

Laurent Arbeit & son Equipe

à la *winstub 'A Côté'*

vous proposent leurs *Menus de début d'Année* 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...

\*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, 2 verres de vin ;
- 1 eau minérale ;
- 1 café.

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

... l'apéro des Papis...planchette de bûraspack & hiriwurst, sanftkachala

... à tartiner... de la rilette de maquereau à la moutarde & aussi de rollmops à la crème

... à picorer... de la terrine de gibier des chasses d'Ici & des grains de raisins macérés

... à tremper... des feuilletés croustillants au cumin dans un crémeux au munster

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

10.02.2020

Le menu 'CHOIX' 29 € (49 € avec boissons\*)

Réconfortant **velouté de Saison** & garniture gourmande

*Ou*

de **la terrine de Campagne** & airelles au vinaigre de fruits de chez Roland

\*\*\*

**Dos de sandre** à la crème, risotto au potiron

*Ou*

**Joue de bœuf confite**, carottes & oignons rouges, Griesspäpèle

*Ou*

**Magret de Canard** & carbonara de choux vert

\*\*\*

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

\*\*\*

notre **île flottante**, avec de la crème anglaise à la vanille Bourbon

*Ou*

le "**cappuccino**" de **chocolat**, *crémeux, croquant, moelleux*

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

\*\*\*

**Noix de coquilles Saint Jacques**, risotto de butternut & sauce crémeuse

\*\*\*

Quasi de **veau confit**, champignons de saison & spatzlés Maison

\*\*\*

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

\*\*\*

Traditionnelle **torche aux marrons** de Mémé Yvonne