



Notre Carte



## Nos Entrées

<b>Le potage du jour</b> Servi avec ses croûtons de pain	5.50€
<b>L'œuf parfait</b> Œuf cuit en basse température, sa salade avec lardons fumés & croûtons	6.50€
<b>Les escargots de Bourgogne (demi-douzaine)</b> Servis avec leur toast	7.50€
<b>Les tartines de chèvre chaud &amp; miel</b> Pains toastés au fromage de chèvre chaud, sa salade de saison	7.00€
<b>La salade mixte Alsacienne</b> Cervelas d'Alsace, sa salade de gruyère et tomate	7.00€
<b>L'assiette du Couvent</b> Crudités de saison & assortiment de charcuteries	7.00€

## Nos Tartes Flambées - vendredi, samedi & dimanche soirs

<b>Traditionnelle</b> Crème, lardons, oignons	8.00€
<b>Gratinée</b> Crème, lardons, oignons, gruyère	9.00€
<b>Forestière</b> Crème, lardons, oignons, champignons en persillades	9.50€
<b>Munster</b> Crème, lardons, oignons, Munster	10.00€



**Nos Plats** - Tous nos plats sont accompagnés de légumes  
Accompagnements au choix : Spaetzle maison, frites ou riz

<b>Salade César</b>	14.90€
Emincé de poulet pané, sa salade verte, tomates, croûtons, câpres & sauce César	
<b>Bouchée à la Reine du Couvent</b>	17.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec du filet de poulet & de la noix de veau pochés, des champignons frais & des quenelles de veau	
<b>Fleischknepfle Maison</b>	15.50€
Une délicieuse farce de porc & de bœuf, faite dans la tradition alsacienne, accompagnée de sa sauce blanche	
<b>Waedele braisé</b>	16.50€
Accompagné de sa salade de pommes de terre	
<b>Cordon bleu de volaille classique (15 min. d'attente)</b>	17.90€
A l'Emmental & au jambon blanc, nature ou sauce crème aux champignons frais	
<b>Cordon bleu de volaille alsacien (15 min. d'attente)</b>	18.90€
Au Munster & au lard paysan, nature ou sauce crème aux champignons frais	
<b>Cordon bleu de volaille italien (15 min. d'attente)</b>	18.90€
A la Mozzarella & tomates séchées, nature ou sauce crème aux champignons frais	
<b>Filet de bœuf</b>	23.90€
Accompagné de sa sauce au poivre	
<b>Escalope de veau</b>	18.00€
Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais	
<b>Truite de Sparsbach</b>	22.90€
Accompagnée de sa sauce au beurre blanc & ses pommes vapeur	
<b>Pavé de saumon</b>	18.90€
Cuit à l'unilatéral, accompagné de sa sauce au beurre blanc & ses pommes vapeur	
<b>Risotto de petit épeautre</b>	16.90€
Aux amandes, champignons frais & sa sauce crème végétale	



# Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

[contact@hotellerieducouvent.com](mailto:contact@hotellerieducouvent.com) | 03.88.80.84.50

[www.hotellerieducouvent.com](http://www.hotellerieducouvent.com)