

Ja Carte

Bilmelmel an restaurant Das Pefektorium

Profitez de la vie dans l'esprit du "savoir-vivre" au Golf Saint Apollinaire, au milieu d'un paysage naturel fascinant avec une verdure parfaitement entretenue, plongez dans un monde d'autrefois.

Le clubhouse, d'une architecture exceptionnelle, avec ses grandes terrasses couvertes, poursuit l'histoire du monastère cistercien de Saint Apollinaire.

Le chef Yacine Bouarasse et son équipe vous enchanteront avec des créations excellentes et séduisantes. Poussés par la légèreté et la créativité, les produits régionaux sont transformés en créations colorées.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!



Menu plaisir

Choisissez entre un menu à deux ou trois plats et laissez-vous séduire par d'excellentes créations.

Entrées

Rose de radis blanc

Saint-Jacques, truffe, piment d'Espelette, jus d'oursin

Escalope de foie gras canard

Chanterelles, compotée de figues, sauce au Porto

Plats

Filet de biche fumé

Sauce grand veneur, chou rouge, knödel, choux de Bruxelles, champignons, baies de genièvre

Filet de sandre gratiné à la croûte de bretzel

Sauce Noilly Prat, choucroute, pommes de terre à l'anglaise

Desserts

Crème brûlée à la fève de tonka

Quetsches au vin rouge, glace à la cannelle

Munster chaud en feuille de brique

Miel d'Alsace, moutarde à la figue et cumin

Menu à 2 plats Menu à 3 plats

LES ENTRÉES

Passionnement Tartare Bruschetta «Italiana» 🗸 🖔

Tranche de pain grillée, dés de tomates, huile d'olive, herbes fraiches, ail

Pinsa à la romana 🗸

Sauce tomate, crème, courgette, poivron, mozzarella, tomate séchée, roquette

Avec jambon de Parme

Steak Tartare «Das Refektorium» 🛚

Viande de bœuf coupée au couteau, doux ou piquant Toast croustillant, beurre

avec du Cognac avec pommes frites avec salade croquante

Rose de radis blanc 🗏

Saint-Jacques, truffe, piment d'Espelette, jus d'oursin

Escalope de foie gras de canard 💥 🏖

Chanterelles, compotée de figues, sauce au Porto

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison ※

Chutney de banane et vanille, parfumé à la sauce balsamique

Tarte flambée «Classique»

Crème fraîche, lardons, oignons

avec Munster

La planche 🗏

De notre charcutier : jambon d'Alsace, jambon de Parme, salami, lard, saucisse de foie. Comté, billes mozzarella, fromage de Munster, moutarde aux figues

SOUPES ET SALADES

<u>Je dassigue</u>

Velouté de tomate ✓ Mousse basilic
Soupe de potimarron Eclats de marrons
Brochette de Saint-Jacques
Salade verte du jardin ♥ Parsemée de graines torréfiées
Salade «Das Refektorium» > Variation de salades vertes, tomates cerises, carottes, radis, concombres, cranberries, graines grillées
Salade du Golfeur <a>☼
Salade de mâche Oeuf dur, croûton, lard servi avec sauce française
Assaisonnement au choix ≫

Française, balsamique, vinaigrette à la moutarde

BURGER ET PASTA

Burger du Golfeur

Steak de Black Angus, tomates, cornichons, salade, lard, sauce maison, pain au sésame, avec salade croquante ou pommes frites

Gratiné au Comté Avec œuf au plat

Club Sandwich

Blanc de poulet rôti, bacon, œuf, salade, tomates, cornichons, pain toasté avec salade croquante ou pommes frites

Pasta del Giorno

Préparé par notre chef au goût

Spaghetti aglio e olio ♥ % Huile olive, piment, ail, persil plat

Spätzle risotto 🗸

Cèpes, noisettes torréfiées

Petite portion

Split du mois

VIANDES ET POISSON

Coquelet fermier rôti 🗏

Coquelet Alsacien avec son beurre aux herbes, pommes frites (15 minutes)

Cordon bleu de veau XXL (300g)

Jambon blanc, Comté, pommes frites

Alexandre's Decommandation

Chateaubriand (à partir de 2 personnes)

Coeur de filet de boeuf, légumes de saison et gratin de pommes de terre, sauce béarnaise ou sauce choron servi en 2 services

Filet de bœuf 💥

Sauce truffe, légumes de saison, écrasé de pommes de terre façon grand-mère

Escalope de foie gras

Filet de biche fumé

Sauce grand veneur, chou rouge, knödel, choux de Bruxelles, champignons, baies de genièvre

Filet de sandre gratiné à la croûte de bretzel

Sauce Noilly Prat, choucroute, pommes de terre à l'anglaise

Bar en croûte de sel (à partir de 2 personnes)

Sauce beurre blanc, poireaux à la crème, pommes de terre vapeur servi en 2 services

Uniquement disponible sur précommande

DOUCEURS ET GOURMANDISES

Café Glace «La Gloria» 🗏

Glace vanille, glace café, chantilly

Petite portion avec un Shot de Kirsch

Café Gourmand

Café ou espresso et les douceurs de notre pâtissier

Flaisir sucre

Crème brûlée à la fève de tonka

Quetsches au vin rouge, glace à la cannelle

Variation de mangue

Mousse au chocolat au lait, sorbet et crémeux mangue

Sorbet arrosé 💥

Citron, framboise ou poire, liqueur

Tarte aux fruits

Demandez le fruit du jour

Glaces et sorbets maison

Vanille, chocolat, café, banane - caramel au beurre salé.

Citron, fraise, framboise, mangue, poire

avec chantilly

Munster chaud en feuille de brique

Miel d'Alsace, moutarde à la figue, cumin

Viande Déclaration

Volaille France

Bœuf Irlande | France | Espagne

Viande de veau France | Hollande

Porc France
Foie Gras France
Biche Espagne

Poisson Déclaration

Oursin Island

Sandre Estonie | Suede

Saint Jacques Ecosse Bar de ligne France

Notre viande importée peut être mélangée à des antibiotiques et à des substances améliorant les performances.

Allergènes

En cas d'allergies notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller.

Symboles

Sans gluten 🗏 sans lactose 🖔 végétarien 🔻





