

Les apéritifs

■ Le Maison « Waldmeister au vin rouge au crémant »	4,00 €
■ Kir du Val de Villé : crémant et nectar de quetsche	4,00 €
■ Guignolet Kirsch	3,00 €
■ Gewurtztraminer - le verre	4,00 €
■ Muscat - le verre	3,80 €
■ Martini blanc ou rouge, Porto, Suze, Campari - 4 cl	3,00 €
■ Ricard, Pernod - 2 cl	2,50 €
■ Kir au vin blanc d'Alsace (pêches des vignes, cassis)	2,00 €
■ Kir royal (pêches des vignes, cassis, mangue, passion)	3,80 €

La bière d'Alsace METEOR en pression

■ Bière, Panaché, Monaco - 25 cl	2,20 €
■ Picon bière, Cynar - 25 cl	2,80 €

Les boissons

Les bio en jus de fruits Jacoby

■ Multivitamines, oranges, pommes, tomates - le verre 25 cl	3,00 €
---	--------

Les jus de fruits Pampryl

■ Ananas, pamplemousses, abricots, raisins, oranges carottes - 25 cl	2,80 €
■ Pommes	2,38 € 2,80 €

Les sirops à l'eau

■ Citron, citron vert, violette, grenadine, cassis, kiwi, pêche, menthe, ...	1,20 €
--	--------

Les diabolos

1,60 €

Les softs

■ Orangina, Coca, Coca light, Schweppes, Schweppes agrumes ou lemon, ...	2,60 €
--	--------

Les eaux

■ Perrier pétillante - 33 cl	2,80 €
■ Perrier fines bulles - 50 cl	3,50 €
■ Wattwiller eau plate - 50cl	4,50 €
■ Eau plate ou gazeuse Lisbeth - ¼ litre	1,27 € 1,50 €
■ Eau plate ou gazeuse Lisbeth - ½ litre	2,60 €
■ Eau plate ou gazeuse Lisbeth - le litre	3,80 €

Les vins blancs d'Alsace : verre et pichet AOC

	le verre	le quart	le demi
■ Auxerrois Eichelberg 2008, Denis Kobloth, Itterswiller	2,00 €	4,50 €	9,00 €
■ Edelzwicker 2007, Marschall, Houssen	2,00 €	4,50 €	9,00 €
■ Sylvaner 2007, Louis Stumpf, Epfig	2,00 €	4,50 €	9,00 €
■ Pinot noir, Christian Barthel, Albé	2,50 €	5,50 €	11,00 €

En rouge : le produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Les incontournables

Le café	1,27 € 1,50 €
Le décaféiné	1,44 € 1,70 €
Le grand café	2,50 €
Le café rallongé	1,70 €
Le thé, l'infusion	1,69 € 2,00 €

Les digestifs

Eaux de vie de fruits du Val de Villé, liqueur marc de muscat, get 27, grand marnier

le verre 4cl	4,50 €
--------------	--------

Restaurant - Traiteur
WENDLING

La
carte

printemps / été 2009



5 place Charles de Gaulle

67220 VILLÉ

Tél. 03 88 57 26 36

www.restaurant-wendling.fr

Côté Mer

Les entrées froides

	portion découverte	
■ CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON VERT Tuile à l'anis	7,50 €	12,00 €
■ SALADE AUX SAVEURS MARINES Perles, truite fumée, hareng, terrine, salade	7,00 €	9,50 €
■ SALADE NAUTILUS Assortiment de poissons cuits, vinaigrette tiède		12,00 €
■ SAUMON FUMÉ ET FILET DE TRUITE FUMÉE MAISON Sauce gravelax	8,00 €	11,00 €

Les entrées chaudes

■ SOUPE DE POISSONS WENDLING		6,50 €
■ L'ASSIETTE AUTOUR DES CREVETTES	7,50 €	12,00 €

Les plats

■ GAMBAS ROTIES À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON Sur spaghettis au basilic		18,00 €
■ POÊLÉE DE NOIX DE PÉTONCLES Marinées à la provençale, riz basmati		12,00 €
■ FILET DE SANDRE DORÉ AUX SENTEURS FORESTIÈRES Ses nouilles au beurre et sa sauce matelote		14,00 €
■ DOS DE LOUP AU PAVOT Ses tuiles aux légumes et sa sauce aux pistaches		16,00 €
■ BRICK OUVERTE DE DOS DE CABILLAUD AUX ASPERGES Sauce Argenteuil		17,00 €

Côté Terre

Les entrées

	portion découverte	
■ L'ŒUF POCHÉ AU VIN DE GRIOTTES Vin : production Ott de Breitenbach		8,00 € 6,78 €

Les entrées froides

■ PRESSÉ DE VOLAILLE ET FOIE GRAS Aux tomates confites et asperges	7,50 € 5,93 €	11,00 € 9,33 €
■ FOIE GRAS DE CANARD MAISON Compotée aux fruits de saison	9,00 €	14,00 €

Les plats

■ MÉDAILLON DE VEAU ET SON RISOTTO LÉGUMES Sa sauce crémée au Munster (production Richard de Steige)		17,00 €
■ MAGRET DE CANARD Sa sauce aux bluets (production Ulrich de Breitenbach), écrasé de pommes de terre, crumble tomate et courgette		16,00 €
■ BROCHETTES DE BŒUF MAISON Ses sauces froides, frites et salade verte		14,00 €
■ CHOUCROUTE GARNIE Viandes origine France ou Union européenne		15,00 € 12,72 €

Les fromages

■ FROMAGES DU VAL DE VILLÉ 3 sortes - l'assiette		4,80 €
---	--	--------

Nos spécialités Maison : excellente bouillabaisse en double service, matelote en filet, paëlla, sur réservation (24 heures à l'avance) et à partir de 5 personnes.

Pour les enfants de 6 à 12 ans, la découverte des plats peut être réalisée en demi-portion.

Retrouvez les saveurs Wendling dans notre Poissonnerie

Prix nets TTC - Service compris (TVA 5,5 %)

En rouge : le produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA

Les desserts

■ LA NOUVEAUTÉ : CAFÉ OU THÉ GOURMAND	6,50 €	■ VERRINE À LA RHUBARBE ET FRAISES A la mousse de vanille et sa glace (au choix)	6,50 €
■ SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAISES Son coulis de fruits	6,50 € 5,51 €	■ DÉCLINAISON DE SMOOTHIES ET MACARONS	6,00 €
■ CARPACCIO DE MANGUE Son sorbet framboise	6,50 €	■ MOELLEUX AU CHOCOLAT Sur crème anglaise, glace au whisky	7,00 €

Les glaces artisanales

- Les sorbets du verger
Cassis, fraise, cerise, framboise, mangue,
ananas, pomme, citron, pamplemousse
- Les crèmes glacées
Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé,
rhum raisins

Les gourmandises

- Glace au chewing gum, au goût bulgare (lait),
à la verveine, au whisky
La boule garnie sur assiette 2,50 €