





Les Entrées



	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
**Le Foie Gras de Canard « Maison »	18 €	
<i>La demi portion</i>	11 €	
Le Papillon de Saumon Fumé	12 €	
La Salade Folle du Relais	12 €	15 €
La Tarte fine à la Tomate, copeaux de Parmesan, relevé de pistou	9 €	



Les Incontournables

	Aujourd'hui	Au 1^{er} juillet 09 <small>(baisse de 11,8% et TVA 5,5%)</small>
L'assiette Alsacienne	11 €	9,70 €
Les 12 escargots à la façon du Chef		13 €
Les 6 escargots à la façon du Chef		8 €
La Bouchée à la Reine		12 €
Le Jarret de Porc Grillé au Miel  		15 €
Le Bœuf Gros Sel - Crudités et pommes sautées		12 €
La Tourte Vigneronne - Salade verte  		12 €

Les Poissons

Les St Jacques grillées sur lit de poireau, Tomates confites et jus de viande		18 €
Le Filet de Sandre et sa Choucroute au Pinot Noir  		16 €
**Le Filet de Daurade au fenouil confit et polenta		19 €
L'embranchée de Saumon au Romarin, méli-mélo de salade au balsamique		16 €



Les Viandes

Les Rognons de Veau, à la moutarde à l'ancienne 16 €

**Le Filet de Bœuf à votre convenance 22 €

Sauce Moutarde - Sauce au Poivre
Sauce au Pinot Noir - Sauce au Roquefort
Façon Maître d'hôtel ou tout simplement nature

Le Sanglier d'Alsace cuisiné en deux façons   18 €

La Souris d'Agneau confite, purée de tomate-basilic 17 €

Le Magret de Canard Sucré-Salé à la Sauge 16 €



Les Fromages

Le Munster avec sa gelée au Gewurztraminer   4,90 €

Le Croustillant de Munster   6,90 €

L'assortiment de fromages 7,00 €



Nos Sélections du Terroir



Les Menus du Relais d'Alsace

L'Alsacien - 16 €

La Choucroute Garnie

ou

Beackaoffe

Le Munster au Cumin

ou

Suggestion de dessert du jour



Le Menu des Petits Alsaciens - 8 €

La petite entrée du Prince et de la Princesse

La bouchée à la Reine - Spätzles ou frites

La Coupe glacée



Le Végétarien - 21 €

Salade folle du jardinier

Le Méli-mélo de légumes et champignons

Le carpaccio d'oranges à la menthe

Nos Sélections du Terroir à 24 €

Le Croustillant de Munster au confit de Gewurztraminer

Le Jarret de Porc Grillé au miel de fleurs

Le Kougelhopf glacé



Toute modification dans un menu entraînera un supplément

Prix nets – Taxes et service compris

L'entre deux - 24 €

La Tarte fine à la Tomate et Parmesan relevé de pistou

ou

Les 6 escargots à la façon du Chef

Le Magret de Canard sucré-Salé à la sauge

ou

Le Filet de daurade, fenouil confit et polenta

Suggestion de dessert du jour

Le Chef c'est vous, composez votre menu ! 32 €

Au choix, une entrée, un poisson ou une viande et un dessert

Les plats précédés d'un** seront majorés de 4 €



Le Gourmet - 45 €

Le Foie Gras de Canard « Maison »

ou

Le papillon de saumon fumé

ou

La salade d'écrevisses

Le Filet de Daurade au fenouil confit et polenta

ou

Le pavé de sandre au Pinot Noir

ou

La nage de pêcheur safranée

Le rafraîchissement

Le Magret de canard sucré-salé à la sauge

ou

Le filet de bœuf au Pinot Noir

ou

Le Duo de Sanglier d'Alsace

Le Dessert au choix

Toute modification dans un menu entraînera un supplément

Prix nets – Taxes et service compris