

ENTRÉES

Foie Gras de Canard, Parfum d'Abricot « Bergeron » et Romarin	28 €
Carpaccio d'Espadon, Cerises « Burlat » et Tagettes, Guacamole d'Avocat, Citron Vert	26 €
Tarte fine à la Courgette maraîchère d'Alsace, Olives « Taggiasches » et Emulsion Mascarpone ✓	22 €

RISOTTO

Risotto d'Orge perlé, Pesto au Basilic et écume Parmesan ✓	28 €
--	------

POISSONS

Médaille de Lotte « Petit Bateau » Déclinaison de Poivrons et Framboises au Vinaigre de Xérès, Ecume d'Ecrevisses	36 €
Poulpe grillé à la Flamme, Risotto d'Orge Perlé au Chorizo, Shiso et Persil « Mitsuba »	32 €

VIANDES

Bœuf de Galice, Tagliata de Bœuf « Galice » maturé, Pommes Grenailles au Romarin, Salade de Roquette et Parmesan	38 €
--	------

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

Déclinaison autour de la Fraise d'Alsace,
Fraicheur de Citron et Basilic 12 €

Croustillant au Miel d'Alsace,
Légèreté de Yaourt d'Alsace « Climont » senteur Thym Citron, Confit Citron « Menton » 12 €

Les Classiques

Coupe de Glaces ou Sorbets Maison la boule/3.50 €

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

Fraise, Citron, Basilic, Abricot Romarin

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 : « Galice » né, élevé et abattu en Espagne

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.