

**HOSTELLERIE REEB**

**ENTREES & SALADES**



**Escargots à l'Alsacienne**  
(par 6) - 10,00€

**Escargots à l'Alsacienne**  
(par 12) - 20,00€

**Lobe de Foie Gras d'Oie et**  
**Canard - 20,00€**

**Tartare de Saumon au**  
**Gingembre - 23,50€**

**POISSONS**



**Quenelles de brochet au  
coulis d'écrevisses - 25,00€**  
**Poêlée de Crustacés (grandes  
crevettes décortiquées) sur lit  
de légumes du soleil - 26,00€**

**SPECIALITES ALSACIENNES**



**Quenelles de Foie - Pommes  
sautées - Salade verte - 18,00€**  
**Emincé de rognons de veau à  
la moutarde, flambés au  
Cognac - 22,00€**  
**Choucroute garnie à  
l'alsacienne - 25,00€**  
**Tête de veau vinaigrette -  
Pommes vapeur - 23,00€**

**VIANDE**



**Filet de Bœuf grillé - Sauce au  
vin rouge - Béarnaise ou  
Poivre vert (supp 3€) - 41,00€**  
**Ris de Veau aux Morilles -  
49,00€**

**Cordon bleu de veau nature ou  
à la crème (supp 3€) - 25,00€**

**Carré d'Agneau rôti aux herbes  
de Provinces - 38,00€**

**Tartare de Bœuf coupé au  
couteau, Frites - 26,00€**

**MENU ENFANT**

**1 Plat + 1 dessert - 12,00€**





**HOSTELLERIE REEB**

## FROMAGES



**Assiette de Fromages affinés  
de France - 8,00€**

**Munster au cumin - 6,00€**

## DESSERTS

**Tarte "Maison" - 7,00€**

**Café Gourmand - 9,50€**

**Coupe de glaces ou sorbet - 9,00€**

**Crème brûlée flambée au Kirsch -  
9,00€**

**Profiteroles à la vanille et au  
chocolat chaud - 10,00€**

**Meringue glacée Chantilly - 9,50€**

**Coupe Dame Blanche - 9,00€**

**Irish Coffee - 10,00€**

**Café Alsacien (Marc de  
Gewurztraminer) - 10,00€**

**Marnissimo (Grand Marnier) -  
10,00€**