



Notre Carte

# Nos Entrées

<b>Le potage du jour</b>	5.50€
Servi avec ses croûtons de pain	
<b>Les escargots des Vosges du Nord</b>	<i>(demi-douzaine)</i> 7.50€
Servis avec leur toast	<i>(douzaine)</i> 14.00€
<b>La salade mixte Alsacienne</b>	7.00€
Cervelas d'Alsace, sa salade de gruyère et tomates	
<b>L'assiette du Couvent</b>	8.00€
Crudités de saison & Presskopf Maison	
<b>Le Foie Gras Maison</b>	19.00€
Servi avec son Chutney & sa Brioche	

# Nos Tartes Flambées - vendredi, samedi & dimanche soirs

<b>Traditionnelle</b>	8.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons	
<b>Ail</b>	9.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, ail	
<b>Gratinée</b>	9.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, gruyère	
<b>Forestière</b>	10.00€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, champignons en persillades, gruyère	
<b>Munster</b>	10.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, Munster	
<b>Norvégienne</b>	12.00€
Crème d'Isigny, saumon fumé, oignons	

# Nos Plats

<b>Salade gourmande</b>	18.50€
Salade verte, saumon fumé, foie gras & magret de canard fumé	
<b>Bouchée à la Reine du Couvent</b>	18.00€
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>Bouchée aux légumes de saison</b>	17.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec carottes, céleris, poireaux, champignons frais & quenelle aux légumes	
<b>Choucroute garnie</b>	19.90€
Aux trois viandes : lard salé, collet salé & knack	
<b>Waedele braisé</b> sur lit de choucroute	19.00€
Gratiné au munster	20.00€
<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>Faux filet de bœuf charolais (environ 200g.)</b>	21.90€
Accompagné de sa sauce au poivre, ou beurre maître d'hôtel	
<b>Escalope de noix de veau</b>	18.00€
Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais	
<b>Escalope de veau à la Viennoise</b>	19.00€
Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais	
<b>Truite de Sparsbach</b>	22.90€
Accompagnée de sa sauce au Riesling	
<b>Filet de Sandre</b>	21.90€
Sur lit de choucroute et accompagné de sa sauce au Riesling	
<b>Spaetzle gratinés</b>	15.90€
Oignons caramélisés, crème d'Isigny, gruyère et accompagnés de salade verte	
<b>Bibeleskaes</b>	15.90€
Aux deux jambons et pommes de terre sautées	

Accompagnements au choix (hors Salade gourmande, Spaetzle gratinés et Bibeleskaes) :  
Riz, Spaetzle, frites, pommes vapeur ou pommes sautées



# 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)