

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 büraspack & 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

21.02.2020

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, sur choucroute

Ou

Joue de bœuf confite, carottes & oignons rouges, Griesspöpele

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, légumes & sauce curry-coco

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