



AU VIEUX COUVENT
Alexis Albrecht



Carte traiteur spéciale fêtes 2019

Apéritif

Pomponettes au foie de canard et bearewecka, les 10 pièces	12,50 €
Bretzel aux saveurs du moment, les 10 pièces	7 €
Minis nems sauce aigre douce à la fleur de sureau, les 10 pièces	12 €
Minis quiches au mélilot ou au persil plat, les 12 pièces	8 €
Tartelettes à l'oignons, les 12 pièces	8 €
Cromesquis de tête de veau salsa verte, les 10 pièces	10 €
Bredeles salés, les 100 gr	6 €

Entrée froide

Saumon Bømlø fumé maison, les 100 gr	9 €
Le foie gras d'oie maison : le pot de 250 gr	70 €
le pot de 400 gr	100 €
Le kougelhof aux figues, la pièce	10 €
Cou d'oie, les 100 gr	5 €
Pâté en croûte de chapon à la truffe Melanosporum et foie gras d'oie	30 €

Nos aigres-doux

Pâtissons, Cornichons, radis, Melothria Scabra	à partir de 12 €
Boutons d'ail des ours (pour accompagner votre saumon fumé)	le pot 7 €
Chutney d'abricots secs à l'ail des ours	le pot 10 €

Poisson

Matelote en filet (sandre, anguille, brochet) fleuron pur beurre	25 €
Bar sauvage (ou poisson selon arrivage)	
légumes du moment, vinaigrette blanche et huile de tagette	23 €
Quenelles de brochet, riz noir « Venere » sauce riesling et fines herbes du jardin	18 €
Feuilleté de poisson du Rhin, sauce riesling au persil	20 €
Ravioles de homard bleu, jus de carcasse	25 €

03 88 74 61 15 www.vieuxcouvent.fr restaurant@vieuxcouvent.fr



restaurantavieuxcouvent



Au Vieux Couvent - Alexis Albrecht

Viande

Bouchée à la reine, feuilletage pur beurre (veau, volaille, ris de veau, godiveau)	21 €
--	------

Médaille d'Or au Concours de la Meilleure Bouchée à Reine d'Alsace 2016

Tourte de volaille bio, sauce au Porto	20 €
Queue de bœuf, à la royale (farci au foie gras d'oie)	25 €
Lièvre chassé dans le Ried, à la royale (farci au foie gras d'oie)	28 €

Garnitures

Légumes du potager du Vieux Couvent	5 €
Gfeldi hardepfleknepfle, les 3 pièces	3 €
Nouilles maison	3 €
Polenta moelleuse au mascarpone	3 €
Kaseknepfle nature ou à la livèche	3 €

Les Gourmandises

Les meringues, les 100 gr	6 €
Les bredeles, les 100 gr	6 €
Les chocolats maisons aux plantes, les 100 gr	9,50 €
Les guimauves aux fruits ou aux herbes, les 100 gr	5 €
Les pâtes de fruits, les 200 gr	9 €

**Vos commandes toute l'année, 48h à l'avance.
Restaurant fermé le lundi soir, mardi et mercredi**

Pour vos fêtes de fin d'année 2019 :

Noël : vos commandes jusqu'au 20 décembre à récupérer le 23 décembre entre 9h30 et 17h.

Nouvel an : vos commandes jusqu'au 29 décembre 11h à récupérer le 30 décembre entre 9h30 et 17h.

Par téléphone au 03 88 74 61 15 ou par mail restaurant@vieuxcouvent.fr