

- MENU -

LES TERRASSES D'ILLKIRCH



- Du lundi au jeudi: 12h - 14h / 19h - 21h30
- Le vendredi: 12h - 14h / Fermé

LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté de carotte et son espuma de petit pois à la menthe <i>Carrot soup with pea and mint mousse</i>	10.90€
Salade printanière aux asperges fraîches, chiffonnades de jambon Serrano et oeuf mimosa <i>Fresh asparagus salad with mimosa egg and strips of Serrano ham</i>	14.90€
Poke bowl de thon mariné au soja avec mangue, avocat, concombre et riz <i>Poka bowl of soy-marinated tuna with rice, mango, avocado and cucumber</i>	14.90€
Salade d'endive aux gésiers confits, noix et croûtons <i>Endive salad with gizzards confit, walnuts and crispy croutons</i>	11.90€
Petit feuilleté d'escargot à l'ail des ours et sa petite salade <i>Snail pastry with wild garlic served with a small portion of salad</i>	11.90€

LES PLATS / MAIN COURSES

Ballotine de poulet façon cordon bleu au comté, rösti de pommes de terre et patate douce, légumes de saison et crème champignons <i>Cordon bleu-style chicken ballotine with Comté cheese, potato rosti and sweet potato served with in-season vegetables and mushroom cream.</i>	22.90€
Carré de porcelet rôti, jus réduit façon barbecue, pancake de maïs et asperges, oignons frits <i>Barbecue-style roasted Pork Loin, maize and asparagus pancake, and fried onions</i>	23.90€
Poisson selon arrivage, petit pois, Tagliolini à l'encre de seiche, moules et espuma safrané <i>Fish (based on availability), peas, Tagliolini with squid ink, mussels and saffron mousse</i>	24.90€
Rognons de veau émincés, sauce au Madère, champignons et spaetzles <i>Sliced veal kidneys, Madeira sauce, mushrooms and spaetzle</i>	23.90€
Burger Alsacien (bun bretzel, sauce bibeleskaes, lard paysan crispy, munster), frites et salade <i>Alsacian burger (pretzel bun, bibeleskaes sauce, crispy bacons, Munster cheese), French fries and salad</i>	20.90€
Gnocchis à l'ail des ours, asperges et émulsion parmesan <i>Wild garlic gnocchis, asparagus and grated parmesan</i>	19.90€

LES DESSERTS / DESSERTS

Entremet aux deux chocolats (noir et blanc) <i>Two-chocolate pudding cake (black and white)</i>	9.50€
Corn cake chantilly au pop-corn et popcorn caramélisé <i>Popcorn whipped cream corn cake and caramelised popcorns</i>	9.50€
Panacotta vanille, tartare de rhubarbe et fraise <i>Vanilla panacotta, rhubarb and strawberry tartar</i>	9.50€
Crème brûlée vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9.50€
Tartelette tatin à l'ananas et sa glace à la noix de coco <i>Pineapple tarte tatin with coconut ice cream</i>	9.50€
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	8.00€



MENU DÉJEUNER

Choix sur la carte / Choose on menu

Entrée + plat **ou** Plat + dessert
starter + main dish **or** Main dish + dessert

28.00€



MENU ENFANT

(- de 12 ans)

Steak haché
Chopped beef

Nuggets ou poisson
Chicken nuggets or fish

Frites ou salade ou légumes
Fries or salad or vegetables

2 boules de glace
2 scoops of ice cream

Sirop à l'eau ou diabololo
Water syrup or lemonade

9.00€

Tous nos prix sont TTC (service compris)
All our prices include VAT (service included)