

## Entrée froide

	tarif net en €:	portion	½ portion
Tendres légumes à l'huile de noix (5-8-10).....	8,-		4,50
Assiette de crudités (3-5-9-10).....	9,-		5,50
Saladine de saison (5-7-10).....	10,-		5,50
salade verte, pignons de pin, copeaux de Parmesan			
Tête de Porc en persillade « maison » (1-3-5-10).....	11,-		6,-
Tomate et Mozzarella à l'huile d'olive et au basilic (5-7-10).....	12,-		6,50
Salade panachée aux lardons (5-10).....	12,-		6,50
Salade mixte (3-5-7-10).....	12,-		6,50
salade verte, Cervelas, Emmenthal râpé, tomate, oeuf dur			
Pâté en croûte « maison » (1-3-5-10).....	12,-		6,50
Assiette de charcuterie (1-3-5-10).....	12,-		6,50
Salade des Isles (5-10).....	12,-		6,50
salade verte, coeur de palmier, maïs, fruit, blanc de poulet			
Salade César (5-7-10).....	12,-		6,50
salade verte, blanc de poulet, copeaux de Parmesan, tomates			
Salade panachée aux crottins de Chavignols rôtis (5-7-10).....	12,50		7,-
Cocktail d'Écrevisse et d'Avocat parfumé au Citron vert (1-2-5-10-14)...	13,50		7,-
Salade aux Noix de Saint-Jacques poêlées (1-2-5-10-14).....	15,-		7,50
Terrine de Foie gras de canard à la Fleur de sel (5-10).....	15,50		7,50
Salade Palais Gourmand (2-4-5-10).....	16,-		8,50
salade verte, saumon fumé, foie gras de canard, gambas			

## Entrée chaude

	tarif net en €:	portion	½ portion
Potage de légumes .....	8,-		4,50
Crème de Crustacés aux croûtons aillés (1-2-7-14).....	10,-		5,50
Assiette de Légumes du soleil à la Mozzarella et au Basilic (5-7).....	10,-		5,50
Fricassée de Champignons (7).....	12,50		7,-
Escalope de Foie gras de canard poêlée.....	19,50		11,90
accompagnée de fruits et confiture			

## Pâtes

tarif net en €

Penne Napolitaine ( sauce tomate, basilic ) ( 1 )	12,50
Spaghetti Carbonara ( crème, lardons, œuf, fromage ) ( 1-3-7 )	13,50
Spaghetti aux Fruits de mer ( 1-2-7-14 )	14,50
Gnocchi au Pesto ( pignons de pin, basilic, Parmesan râpé ) ( 1-3-7-8 )	14,50
Trofie liguri Florentina ( épinard frais, crème, œuf poché ) ( 1-3-7 )	14,50
Gnocchi aux 3 Fromages ( Gorgonzola, Tomme, Parmesan ) ( 1-3-7 )	15,50
Fettucine aux Ecrevisses ( sauce safranée ) ( 1-2-7 )	15,50
Pasta al salmone ( Tagliatelle au saumon ) ( 1-4-7 )	15,50
Tagliatelle aux Gambas ( 1-2-7 )	17,50
Tagliatelle aux Noix-de-Saint-Jacques ( 1-7-14 )	18,50

## Poisson , escargot et crustacé

tarif net en €

Cuisse de Grenouille aux Arômes de Provence ( 1-5-7 )	16,50
Choucroute aux Poissons ( 2-4-14 )	16,50
cuite à la vapeur dans son panier de bambou, à l'huile d'olive	
Pavé de Saumon, sauce aux baies roses ( 1-4-5-7 )	17,50
Filet de Sandre poêlé, parfumé au jus d'orange ( 1-4-5-7 )	18,50
Filet de Sandre au Riesling ( 1-4-5-7 )	18,50
Filet de Daurade ( 1-4-5 )	18,50
façon Palais Gourmand : gratiné à la tomate et au basilic	
Orata alle erbe ( Daurade poêlée aux herbes ) ( 1-4-5-7 )	18,50
Noix-de-Saint-Jacques et Gambas, sauce aigre-douce ( 1-2-5-14 )	18,50
Cassolette d' Escargots et Champignons ( 5-7-14 )	18,50
Gratin de la Mer au Brandy ( 1-2-4-5-7-14 )	19,50
gambas, saumon, daurade, noix-de-Saint-Jacques	
Trilogie de Poissons façon Matelote ( 1-4-7 )	19,50
sandre, saumon, daurade	
Fritto misto di mare ( 1-4-5-7-14 )	19,50
divers poissons frits	

Les garnitures sont incluses dans le prix et leur composition est à convenir à la commande :  
au choix : pâtes, riz, pommes vapeur, gratin Dauphinois, spätzel  
Les amuse-bouches sont offerts

## Viande

tarif net en €

Choucroute garnie (5).....	19,-
Filet mignon de Porc aux Champignons (1-5-7).....	19,50
Mikado de Volaille aux Epices (1-5-7).....	19,50
Coq au Riesling (1-5-7).....	19,50
Entrecôte Parisienne au Beurre Maître d'Hôtel (5-7).....	20,50
Filet d'Agneau au gros sel et aux herbes aromatiques (1-5-7).....	20,50
Rosace de Canard au Vinaigre de Banyuls (1-5-7).....	20,50
Mignons de Veau parfumés à l'Huile de Truffe (1-5-7).....	22,50
Saltimbocca alla romana (1-5-7).....	22,50
tranches de veau, jambon fumé, parfumé à la sauge	
Filet de Bœuf Rossini (1-5-7).....	25,-

Les garnitures sont incluses dans le prix et leur composition est à convenir à la commande :  
au choix : pâtes, riz, pommes vapeur, gratin Dauphinois, spätzel  
Les amuse-bouches sont offerts

## Plat unique ( sur commande 1 semaine avant )

prix net 19,- € le plat / pers.

Choucroute garnie

Pot-au-feu

bouillon aux quenelles de moelle et croûtons de pain  
paleron de boeuf et sauce raifort  
légumes chauds et pommes vapeur  
crudités

Couscous

Paëlla

Baekeoffe et salade verte

# Menu

**Affaire** 31, 95 € prix net

Amuse-bouche

Salade « Palais Gourmand » (2-4-5-10)

salade verte, saumon fumé, gambas, foie gras de canard

Entrecôte Parisienne (5-7) **OU** Gratin de la Mer (1-2-4-5-7-14)

beurre maître d'hôtel au Brandy

Assortiment de desserts (1-3-7-8)

**Découverte** 60, - €/pers prix net

Amuse-bouche

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel (5-10)

Gratin de la mer au Brandy (1-2-4-5-7-14)

Gambas, Saumon, Daurade, Noix de Saint Jacques

Trou Normand (3-7)

Médallions de Veau parfumés à l'Huile de Truffe (1-5-7)

gratin Dauphinois et panaché de Légumes

Assiette de fromages (7-8)

Assortiment de desserts (1-3-7-8)

**Menu Enfant** 8,50 € prix net

Blanc de Poulet, frites (1-5-7)

ou ½ portion de pâtes (voir carte)

Glace surprise (3-7)

ou Mousse au Chocolat (3-7)

**Santé** 36, - € prix net

Amuse-bouche

Filet de Poisson grillé à l'huile des 7 Archanges (4)

Magret de Canard sauce au vinaigre de cidre (1-5-7)  
purée de légumes à la poudre efficace

Eventail de Poire à la glace vanille , nappé de caramel (3-7)  
et parsemé d'un cocktail superfruits

Huile des 7 Archanges : fortifiant

source d'oméga 3 et 6, huile biologique de première pression à froid : olive, tournesol, carthame, colza, pépin de courge, sésame, soja, noisette, noix, amande douce, bourrache, jojoba, citron, orange douce, mandarine.

Vinaigre de Cidre : enrichi aux 20 extraits de végétaux

Composition : chicorée, betterave rouge, pamplemousse, jus de myrtille, raisin, jus de pomme, mangue, pêche, banane, ananas, cynorrhodon, kiwi, abricot, citron, tomate, carotte, céleri, radis noir, persil, fenouil

Poudre efficace: nettoyant / purifiant

Composition: graine d'avoine, aloé vera, carotte, lécithine de soja, graine d'orge, cartilage de requin, spiruline, extrait de propolis, poudre de silice, luzerne, millet brun.

Cocktail superfruits: énergisant

Composition: baies de goji, mulberries, baies des incas, cranberries

**Végétarien** 28, 50 € prix net

Amuse-bouche

Eventail d'avocat et tomate (5-10)

Assiette de légumes variés (3-5)  
et son oeuf à cheval au caviar d'aubergine

Banane caramélisée et glace vanille (3-7)

## Dessert

tous nos desserts sont faits « maison »  
exceptées les glaces pour lesquelles  
nous faisons confiance aux « Glaces Erhard »

tarif net en €

Tarte aux fruits (1-3-7-8).....	5,-
Bavarois au Caramel (1-3-7).....	6,50
Duo de Mousses au Chocolat (3-7).....	6,50
Crème brûlée au parfum Malgache (3-7).....	6,50
Symphonie de Fruits frais.....	6,50
Tarte des demoiselles Tatin, glace Vanille (1-3-7).....	6,50
Gratin de Fruits (3-7).....	6,50
Tiramisu (1-3-7).....	6,50
Assiette de Fromages (7-8).....	6,50
Petite portion de fromage (7-8).....	4,-
Glaces et Sorbets accompagnés de Fruits	
la coupe 3 boules (3-7).....	7, 50
ou 2,50 € / boule	
glaces : chocolat, vanille, caramel, café, pistache, fraise	
sorbets : citron, framboise, orange sanguine	
Dame Blanche (3-7).....	7,50
glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Banana split (3-7).....	7,50
banane, glace chocolat -vanille, chocolat chaud, Chantilly	
Coupe Melba (3-7).....	7,50
pêche, glace vanille, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Colonel sorbet citron, vodka (3-7).....	7,50
Café ou Chocolat Liégeois (3-7).....	7,50
Moelleux de Chocolat à la Crème anglaise (1-3-7).....	8,-
( 15 minutes d'attente )	
Palette de Desserts "Assortiment du Pâtissier" (1-3-7-8).....	8,-
Irish coffee (7).....	8,-
Café Gourmand (1-3-7-8).....	8,50
assortiment de desserts servi avec un café, un thé ou une tisane	

**Pizza** (1-7)  
**pâte maison, sauce tomate, Mozzarella**

tarif net en €

Simple ;.....	8,00
Marguerite : jambon cuit .....	8,80
Reine : jambon cuit, champignon .....	9,30
Napolitaine : anchois câpre , olive, poivron (4).....	9,30
Paysanne : fine tranche de lard, oignon .....	9,30
Végétarienne : légume grillé.....	9,40
Sicilienne : champignon, olive, thon (4).....	9,75
Dynamite : merguez, piment, ail, persillade (5).....	9,70
Hawaïenne : jambon cuit, ananas, olive .....	10,00
Quatre saisons : artichaut, salami, champignon, olive.....	10,10
Capricieuse : jambon fumé, œuf, champignon (3).....	10,15
Fromagère : chèvre, gorgonzola, emmenthal, noix (7-8).....	10,15
Savoyarde : Reblochon, lardons, oignons.....	10,15
Escargots : escargot, ail, persillade (5-14).....	10,15
Méditerranéenne : fruits de mer, ail, persillade (2-5-14).....	10,15
Nordique : saumon fumé, câpre, oignon (4).....	10,50
Bolognaise : viande hachée, persillade, œuf (3-5).....	10,50
Calzone : jambon cuit, champignon, œuf (3).....	10,50
Du Chef (3-5).....	10,80

+ 0,50 € / supplément

## Tarte flambée salée (1-3-7)

crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons

( possibilité : version végétan (1-6) )

	prix nets en € :	
	entière	demi
Traditionnelle .....	6,70	3,90
Aux champignons de Paris.....	7,10	4,-
Gratinée à l' Emmental.....	7,40	4,30
A l'ail (5).....	7,40	4,30
Au Munster .....	7,40	4,30
Au Chèvre.....	7,40	4,30
Du Chef (5).....	7,60	4,50

oignon, lardons, champignons, ail, Emmental

## Menu Enfant 8,50 € prix net

Mini pizza  
ou ½ tarte flambée } voir carte

Glace surprise  
ou Mousse au Chocolat (3-7)

## Tarte flambée sucrée (1-3-7)

crème fraîche, fromage blanc, sucre de canne, cannelle

	prix nets en € :	
	entière	demi
Tarte flambée à la banane et au chocolat chaud ... ..	6,80	3,90
Tarte flambée à l'ananas et Chantilly .....	7,-	4,-
Tarte flambée aux pommes et Calvados .....	7,30	4,15



# Les allergies

Le règlement européen n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a défini une liste de 14 allergènes faisant aujourd'hui l'objet d'une information obligatoire.

En repérant les codes « chiffre », nos clients allergiques, à l'une et/ou l'autre de ces substances allergisantes, pourront choisir un met en toute sérénité.

- 
- |           |   |
|-----------|---|
| <b>1</b>  | <b>Céréales contenant du gluten</b><br>ex : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut            |
| <b>2</b>  | <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés  |
| <b>3</b>  | <b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs  |
| <b>4</b>  | <b>Poissons</b> et produits à base de poissons  |
| <b>5</b>  | <b>Arachides</b> et produits à base d'arachides   |
| <b>6</b>  | <b>Soja</b> et produits à base de soja  |
| <b>7</b>  | <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)                                     |
| <b>8</b>  | <b>Fruits à coque</b><br>ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches... |
| <b>9</b>  | <b>Céleri</b> et produits à base de céleri  |
| <b>10</b> | <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde  |
| <b>11</b> | <b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame                                  |
| <b>12</b> | <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> (au delà de 10 mg/L)                                       |
| <b>13</b> | <b>Lupin</b> et produits à base de lupin  |
| <b>14</b> | <b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques  |
-

# Lettre d'information

Le monde de la restauration poursuit sa mutation. Bonne ou mauvaise, à vous de choisir. Il semblerait que son évolution était anarchique puisque le gouvernement a décidé de légiférer pour que vous Madame, Monsieur, puissiez-vous y retrouver. Le décret d'application qui est entré en vigueur le 15 juillet 2014 vise à définir la mention « fait maison » et ses modalités de mise en œuvre.



## Maître Restaurateur et « fait maison » Comment s'y retrouver ?

Tout d'abord, le **Titre de Maître Restaurateur** est le seul titre délivré par l'état pour la restauration Française.

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts, une qualité du service, de la vaisselle, de la décoration... C'est un titre décerné par l'État sur la base d'un audit réalisé par un organisme indépendant C'est une démarche volontaire du professionnel qui est renouvelée tous les 4 ans.

Le **fait maison** : un pictogramme qui permet uniquement d'identifier les plats de la carte qui sont fabriqués dans l'entreprise à partir de produits bruts et crus Le Titre de Maître Restaurateur garantit que l'ensemble de la carte est faite maison à partir de produits bruts et acquis essentiellement frais.



## Cela va me coûter plus cher de faire du « fait maison » ?

Choisir et cuisiner des produits bruts nécessite un véritable savoir-faire mais également davantage de temps que de réchauffer un produit industriel. Ainsi, les professionnels estiment que 20 à 30% de main-d'œuvre supplémentaire sont nécessaires pour réaliser un plat entièrement « fait maison » par comparaison à l'assemblage d'un plat à base de produits industriels.

En conclusion, cette nouvelle législation va vous permettre d'y voir un peu plus clair, mais le choix final vous appartiendra toujours : votre fidélité, la publicité que vous pourrez faire autour de vous sont pour nous le vrai gage de qualité.

Soyez les bienvenus au

# *Palais Gourmand*

Hôtel \*\* - Restaurant - Traiteur

Clothilde et Joaquim MARQUES

220, rue du Moulin

Liebfraenthal

67360 GOERSDORF

tél : 03 88 09 42 74

mail : [palais-gourmand@orange.fr](mailto:palais-gourmand@orange.fr)

site : [www.restaurant-palais-gourmand.com](http://www.restaurant-palais-gourmand.com)

**Carte**