

FORMULES DÉJEUNER

LUNCH MENU

Suggestion du jour avec entrée et dessert à la carte
Suggestion of the day with starter and dessert à la carte

2 plats - 2 courses 28 €

3 plats - 3 courses 38 €

ENTRÉES - STARTERS

Gaspacho de framboises et poivrons, crème de pays fumée au foin et piquillos
Raspberry and red pepper gazpacho, smoked piquillo pepper cream

12€

Tarte fine tomatée relevée à la graine de moutarde,
buratina, bresaola et mesclun relevé au balsamique blanc

*Thin tomato tart with mustard seed, buratina, bresaola
and a mesclun salad seasoned with white balsamic vinegar*

15€

✓ Les légumes grillés d'été, kimchi fait maison et herbes du potager
Grilled summer vegetables, homemade kimchi and fresh herbs from our garden

13€

Croustillant de crevettes grises, kimchi de choux fleur,
vierge de légumes confits d'été et coriandre fraîche

*Crispy grey shrimp, cauliflower kimchi,
vierge sauce of roasted summer vegetables and fresh cilantro*

17€

La César volaille ou truite Maison Rouge
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

14€/15€



PLATS - MAIN COURSES

Carpaccio de bœuf fumé au bois de vigne, fleurs de câpres,
vinaigrette miso et lime, salicornes fraîches et sucrine marinée

*Vine wood smoked beef carpaccio, capers,
miso and lime vinaigrette, fresh samphire and marinated gem lettuce*

27€

Ballotine de volaille d'Alsace aux poivrons, coulis de tomate
façon Basquaise et riz épicé relevé à la Soubressade

*Ballotine of Alsatian poultry with red bell pepper, Basquaise-style tomato
coulis and rice cooked in a spicy Soubressade sauce*

24€

Bar de ligne snacké, mousseline de céleri crémeux,
vierge de citron confit maison et fruits secs, tuile de laitue de mer

*Pan fried sea bass, creamy celery mash, homemade preserved lemon and
dried fruit vierge sauce with a sea lettuce tuile*

28€

LES INCONTOURNABLES - STAPLE DISHES

La César volaille ou truite Maison Rouge
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

20/21€

Pâtes bolognaises et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
Bolognese pasta with shavings of Parmigiano Reggiano AOP

18€

L'Entrecôte vintage beef grillée, beurre café de Paris, légumes d'été
et pommes de terre ratte

*Grilled vintage beef entrecôte, café de Paris sauce, summer vegetables
and fingerling potatoes*

35€



LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Pancakes crème, fruits rouges, éclats de pistache et miel d'Alsace
Cream cheese pancakes, red fruits, pistachio slivers, and Alsatian honey

9€

Dampfnudel sucré, laqué sirop d'érable, compotée de fruits rouges
Sweet Dampfnudel, compote of seasonal fruits with maple syrup

9.50€

Cake citron pavot, douceur de bibeleskaess

Lemon poppy seed cake, bibeleskaess

8€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Tarte flambée boeuf séché et tomme d'Alsace
Tarte flambée topped with dried beef and tomme d'Alsace

11€

Le jambon de Parme et melon frais à picorer

Parma ham with fresh melon

18€

Fromages à partager : sélection de fromages locaux avec pickles maison

Local cheese platter with homemade pickles

16€

Duo de Parme et Bresaola, pick and cheese et pickles maison

Duo of parma ham and bresaola, a selection of cheeses and homemade pickles

17€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Soupe de tomates, volaille et riz ou linguine bolognaise,
Dampfnudel cream cheese et compote de fruits rouges

*Tomato soup, poultry and rice or linguine bolognaise,
Dampfnudel with cream cheese and a red fruit compote*

18€

PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

✓ Paëlla de légumes d'été, coulis tomate épicé et salade d'herbes fraîches
Summer vegetable paella, spiced tomato coulis and fresh herb salad

24€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

LE CHEESECAKE MAISON ROUGE

Crumble pistache, crémeux de citron vert, éclats de framboises et tuile à la rose

Pistachio crumble, lime cream cheese, smashed raspberry and rose tuile

11€

NUAGE DE RIZ AU LAIT

Riz au lait, pêche de vigne parfumé à la vanille et raisins caramélisés

Rice pudding, vine peach infused with vanilla and caramelized raisins

11€

UNE DOUCEUR DE LA MAISON KAUTZMANN

Flora, Snickers ou Abricot

A choice of deserts from Maison Kautzmann : Flora, Snickers or Apricot

9.50€

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese plate

16€

