

Restaurant LE SAULOCH



117 Route de Hohwarth - 67220 TRIEMBACH AU VAL

TEL : 03.88.57.11.20 - WWW.sauloch.com

restaurant.sauloch@orange.fr



L'équipe du Sauloch est heureuse de vous accueillir dans son établissement et vous souhaite d'y passer un agréable moment.

Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de vos banquets, fêtes de famille ou repas d'affaires. Demandez nos suggestions de menus et nos prestations « buffet » ou « traiteur ».



Ouverture été Du mercredi au dimanche midi et soir
Ainsi que les jours fériés

Ouverture hiver Mercredi et Jeudi midi
Vendredi, Samedi et Dimanche midi et soir
Ainsi que les jours fériés

Nous vous souhaitons un bon appétit !

🌀 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>2.90€</i>
<i>Orangina – Schweppes 25cl</i>	<i>2.90€</i>
<i>Jus de fruits 25cl (tomate-orange-ananas-pomme-abricot-pamplemousse)</i>	<i>2.90€</i>
<i>Ice Tea 25cl</i>	<i>2.90€</i>
<i>Coca - Coca zéro 33cl</i>	<i>2.90€</i>
<i>Limonade 33cl</i>	<i>2.00€</i>
<i>Diabolo</i>	<i>2.20€</i>
<i>Sirop à l'eau (Citron-Grenadine-Fraise-Menthe-Cassis-Pêche-Mûre-Orgeat)</i>	<i>1.50€</i>

Boissons chaudes

<i>Expresso</i>	<i>1.80€</i>
<i>Double expresso</i>	<i>2.80€</i>
<i>Café rallongé</i>	<i>2.00€</i>
<i>Expresso crème</i>	<i>2.00€</i>
<i>Grand café crème</i>	<i>2.90€</i>
<i>Décaféiné</i>	<i>1.80€</i>
<i>Décaféiné crème</i>	<i>2.00€</i>
<i>Grand décaféiné</i>	<i>2.80€</i>
<i>Grand décaféiné crème</i>	<i>2.90€</i>
<i>Thés : Vert- Menthe-Earl Grey-Noir</i>	<i>2.20€</i>
<i>Infusions : Verveine-Menthe-Tilleul-Camomille</i>	<i>2.20€</i>
<i>Chocolat chaud</i>	<i>3.20€</i>
<i>Café Viennois</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>

Tous les prix sont en Euros et s'entendent taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Bières:

<i>Bière Meteor pils 25cl</i>	2.70€
<i>Bière Meteor sans alcool, canette 25cl</i>	2.70€
<i>Sérieux Meteor Pils 50cl</i>	5.30€
<i>Bière de Saison 25 cl</i>	3.00€
<i>Panaché 25 cl</i>	2.70€
<i>Bière avec Sirop 25cl</i>	2.80€
<i>Bière « Rince Cochon » 33cl 8.5°</i>	5.00€
<i>Bière « Rince Cochon » aux fruits rouges 33cl 7.5°</i>	5.00€
<i>Sommer, Amer ou Cynar bière 25cl</i>	3.20€

Apéritifs:

<i>Ricard 2 cl</i>	2.80€
<i>Ricard Perroquet-Tomate-Mauresque 2cl</i>	2.90€
<i>Porto 4cl</i>	3.00€
<i>Martini rouge ou blanc 4cl</i>	3.00€
<i>Campari 4 cl</i>	3.00€
<i>Whisky 4 cl</i>	4.50€
<i>Whisky baby 2 cl</i>	3.00€

Apéritifs régionaux:

<i>Whisky alsacien Meyer's Hohwarth 4cl</i>	5.00€
<i>Alsaquina, Meyer Hohwarth 4cl</i>	3.00€
<i>Verre de Muscat d'Alsace</i>	3.80€
<i>Verre de Gewurztraminer d'Alsace</i>	3.80€
<i>Kir au vin blanc d'Alsace</i>	3.00€
<i>Verre de crémant d'Alsace</i>	4.00€
<i>Kir au crémant d'Alsace</i>	4.70€
<i>(Crèmes cassis-mûre-framboise-pêche-violette-mirabelle-griotte-rose)</i>	

Digestifs (3cl) :

<i>Cognac</i>	4.50€
<i>Armagnac</i>	4.50€
<i>Calvados</i>	4.20€
<i>Rhum</i>	4.20€
<i>Vieille Prune ambrée du Val de Villé</i>	4.50€
<i>Mignonette d'Eau de vie, Meyer Hohwarth 3cl : Framboise, Kirsch, Poire William's, Mirabelle, Marc de Gewurz, Quetsche, Coing, Eglantine, Gentiane, Prunelle, Sureau, Sorbier, Bière,</i>	4.80€

*Tous les prix sont en Euros et s'entendent taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

❧ CARTE DES VINS ❧

Alsace

<i>Pinot Auxerrois « Sélection », Koehly Kintzheim</i>	<i>20.00€</i>
<i>Pinot Noir Vieilli en fût de chêne, Straub Blienschwiller</i>	<i>19.90€</i>
<i>Pinot noir rosé « Rosé d'Alsace » Ruhlmann Dirringer Dambach la ville</i>	<i>19.90€</i>
<i>Pinot Gris, Saouliak Nothalten</i>	<i>21.00€</i>
<i>Muscat, Ruhlmann Dirringer Dambach la Ville</i>	<i>21.00€</i>
<i>Gewurztraminer, Ruhlmann Dirringer Dambach la ville</i>	<i>21.00€</i>
<i>Riesling Vieille Vigne, Straub Blienschwiller</i>	<i>18.90€</i>
<i>Crémant d'Alsace</i>	<i>22.00€</i>

Vins du Val de Villé

<i>Pinot Noir « médaille d'or », Barthel Albé</i>	<i>19.90€</i>
<i>Pinot Blanc, Barthel Albé</i>	<i>18.90€</i>
<i>Riesling, Barthel Albé</i>	<i>18.90€</i>

Côtes du Rhône :

<i>Enclave du pape « Les coudriers »</i>	<i>17.00€</i>
<i>Vacqueyras « Vieux clocher », Arnoux et fils</i>	<i>23.00€</i>
<i>Gigondas « Vieux clocher », Arnoux et fils</i>	<i>25.00€</i>
<i>Côte du Rhône « La Sarcellière »</i>	<i>demi bouteille 9.00€</i>

Bordeaux :

<i>Agneau rouge, Baron Philippe de Rothschild</i>	<i>25.00€</i>
<i>Graves « Lamotte Robin » Cheval Quincard</i>	<i>24.00€</i>
<i>St Emillion « Fortin Plaisance » Cheval Quincard</i>	<i>29.00€</i>
<i>Haut Médoc Château Haut Logat cru bourgeois</i>	<i>31.00€</i>
<i>Bordeaux Chai de Bordes</i>	<i>demi bouteille 9.90€</i>

Bourgogne :

<i>Passetougrain Lambert de Valentinois</i>	<i>18.50€</i>
<i>Hautes Côtes de Beaune Michel Picard</i>	<i>26.00€</i>

Beaujolais :

<i>Beaujolais Village P.Ferraud</i>	<i>18.00€</i>
<i>Morgon P.Ferraud</i>	<i>23.40€</i>

*Tous les prix sont en Euros et s'entendent taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Rosés

Côte de Ventoux « Vieux Clocher »

17.40€

Rosé de Provence « Cuvée des Lisses » 37.5cl

demi bouteille 8.00€



Vins au verre ou en pichet

	<i>Verre 12,5cl</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>
<u>Alsace</u>			
<i>Stumpf Eppig</i>			
<i>Edelzwicker</i>	2.50€	5€	10€
<i>Sylvaner</i>	2.50€	5€	10€
<i>Riesling</i>	2.50€	5€	10€
<i>Koebly Kintzheim</i>			
<i>Pinot Auxerrois</i>	2.60€	5.50€	11€
<i>Straub Blienschwiller</i>			
<i>Pinot Noir</i>	2.50€	5€	10€
<i>Barthel Albé</i>			
<i>Pinot noir rosé</i>	2.50€	5€	10€
	<i>Verre 15cl</i>	<i>1/4</i>	<i>1/2</i>
<u>Côtes du Rhône</u>			
<i>Coudriers Enclave</i>	2.50€	5€	10€
<u>Bordeaux</u>			
<i>Cheval Quincard</i>	3€	6€	12€
<u>Vin du Gard</u>			
<i>Cuvée des Chartreux rouge</i>	2.40€	4.80€	9.60€
<i>Cuvée des Chartreux rosé</i>	2.40€	4.80€	9.60€

Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

❧ ❧ NOTRE CARTE ❧ ❧

NOS ENTREES :

☰	<i>Escargots à l'Alsacienne « Maison » x 6</i>		<i>7.00€</i>
☰	<i>Escargots à l'Alsacienne « Maison » x 12</i>		<i>13.50€</i>
☰	<i>Escalopes de foie gras de canard poêlé aux pommes</i>		<i>13.50€</i>
☰	<i>Assiette de crudités fraîches</i>	<i>petite 4.50€</i>	<i>grande 7.20€</i>
☰	<i>Salade verte</i>		<i>portion 2.50€</i>
☰	<i>Terrine et crudités fraîches</i>	<i>petite 7.50€</i>	<i>grande 9.50€</i>
☰	<i>Presskopf et crudités fraîche</i>	<i>petite 7.50€</i>	<i>grande 9.50€</i>
	<i>Salade Alsacienne « cervelas et salade de fromage râpé »</i>	<i>petite 7.00€</i>	<i>grande 9.50€</i>



NOS SPECIALITES :

☰	<i>Sauloch plattel «cruautés-viandes fumées-terrines-charcuterie»</i>	<i>12.90€</i>
☰	<i>Salade Suzel « cruautés-viandes fumées-escalope de foie gras »</i>	<i>13.50€</i>
☰	<i>Bibeleskaas « fromage blanc à l'ail et fines herbes » et pommes sautées</i>	
	<i>Au jambon fumé</i>	<i>13.50€</i>
	<i>Au saumon mariné</i>	<i>14.00€</i>
	<i>Grandes Ravioles à la crème et salade verte</i>	<i>12.50€</i>
☰	<i>Jarret de Porc braisé au miel - pommes sautées et salade (15mn d'attente)</i>	<i>14.50€</i>
☰	<i>Jarret de Porc sauce au munster - pommes sautées et salade (15mn d'attente)</i>	<i>16.00€</i>
☰	<i>Coti braisé au miel (ribs) – pommes sautées et salade</i>	<i>14.50€</i>
☰	<i>Joues de porc mijotées à l'ancienne</i>	<i>13.90€</i>
☰	<i>Saupfeffer (viande de porc préparée façon gibier)</i>	<i>13.90€</i>
☰	<i>Civet de Gibier de chasses locales (selon disponibilité)</i>	<i>14.50€</i>
☰	<i>Choucroute garnie 6 viandes</i>	<i>15.50€</i>

Tous nos prix sont en Euros et s'entendent service compris

NOS VIANDES :

☺	<i>Poire de bœuf 200g+beurre maître d'hôtel</i>	<i>17.50€</i>
☺	<i>Poire de bœuf 200g +au poivre vert</i>	<i>18.50€</i>
☺	<i>Poire de bœuf 200g+au munster</i>	<i>19.90€</i>
☺	<i>Onglet de bœuf à l'échalote</i>	<i>16.80€</i>
☺	<i>Magret de canard au miel</i>	<i>18.50€</i>
☺	<i>Escalope de veau blanc à la crème</i>	<i>18.00€</i>

Nos viandes sont servies avec des légumes frais de la région.

- Garnitures au choix pommes sautées-pommes frites-spätzle -

Supplément garniture 2.00€

Nos viandes sont d'origine France ou U.E



Le soir uniquement :



NOS TARTES FLAMBEES

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

<i>Tarte Flambée Normale</i>	<i>7.60€</i>
<i>Tarte Flambée Gratinée</i>	<i>8.50€</i>
<i>Tarte Flambée au Munster</i>	<i>9.50€</i>
<i>Tarte Flambée à la Tomme de la vallée</i>	<i>9.80€</i>

(Également à emporter)



INFORMATION :

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.

Tous nos prix sont en Euros et s'entendent service compris

🌀🌀 NOS MENUS 🌀🌀

Menu du Terroir 21€

☰ Choucroute garnie 6 viandes

Gougelhopf Glacé
au Marc de Gewürtztraminer



Menu Chasseur 25€

☰ Terrine, crudités

☰ Saupfeffer

ou

☰ Civet de gibier (selon disponibilité)

Garniture au choix

Soupe de fruits rouge,
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 P'tites gourmandises

Menu Enfant 7.50€

Nuggets ou steak haché avec frites et légume

1 boule de glace

En semaine à midi

Menu du jour 12€

Entrée + plat ou plat + dessert 10€

Assiette du jour 8.50€

Tous les prix sont en Euros et s'entendent service compris