

# Nos propositions de menu Groupe 2025

## Restaurant La Halle Aux Blés



### Menu n°1 à 23,90€

Assiette du jardinier  
Rôti de porc aux quetsches,  
Pommes Sautées et légumes  
Tarte au pommes

### Menu n°2 à 23,80€

Salade alsacienne  
Tourte vigneronne  
Salade de fruits

### Menu n°3 à 26,30€

Assiette du jardinier  
Civet de Gibier, spätzle  
Coupe feldkirch

### Menu n°4 à 26,80€

Tarte à l'oignon  
Bouchée à la reine maison,  
Pâtes grand-mère  
Vacherin glacé

### Menu n°5 à 23,90€

Quiche lorraine, salade verte  
Cuisse de poulet au riesling,  
spätzle  
Chausson aux pommes

### Menu n°6 à 25,90€

Presskopf vinaigrette  
Jarret braisé, sauce pinot noir,  
Pommes Sautées, salade verte  
Ile flottante

### Menu n°7 à 25,90€

Baeckeoffe aux trois viandes,  
Salade verte  
Tarte aux quetsches streussel

### Menu n°8 à 27,90€

Pâté de campagne, crudités,  
Choucroute alsacienne  
( 5 garnitures )  
Tarte aux myrtilles

### Menu n°9 à 26,90€

Choucroute royale  
( 8 garnitures )  
Sorbet citron - marc de  
gewurz

### Menu n°10 à 25,90€

Potage selon saison  
Filet de daurade aux petits-  
légumes riz  
Gâteau foret -noire

### Menu n°11 à 35,90€

Mousse de canard au porto  
Carré de veau rôti  
Sauce forestière  
Assiette gourmande

### Menu n°12 à 26,90€

Quiche Lorraine  
Jarret braisé sauce au pinot noir,  
pommes sautées salade verte  
Tarte aux pommes

Le menu doit être choisi une semaine à l'avance ( un menu pour tout le groupe )  
Nombre définitif de couvert fixé la veille

Aperitif: Kir vin blanc 4,50€/pers.  
Coupe de crémant d'Alsace 5,50€/pers.

Eau minérale 3,50/p Café/thé 2,00€/pers.

Forfait boisson n°1: 5,90€/pers. ( 1/4 de vin )

Forfait boisson n°2: 7,20€/pers. ( 1/4 de vin + 1 café )

Forfait boisson n°3: 7,20€/pers. ( 1/4 de vin + 1 eau minérale )

Forfait boisson n°4: 9,60€/pers. ( 1/4 de vin + 1 eau minérale + 1 café )  
Vin servi en bouteille de 1l pour 4 personnes

Munster A.O.C 4,90€



