

ENTRÉES

Foie Gras de Canard, Gewurztraminer « Orange », Chutney de Mangue et Piment d'Espelette	25 €
Œuf parfait de la Ferme Richart, Champignon des sous-bois, émulsion Parmesan	18 €
Saumon d'Ecosse, fumé par nos soins, Onctuosité de Chénopodes	24 €
Composition Végétale, aux grès des Saisons en différentes textures ✓	20 €

PÂTES & Risotto

Linguine à l'Encre de Seiche, Gambas sauvages grillées, Bisque Légère ✓	32 €
Fregola Sarda, comme un Risotto, Barigoules d'Artichauts ✓	27 €

POISSONS

Omble Chevalier des Vosges du Nord, Crème de Courgette à la sarriette, Sauce Pesto aux Macadamia	30 €
Maigre de Ligne Grillé, Asperges blanches, Risotto de Céleri et Gorgonzola, Eclat de Noisettes du Piémont	38 €

VIANDES

Filet de Bœuf Simmental, Compression de Légumes, Cocotte maraîchère de la ferme Obrecht	38 €
Tartare de Bœuf Simmental au Couteau, Frites Maison, Salade Folle	35 €

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

Chariot de Fromages affinés 16 €

DESSERTS

Les Créations

Réinterprétation de la Tarte à la Rhubarbe Alsacienne 14 €

Cappuccino, crémeux Chocolat Intense, Praliné au café,

Mousse de Lait, glace café du Brésil « Renart » 16 €

Fraises d'Alsace, Tuile acidulé, Crème de Pistache « Bronte » 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, 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

Omble Chevalier : Sources du Heimbach à Wingen

Volaille : Alsace, France

Bœuf : Simmental, Allemagne

(Né, élevé et abattu)

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.

