



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

*Nous informons notre aimable clientèle, que notre restaurant sera fermé jusqu'à la fin de cette année, par manque de personnel.*

*Nous espérons vous accueillir à nouveau au plus vite.*

*Nous assurons les réservations déjà effectuées.*

*Nous proposons, une mini carte « snacking » au bar de notre établissement entre 18h et 21h30.*

*Nous vous remercions pour votre compréhension.*

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

## Hors journées d'ouverture du Restaurant

### Nos planches :

Assortiments d'olives Natures, à l'ail, aux herbes	5.50€
Rustique Terrine de campagne, munster, camembert, saucisson, jambon de pays	17.00€
L'Europe Olives, comté, munster, gaperon, artichauds, légumes à croquer	16.00€
Gourmande Terrine de campagne, rosette, pâté en croûte, jambon blanc, munster, comté, chèvre frais, reblochon	22.00€
Terre et Mer Saumon fumé, jambon de pays, rilette de thon, saucisson, comté, reblochon	21.00€

### Nos suggestions :

Potage de légumes	6.50€
Tartine de Saumon	13,90€
Club Sandwich Jambon, emmental, pain de mie toasté	11.90€
Burger de l'Europe Pain aux céréales, steak de bœuf 170gr, tomate, salade, oignons confits Ribeaupierre, frites	19.00€
Assiette de frites	5.50€

### Pour terminer :

Salade de fruits	6.00€
Tarte aux fruits	8.00€
Dôme chocolat cœur coulant framboise	9.00€

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

*Notre Restaurant*  
***Vous Accueille Samedi 30 Octobre 2021***

*Samedi : 19:00 / 21:30*

*Après votre repas,  
Le Bar se fera un plaisir de vous accueillir*

*Tous les jours : 16 :00 / 24 :00*

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

## Nos planches :

<b>Rustique</b> Terrine de campagne, munster, camembert, saucisson, jambon de pays	17.00€
<b>L'Europe</b> Olives, comté, munster, gaperon, artichauds, légumes à croquer	16.00€
<b>Gourmande</b> Terrine de campagne, rosette, pâté en croûte, jambon blanc, munster, comté, chèvre frais, reblochon	22.00€
<b>Terre et Mer</b> Saumon fumé, jambon de pays, rilette de thon, saucisson, comté, reblochon	21.00€

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

## Nos Entrées :

<b>Foie gras de Canard</b> Français, mi-cuit, chutney et briochette <u>Suggestion :</u>	17.50€
<b>César</b> Aiguillette de poulet, salade verte, parmesan	12.00€
<b>Saumon fumé</b> En tartine, cappuccino de betterave	13.90€
<b>Velouté</b> Selon la saison	8.00€

## Nos Poissons :

<b>Lieu jaune</b> Filet grillé, basilic	19.00€
<b>Cocotte de crevettes,</b> Tagliatelles, sauce crustacés	17.00€

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

## Nos Viandes :

<b>Burger l'Europe</b> Pain aux céréales, steak de bœuf 170gr, tomate, salade, oignons confits Ribeaupierre, frites	19.00€
<b>Pièce de Veau</b> Farce fine aux morilles, grenailles	21.00€
<b>Bouchée à la Reine</b> Bouchée à la reine, tagliatelles	19.00€

## Nos Fromages :

<b>Fromage gourmand *</b> 5 fromages affinés, et ses accompagnements, accompagné de son verre de Vin	17.00€
<b>Assiette de trois Fromages</b> 3 sortes de fromages affinés	7.50€

Maitre affineur, Fromagerie St Nicolas - Colmar

(\*) non inclus dans les formules Bistro, Bistronomique

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

## Nos Desserts :

Moelleux au chocolat <b>BIO</b> Glace vanille	9.00€
Tarte Tatin Crème d'Isigny	8.00€
Fruits rouges Crème vanillée, feuille croquante et sorbet fraise	9.00€
Baba Alsacien Marc de Gewurztraminer, vanille	9.00€

## Menu Enfant :

*(1 Plat + 1 Dessert + 1 Sirop à l'eau)*

Moins de 7 ans	9.50€
De 7 ans à 12 ans	12.00€

Bolognaise / Knack / Emincé de volaille  
Accompagnement aux Choix : Frites / Tagliatelles / Légumes

\*\*\*

Compote de pomme **Ou** Deux boules de glace  
(Vanille/Chocolat/Fraise)

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**



# L'EUROPE

H Ô T E L \*\*\*\*\* R E S T A U R A N T

## Menu Végétarien :

3 plats

26.50€

### Wrap

Guacamole d'avocats, légumes confits

-

### Bowls de légumes

Quinoa, avocat, tofu aux graines de sésame noir,  
œuf poché

-

### Fruits et sorbets

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**





# L'EUROPE

H Ô T E L \* \* \* \* R E S T A U R A N T

## Menu Alsacien :

2 plats	21,50€
3 plats	26,50€
4 plats	28,90€

### Salade Alsacienne

Salade verte, charcuterie, fromage

-

### Fleischkiechle

Pomme de terre sautées

-

### Assiette de Munster

-

### Kougelhopf glacé

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**

**Prix nets TTC – Services inclus, Hors Boissons**

**Viande Bovine d'origine Française**