



Notre Carte



Nos Entrées

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

Nos Tartes Flambées - vendredi, samedi & dimanche soirs

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

Nos Plats

Salade gourmande

Salade verte, saumon fumé, foie gras & magret de canard fumé

18.50€

Bouchée à la Reine du Couvent

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

18.00€

Bouchée aux légumes de saison

Croûte pur beurre et sa garniture faite avec carottes, céleris, poireaux, champignons frais & quenelle aux légumes

17.00€

Choucroute garnie

Aux trois viandes : lard salé, collet salé & knack

19.90€

Waedele braisé sur lit de choucroute

Gratiné au munster

19.00€

20.00€

Cordon bleu de volaille classique (15 min. d'attente)

A l'Emmental & au jambon blanc, nature ou sauce crème aux champignons frais

17.90€

Cordon bleu de volaille alsacien (15 min. d'attente)

Au Munster & au lard paysan, nature ou sauce crème aux champignons frais

18.90€

Faux filet de bœuf charolais (environ 200g.)

Accompagné de sa sauce au poivre, ou beurre maître d'hôtel

21.90€

Escalope de noix de veau

Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais

18.00€

Escalope de veau à la Viennoise

Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais

19.00€

Truite de Sparsbach

Accompagnée de sa sauce au Riesling

22.90€

Filet de Sandre

Sur lit de choucroute et accompagné de sa sauce au Riesling

21.90€

Spaetzle gratinés

Oignons caramélisés, crème d'Isigny, gruyère et accompagnés de salade verte

15.90€

Bibeleskaes

Aux deux jambons et pommes de terre sautées

15.90€

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 | 03.88.80.84.50

www.hotellerieducouvent.com