

Menu Régional

à 35 € par personne

Menu identique pour tout le groupe

Entrée au choix

Demi-tarte flambée, salade verte

Terrine, crudités

Salade alsacienne (saucisse de viande, gruyère, oignons, cornichons)

Plat au choix

Choucroute du chef

Jarret de porc braisé, röstis, salade verte

Cordon rose au munster, pommes sautées, salade verte

Bouchée à la reine, nouilles

Dessert au choix

Kougelhoppf glacé

Tarte aux quetsches

Sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer

Menu à 33 € par personne

Menu identique pour tout le groupe

Entrée au choix

Demi-tarte flambée, salade verte

Salade César

(Aiguillettes de poulet panée, parmesan, croûtons à l'ail)

Salade biquette

(Crottins de chèvre chaud, noix et jambon cru)

Plat au choix

Emincé de poulet à la crème et champignons, spaëtzlés maison

Emincé de bavette au poivre, frites et légumes

Dos de lieu noir, sauce à l'aneth, riz et petits légumes

Dessert au choix

Tarte aux fruits maison (de saison)

Tranche glacée

Profiteroles à la vanille et chocolat chaud

Menu à 40 € par personne

Menu identique pour tout le groupe

Entrée au choix

Salade verte aux foies de volaille et croûtons

Salade Norvégienne
(saumon fumé et crevettes)

Nems au poulet et Salade thaï

Plat au choix

Faux filet à la plancha, sauce au poivre, frites et légumes

Rôti de veau au four, sauce aux champignons, pommes croquettes
et légumes du jour

Pavé de saumon et cabillaud à l'aneth, riz blanc et légumes du jour

Dessert au choix

Vacherin glacée (parfum au choix)

Profiteroles à la vanille, chocolat chaud maison et chantilly

Tarte aux fruits maison (de saison)

Menu à 45 € par personne

Menu identique pour tout le groupe

Entrée au choix

Poêlée de Saint Jacques et scampis sur son lit de salade

Foie gras de canard - toasts grillés

Salade verte au magret de canard poêlé -croûtons

Tartare de saumon - toasts grillés

Plat au choix

Pavé de veau aux champignons frais, frites et légume du jour

Filet de bœuf à la plancha, sauce au poivre, frites et légume du jour

Suprême de pintade au vin blanc, champignons poêlés et spaetzlé maison

Filet de dorade, scampis et noix de Saint Jacques sauce à l'aneth, riz blanc et légume du jour

Dessert au choix

Tiramisu maison

Vacherin glacé (2 parfums au choix), chantilly maison

Tarte aux fruits maison et sa boule de glace

40 Avenue François Mitterrand – 68200 MULHOUSE – France

TEL : 03.89.59.26.63 – accueil@squash3000.com