
- * *Plats :* Pièce de bœuf au pinot noir
Médailon de gibier poêlé
- * *Desserts :* Vacherin glacé maison
Fondant au chocolat



Menu à 28 €uros

- * *Entrées :* Croustillant de fromage et salade
Grandes ravioles et salade
- * *Plats :* Magret de canard au miel
Suprême de pintade aux girolles
- * *Desserts :* Assiette de sorbet et fruits frais
Kugelhof glacé arrosé au Marc de Gewürztraminer



Menu à 30 €uros

- * *Entrées :* Foie gras de canard poêlé aux pommes
Salade Suzel (*crudités, escalope de foie gras, magret fumé*)
- * *Plats :* Carré de veau « forestière »
Duo de bœuf et veau aux deux sauces
- * *Desserts :* Assiette gourmande
Omelette norvégienne flambée en salle



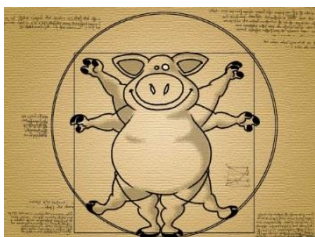
Menu à 35 €uros

- * *Entrées :* Terrine de foie gras de canard*
**Fait maison, canard origine Sud-Ouest.*
Bouchée aux fruits de mer
- * *Plats :* Filet de bœuf aux morilles
Côte de veau au foie gras
- * *Desserts :* Ananas rôti au miel et sa glace
Crêpes Suzette



A votre disposition, un espace accueillant une centaine de couverts avec accès handicapés.

(Nous n'oublions pas nos petits convives, chaises hautes et matériel de puériculture sont à disposition.)



Cher client, à bientôt au Sauloch !