

ENTRÉES

Foie Gras de Canard, marmelade d'Abricots et Romarin	25 €
Œuf parfait de la Ferme Richart, émulsion au Thym ✓	18 €
Gravelax d'Espadon au Citron, Concombre acidulé, Crème de Sésame, Œufs de Harengs fumés	24 €

PÂTES

Linguine à l'Encre de Seiche, Gamberoni Carabineros, Poulpe grillé ✓	33 €
--	------

POISSONS

Dorade Sébaste, caviar d'Aubergines, émulsion à l'Ail Noir et à la Reglisse	30 €
Bar de Ligne, Fenouil en deux façons, Vierge Pimentée	40 €

VIANDES

Filet de Bœuf Simmental façon Barbecue, Tian Provençal, sauce Chimichurri, Pommes Grenailles, Condiment de Poivrons fumé à l'Hickory	35 €
Pressa de Porc Ibérique, Carottes au Sésame, Lomo grillé et Jus Corsé	32 €

Le Plat Signature

La Volaille d'Alsace, Foie poêlé, Spaetzles, Sauce au Riesling	29 €
--	------

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 Spaetzles faits maison évoquent une Alsace gourmande et généreuse.

FROMAGES

Sélection de Fromages affinés de la Maison Tourette 14 €

DESSERTS

Les Créations

Cerises en déclinaison et Estragon 12 €

Chocolat Grand Cru de la Maison Michel Cluizel, sorbet Combawa 12 €

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, Spaetzles Maison et Glace minute

Ou Petit Poisson du moment, mousseline de légumes et Glace minute 12 €

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 du coin 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

Volaille : Alsace, France

Bœuf : Simmental, Allemagne

(Né, élevé et abattu)

Agneau : Quercy, France

Veau : Aveyron, France

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.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

