

# BIENVENUE À LA POMME D'OR !

FORT DE PLUS DE 25 ANS D'EXPÉRIENCE EN CUISINE,

THOMAS ATA VOUS ACCUEILLE À

LA POMME D'OR,

UN RESTAURANT QUI ALLIE LA TRADITION À L'EXOTISME EN COMBINANT  
UNE CUISINE MODERNE ET RAFFINÉE AU TERROIR ALSACIEN.

TOUS NOS PLATS SONT FRAIS, FAITS MAISON ( SAUF \* )

ET PRÉPARÉS À LA COMMANDE.

SI VOUS DÉSIREZ ÊTRE SERVIS RAPIDEMENT, MERCI DE NOUS LE PRÉCISER.

DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE PERSONNEL DE SALLE POUR

TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE.

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN  
AGRÉABLE MOMENT**

## NOS SALADES

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
<b>SALADE CÉSAR</b> (POULET, ANCHOIS, CROÛTONS, PARMESAN)	13€	16€
<b>SALADE PAYSANNE</b> (ŒUF DUR, LARDONS, CROÛTONS, CHAMPIGNONS)	11€	15€
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b> (CRUDITÉS, TOMATES, RADIS, MAÏS, ENDIVES, OIGNONS & FRUITS)	10€	14€

## NOS PLANCHES

### LA VÉGÉTARIENNE 18€

CROQUE-LÉGUMES & BIBELESKAES, BEIGNETS DE LÉGUMES\* & SAUCE  
TARTARE, SALADE, TOMATE, CONCOMBRE, MAÏS, ŒUFS DURS

### LA CAMPAGNARDE 20€

JAMBON BLANC & FUMÉ, LARD PAYSAN, SAUCISSON,  
ROSETTE, CERVELAS, PÂTÉ EN CROÛTE, TERRINE DE CAMPAGNE,  
COMTÉ, MUNSTER & CHÈVRE

### LA MER 23€

COCKTAIL DE CREVETTE, BEIGNETS DE CALAMAR ET DE CREVETTES, ACCRAS DE  
MORUE, SAUMON FUMÉ, RILLETTE DE POISSON

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

# FOUR AU FEU DE BOIS & GRILLADES

( UNIQUEMENT LES SOIRS ET LORSQUE LA TERRASSE EST OUVERTE )

## TARTES FLAMBÉES :

TRADITIONNELLE 8€

GRATINÉE 8,50€

FORESTIÈRE 8,50€

MUNSTER 9€

CASSOLETTE DE LA MER EN FEUILLE DE BANANIER  
FRUITS EXOTIQUES & LÉGUMES CROQUANTS, RIZ BASMATI 25€

\*\*\*

DORADE ROYALE ENTIÈRE AU THYM,  
GRATIN DE FENOUIL & POMMES DE TERRE 22€

\*\*\*

CÔTE DE BŒUF « BLACK ANGUS »  
( POUR 2 PERSONNES, MINIMUM 1KG )  
SAUCE BÉARNAISE, FRITES & MINI RATATOUILLE 60€

\*\*\*

CÔTE DE VEAU, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE JUSTE GRILLÉE  
BEURRE MARCHAND DE VIN, RISOTTO & MINI RATATOUILLE 26€

# « LA TERRE »

CARPACCIO DE BŒUF\*

COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE & TOMATES CONFITES

ENTRÉE : 12€ PLAT : 17€

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES AUX POMMES 17€

\* \* \*

CORDON BLEU DE VEAU À LA RACLETTE

FRITES & SALADE VERTE 22€

ENTRECÔTE DE BŒUF « SIMMENTAL » (300G)

SPAENZLÉ & LÉGUMES CROQUANTS

SAUCE POIVRE VERT 26€

BEURRE AUX HERBES 23€

## « LA MER »

CARPACCIO D'ESPADON À LA CORIANDRE,  
ROQUETTE, GRENADE & FRUITS EXOTIQUES

ENTRÉE : 12€    PLAT : 17€

TARTARE DE SAUMON FRAIS & FUMÉ,  
CITRON VERT, COMBAVA & LAIT DE COCO 15€

\* \* \*

PAVÉ DE THON MI-CUIT AU SÉSAME,  
WOK DE LÉGUMES CROQUANTS & PURÉE EXOTIQUE 25€

GRILLADE DE FILET DE CABILLAUD,  
ÉVENTAIL TOMATE & AVOCAT,  
SAUCE VIERGE 24€

## « LE POTAGER »

TRILOGIE DE TOMATES DE SAISON,  
BURRATA À LA TRUFFE & BASILIC FRAIS 14€

TARTE FINE DE PICKLES & LÉGUMES CROQUANTS,  
FROMAGE FRAIS AUX HERBES 15€

\* \* \*

LINGUINE AUX LÉGUMES MARINÉS,  
ROQUETTE & COPEAUX DE PARMESAN 14€

VEGGIE BURGER POMME D'OR  
(STEAK DE SOJA\*, CHEDDAR, OIGNON ROUGE, TOMATE, SALADE & CORNICHON)  
& FRITES DE PATATES DOUCES\* 15€

# "LES DESSERTS"

ARDOISE DE FROMAGES 9€

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 7,50€

MOUSSE & FRUITS EXOTIQUE, CRUMBLE & FRISSON MANGUE 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARMEL SALÉ 8,50€

TIRAMISU ANANAS NOIX DE COCO 8€

SORBET OU CRÈME GLACÉE

1 BOULE : 2€

2 BOULES : 3.60€

3 BOULES : 5.60

SUPPLÉMENT CHANTILLY / CHOCOLAT CHAUD : 1,50€

CRÈME GLACÉE\* : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,

FRAISE, COCO, CARMEL AU BEURRE SALÉ

SORBET\* : CITRON, FRAMBOISE, POMME, MANGUE, POIRE, ANANAS

2 BOULES DE SORBET ARROSÉES SELON VOS ENVIES : 8€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

## MENU ENFANT 12€

ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE, FRITES & LÉGUMES

OU

POISSON DU MOMENT À LA CRÈME, RISOTTO & LÉGUMES

\* \* \*

2 BOULES DE GLACE OU SORBET AU CHOIX



PROVENANCE DES VIANDES :

BOEUF : ALLEMAGNE / IRLANDE

VOLAILLE : FRANCE

VEAU : FRANCE