

## ENTRÉES

Foie Gras de Canard, Gelée au Noilly Prat, Chutney Ananas et Estragon	27 €
Œuf parfait de la ferme Richart, Ecume de Livèche, Escargots et Anguille fumée	22 €
Tartare de Thon Rouge Albacore, Croquant de Betteraves et Grenades, Vinaigrette au Sakura	28 €
Tarte fine au Charbon Végétal, Jeunes poireaux de chez Julien et Arianne, Mimolette et Mizo ✓	24 €

## RISOTTO

Risotto « Carnaroli » Al Verde, Pesto de Roquette, Pignon de Pin ✓	32 €
--	------

## POISSONS

Aile de Raie, Court Bouillon aux Shiitakes Gingembre et Fenouil, Huile verte perlé	37 €
Filet de Bar de Ligne, Crème de Céleri et Passion, Mesclun de Jeunes Pousses	42 €

## VIANDES

Filet de Bœuf « Simmental », Façon Rossini Bouchon de Pomme de Terre Marabelle, Céleri Rave et Champignons	38 €
Carré de Cochon de Lait, Carottes glacées, Onctuosité de Patate Douce et Tamarillo, Jus de Serpolet	35 €

## *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 16 €

## DESSERTS

### Les Créations

Légèreté à la Noix de Coco, Sorbet Passion et Mangues fraîches 14 €

Cappuccino, Crèmeux Chocolat Intense, Praliné au Café,  
Mousse de Lait, Glace Café du Brésil « Renart » 16 €

Ruche d'Abeille à la Bergamotte de Sicile 14 €

### Les Classiques

Café Gourmand de la Table du 5 10 €

Coupe de Glaces ou Sorbets Maison la boule/3.50 €

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.

