

Laurent Arbeit & son Equipe

à la *winstub 'A Côté'*

vous proposent leurs *Menus d'été*
pour groupe & grande Table

Tous nos produits sont frais, de saison, et cuisinés 'Maison'... ils sont donc naturellement sujets aux aléas du Marché. Nous nous réservons ainsi le droit de modifier la composition de certains plats en cas de problème d'approvisionnement par des produits de qualité équivalente ou supérieure.

Nous vous remercions de nous permettre, par votre confiance et votre compréhension, de cuisiner avec passion des produits frais pour le plaisir de vos papilles...

Selon vos goûts & envies, nous vous suggérons aussi d'intégrer dans ces Menus ...

... du civet de gibier local

... de la terrine de Saint Hubert

... des Flamm's

... la traditionnelle blanquette

Tout changement dans la composition du menu initial peut engendrer un supplément de facturation.

Nous vous prions de nous **confirmer** le nombre exact de convives et faire part du choix définitif de la composition du Menu **72h à l'avance** (composition identique pour l'unanimité de votre Table).

Winstub 'a Côté'

2 rue Rogg Haas 68510 SIERENTZ

Tél 00 33 (0)9 83 37 16 80

Le 'CHOIX' de la Winstub... 29 € (45 € avec boissons*)

soupe froide de courgettes joliment relevée au basilic, tartine de pistou & San Daniele

Du

œuf de ferme du Wolfgarta, servi coulant, petits pois tout frais, sucrine & truite fumée par nos soins

Dos de daurade 'Sébastè' avec des sucs de bouillabaisse, citron, fenouil & misserlés de chez Nicolas

Du

Sauté d'un veau fermier bien élevé dans le Sundgau !! à la façon d'un 'Marengo'

Tomates, carottes, céleri & polenta crémeuse

À la demande et en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maitre Antony (+10.00€)

Notre bien grosse île flottante servie avec de la crème anglaise à la vanille Bourbon

Du

salade de fraises & pastèque, rafraîchie d'un sorbet citron & menthe du jardin

la 'FETE' au Bistrot ... : en 3 plats + dessert : 50 € (70 € avec boissons*)

en 2 plats + dessert : 40 € (60 € avec boissons*)

Traditionnel **foie gras de canard** de l'Auberge Saint Laurent & confit de choucroute

des **gambas & sot l'y laisse** , avec plein de légumes d'été sautés au moment

longuement confite en cocotte de fonte , **savoureuse souris d'agneau**

polenta crémeuse au lait de brebis

À la demande et en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maitre Antony (+10.00€)

belle **pêche rôtie au four**, sorbet à la framboise & tuile aux amandes

*le Forfait 'avec boissons' comprend :

- A l'apéritif, une coupe de Crémant d'Alsace, ou verre de vin d'Alsace, ou boisson soft (sans alcool) au choix ;
- Avec le menu, 1 verre de vin ;
- 1/2 eau minérale ;
- 1 café.

Pour accompagner votre Apéritif, nous vous suggérons aussi (*en supplément*),

- l'apéro des Papis... *planchette de büraspack & hiriwurst.*
 - à tartiner... *rilette de sanglier au poivre vert & rollmops, faisselle de cébettes.*
 - à picorer... *pickels maison des légumes d'Alexia à la feuille de sauge*
 - à tremper... *des feuilletés croustillants au cumin dans un crémeux au munster*
- ...ou mieux, un peu de tout!!!!