

# la Taverne Alsacienne

## CARTE DES PLATS À EMPORTER

Possibilité d'emporter vos plats sous vide sur commande, ou chauds, prêts à déguster !

Sous réserve de disponibilité.  
Réservation conseillée.



Réservation :

**03 29 60 07 81**

latavernegerardmer@gmail.com

## ENTRÉES FROIDES

**Cassolette de spätzles maison gratinées au munster**

- en entrée avec salade verte **6,90 €**  
- en plat avec salade verte **12,90 €**

**Quiche lorraine et salade verte** **7,20 €**

**Croustillant de pieds de porc** **10,90 €**

Entièrement désossés, panés à l'anglaise, grillés à la plancha, servi avec salade verte

**Portion de spätzles maison** **4,50 €**

## FOIE GRAS DU MOMENT

En ballotine **140,00 € le kg**

## ENTRÉES CHAUDES

**Salade vosgienne** **11,90 €**

Salade, œufs durs, toast au munster, lardons grillés, croûtons, crème fraîche

**Assiette de crudités variées** **7,90 €**

Selon saison et arrivages

**Jambon cru fumé au sapin des Vosges** **7,90 €**

Charcuterie Pierrat - Le Tholy

**Foie gras de canard du moment** **15,90 €**

Accompagné de toasts briochés et confit d'oignons rouges

**Pâté en croûte maison et crudités** **9,90 €**

Tarifs des plats à emporter seulement.

# SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

## TARTES FLAMBÉES

|                                                                              |                |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>TRADITIONNELLE</b>                                                        | <b>10,90 €</b> |
| fromage blanc, crème, lard, oignons                                          |                |
| <b>GRATINÉE</b>                                                              | <b>11,90 €</b> |
| fromage blanc, crème, lard, oignons, emmental râpé                           |                |
| <b>MUNSTER</b>                                                               | <b>12,90 €</b> |
| fromage blanc, crème, pommes de terre, munster, cumin                        |                |
| <b>VÉGÉ</b>                                                                  | <b>13,90 €</b> |
| fromage blanc, oignons, champignons, poireau, tomates, beurre persillé       |                |
| <b>SAUMON</b>                                                                | <b>14,90 €</b> |
| fromage blanc, crème, saumon frais, oignons, câpres, huile d'olive citronnée |                |
| <b>Supplément salade verte</b>                                               | <b>4,00 €</b>  |

## PLATS

|                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Baeckeoëffe maison, salade verte</b>                             | <b>17,00 €</b> |
| <b>Choucroute garnie à l'alsacienne</b>                             | <b>17,00 €</b> |
| Choucroute, échine, lard, saucisse à cuire viennoise, pommes vapeur |                |
| <b>Choucroute royale</b>                                            | <b>21,00 €</b> |
| Choucroute garnie + 1/2 jambonneau et cervelas, et servie sur plat  |                |
| <b>Jambonneau salé sur choucroute</b>                               | <b>15,00 €</b> |
| <b>Jambonneau salé sur salade de pommes de terre tièdes</b>         | <b>15,00 €</b> |
| Jambonneau fumé cuit au foin, spätzles et choucroute                |                |
| <b>Coq au Riesling</b>                                              | <b>15,00 €</b> |
| <b>Tartiflette au Munster</b>                                       | <b>15,50 €</b> |
| Accompagnée d'une salade verte et tranche d'échine de porc fumée    |                |

# PLATS

## POISSON

|                                                      |                |
|------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pavé de Saumon Frais cuit sur écorce de sapin</b> | <b>18,00 €</b> |
| Sauce crémeuse au Riesling                           |                |

## VIANDES

|                                                         |                |
|---------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Steak tartare de bœuf</b>                            | <b>18,00 €</b> |
| Coupé au couteau par le Chef (environ 180 g)            |                |
| <b>Rumsteak grillé « plancha »</b>                      | <b>15,00 €</b> |
| - beurre maître d'hôtel                                 |                |
| - sauce au poivre vert                                  |                |
| <b>Escalope de Poulet à la Crème et aux Champignons</b> | <b>15,00 €</b> |
| <b>Filet de bœuf grillé plancha (environ 200g)</b>      |                |
| - beurre maître d'hôtel                                 | <b>20,00 €</b> |
| - sauce poivre vert                                     | <b>20,00 €</b> |
| - sauce aux morilles entières                           | <b>25,00 €</b> |

Tous nos plats sont servis avec des spätzles maison et du chou rouge confit (frites sur demande). Tous changements ou suppléments peuvent être facturés.

Tarifs des plats à emporter seulement.

# DESSERTS

## Desserts vitrine

Voir prix sur place

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| <b>Tarte maison</b>                           | <b>4,90 €</b> |
| <b>Salade de fruits</b>                       | <b>5,90 €</b> |
| <b>Moelleux au chocolat</b>                   | <b>7,90 €</b> |
| <b>Beignet aux myrtilles</b>                  | <b>7,90 €</b> |
| <b>Tarte flambée sucrée myrtilles, pommes</b> | <b>7,90 €</b> |

# BOISSONS

|                                                                                 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Bières Brasserie « La Fouillotte »</b>                                       | <b>6,00 €</b> |
| Bouteille 33cl                                                                  |               |
| <b>Autumn Leaves • Ambrée aux notes grillées</b>                                |               |
| <b>Black Möbius • Noire aux notes de café</b>                                   |               |
| <b>Time Travel • Blonde aux notes de fruits jaunes</b>                          |               |
| <b>Tropical Saison • Blonde houblonnée aux arômes très fruités</b>              |               |
| <b>White Shadow • Blanche aux notes d'agrumes et de céréales</b>                |               |
| <b>La Saison des Vosges • Blonde aux branches de sapin</b>                      |               |
| <b>New England IPA • Blonde IPA, très houblonnée et peu amère</b>               |               |
| <b>Pink Rabbit • Bière aux framboises</b>                                       |               |
| <b>Purple Maze • Blonde aux arômes exotiques</b>                                |               |
| <b>Secret Garden • Ambrée IPA aux notes de fruits et de céréales torréfiées</b> |               |
| <b>Soleil Vert • Blonde bio, de fermentation basse</b>                          |               |

> Demandez nos vins à emporter !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.