

NOS GOURMANDISES

Assortiment de fromages 6.50€

- >Munster fermier
- >Saint-Marcellin rôti au miel et pétales de bleuet
- >Brie de Meaux farci aux abricots secs, amandes et pistaches

Pavlova 6.90€

aux fruits, glace vanille, crème montée

Crème brûlée 6.50€

Aux senteurs de fleur d'Oranger naturelle et bio,
des Moniales Cisterciennes de Rieunette

Véritable fondant au chocolat 7.90€

Cœur aux fruits exotiques et sa pipette de Rhum,
boule de glace vanille (10 minutes d'attente)

Café gourmand 8.50€

Accompagné de mignardises

Thé gourmand 9.50€

Accompagné de mignardises

Prix nets, service compris



Hôtellerie du Couvent

2, RUE PRINCIPALE - 67110 OBERBRONN

TÉL : 03 88 80 84 50

MAIL : CONTACT@HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

WWW.HOTELLERIEDUCOUVENT.COM

Notre Carte



NOS FORMULES À DÉJEUNER

Menu du Jour

Du lundi au vendredi :

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 12.00€

Formule complète 14.50€

Week-end et jours fériés :

Formule complète 17.00€

NOTRE FORMULE À DÎNER

Formule complète 17.00€

NOS ENTRÉES



Velouté Dubarry (choux-fleurs) 4.90€
aux noisettes torréfiées et son gressin aux senteurs de truffe



Ravioles aux gambas et combava 8.90€
bouillon thaï au coriandre frais, raifort à l'ail noir

En plat 15.50€



Maki au saumon fumé maison et blanc de poireaux 12.50€
Crème acidulée, pickles de légumes et chips de riz soufflé

Salade du Couvent 9.50€

Magret de canard séché maison, saumon fumé maison,
tomates, graines de courges et suprêmes d'oranges

En plat 15.50€

NOS TARTES FLAMBÉES & PIZZAS

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE SOIRS, SUR PLACE OU À EMPORTER

Tarte flambée traditionnelle 7.50€

Tarte flambée gratinée 8.50€

Tarte flambée au Munster 9.50€

Pizza Reine
au jambon, champignons de Paris frais, fromage 10.90€



Pizza Végétarienne
aux légumes confits, olives, avec ou sans fromage 11.30€

Pizza Chorizo espagnole, oignons rouges, poivrons
marinés, olives 13.90€

NOS PLATS CHAUDS

Bouchée à la Reine du Couvent 16.90€

Crouûte pur beurre et sa garniture faite avec de la poule,
du veau, des champignons de Paris et des quenelles de
volailles aux herbes fraîches

Suprême de volaille française 16.90€

Farcie aux pistaches, raisins blonds, amandes et miel,
sauce acidulée aux agrumes

Tournedos de Paleron de bœuf braisé 17.20€

Sauce meurette au vin des Louanges de Notre-Dame de Fidélité,
croûtons de pain aux céréales

Notre fameux cordon bleu de volaille

Jambon fumé et cheddar fumé >Nature 18.50€

>Sauce crème et champignons frais 19.90€



Filet de Saumon mariné aux feuilles de bergamote 17.50€

Sauce au Safran de l'Eglise d'Altorf



Risotto de quinoa au coriandre 17.30€

Crème d'avocat, chips de riz et huile de courge torréfiée

Nos accompagnements au choix : Spaetzle ou Frites ou Quinoa

Supplément Salade verte 2.90€

MENU ENFANT - JUSQU'À 12ANS

Bouchée à la reine du Couvent ou Volaille sauce à la crème

Légumes du moment - Frites

Sunday chocolat ou fraise 9.90€