

ENTRÉES

Foie Gras de Canard, Fine gelée de Mirabelles au Marc de Gewurztraminer, Chutney à la Cardamone	28 €
Tartare de Daurade, Coriandre, Citron Vert et Sésame Noir	22 €
Déclinaison de Homard « Breton », Cannelloni aux deux Céleris, Pomme Granny, Vinaigrette aux Poissons de Roche	30 €

PÂTES

Fregola Sarda, Légumes de Plein Champ, Jus Vert ✓	25 €
--	------

POISSONS

Dos de Loup de Mer, Cœur de Bœuf confite au Thym, Chimichourri au Citron confit, Fenouil et Capucines	36 €
Linguine à l'encre de Seiche, Gambas et bisque légère à la Coriandre, Crudo de Tomates anciennes	33 €

VIANDES

Filet de Bœuf « Simmental », Crème de Céleri à l'Ail noir, Pommes Grenailles au Chasselas	38 €
Cœur de Ris de Veau, Texture de Maïs, Girolles et Jus corsé à la Mûre	40 €

Le Plat Signature

La Volaille d'Alsace « L'Illéenne », Foie poêlé, Spaetzle, Sauce au Riesling	32 €
--	------

La volaille d'Alsace au Riesling est un clin d'œil à la traditionnelle recette Alsacienne du Coq au Riesling.
La cuisson lente et douce préserve la délicatesse de la volaille et propose une viande juteuse et savoureuse. Les Spaetzle faits maison évoquent une Alsace gourmande et généreuse.

FROMAGES

Chariot de Fromages affinés « Maison Tourrette » 16 €

DESSERTS

Les Créations

Moelleux au Chocolat,
Caramel « Dulcey », Noix de Pécan caramélisées, Glace Vanille « Bourbon » 12 €

Panna Cotta,
Senteur « Basilic Cannelle », Myrtilles et meringue croquante 12 €

Les Classiques

Coupe de Glaces ou Sorbets Maison la boule/3.50 €

Café « Renart », Vanille « Bourbon », Chocolat « Vila Gracinda »

Abricot « Bergeron », Framboise, Citron

Sorbets arrosés à l'eau de vie des distilleries Metté et Hagmeyer 16 €

MENU ENFANT

Petite Volaille fermière d'Alsace, Spaetzle Maison et Glace minute

Ou Petit Poisson du moment, mousseline de légumes et Glace minute 16 €

Produits frais et faits maison

Plat Végétarien ou pouvant être adapté à un régime Végétarien ✓

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

Prix Nets en euros / Service compris

Moyens de Paiement

Espèces, Chèque, Carte de Crédit (Visa, Mastercard, American Express), Tickets Restaurant

la table

5
du

restaurant bistrannique

La Table du 5 vous propose midi et soir, une cuisine moderne et conviviale,
réalisée avec des produits locaux et de saison.

La carte est issue de petits producteurs d'Alsace que nos Chefs ont eu plaisir à rencontrer
afin de mettre en valeur le travail, la philosophie et les produits de chacun d'eux.

Les Origines de nos Produits

Œufs : Ferme Richart à Roppentzwiller

Foie Gras : Maison Masse, la Maison du Foie Gras depuis 1884

Marée : Le Chalutier à Bennwihr

Volaille : Ferme Schmitt à Bischoffsheim

Bœuf : « Simmental » né, élevé et abattu en Allemagne

Maraicher : Obrecht à Handschuheim, Julien à Mittelbergheim

Chocolat : Michel Cluizel

La Table du 5

11 Place de l'Hôtel de Ville 67140 Barr + 33 3 69 47 81 09 5terres-hotel.fr

Du Mardi au Vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Le Samedi de 19h à 21h30

Fermeture le Samedi midi, le Dimanche et le Lundi toute la journée.

Le Bar de l'Hôtel 5 Terres vous accueille tous les jours de 15h à 23h.