

AU VIEUX COUVENT
Alexis Albrecht

NOTRE CARTE TRAITEUR

Les saveurs du Vieux Couvent jusque chez
vous pour vos fêtes de fin d'année



Vos commandes

🍷 Pour Noël :

Commande jusqu'au 19 décembre.

Retrait le 24 décembre entre 13h et 15h.

Retrait le 25 et 26 décembre entre 10h et 11h.

🍷 Pour le Réveillon :

Commande jusqu'au 26 décembre.

Retrait le 31 décembre entre 13h et 15h.

Retrait le 1^{er} janvier entre 10h et 11h.

Restaurant Au Vieux Couvent
6 rue des Chanoines
67860 RHINAU

Fermé lundi soir, mardi et mercredi

03 88 74 61 15

restaurant@auvieuxcouvent.fr



**au Guide
MICHELIN**

🍷 Site internet

www.vieuxcouvent.fr

🍷 Nos bons cadeaux

www.auvieuxcouvent.secretbox.fr

🍷 Notre traiteur en drive

www.auvieuxcouvent.shop-and-go.fr



restaurantauvieuxcouvent



Au Vieux Couvent – Alexis Albrecht

Apéritif

Apéritif Maison	
Infusion de reine des Prés, jus de fruits de la passion, les 18 cl	12 €
Pomponettes au foie de canard et bearewecke, les 10 pièces	12,50 €
Bretzel au Mélilot, les 10 pièces	7 €
Minis quiches à la ciboulette plate, les 10 pièces	8 €
Cromesquis de tête de veau, les 10 pièces	10 €
Croquette de poissons du Rhin, les 10 pièces	10 €
Tourte de viande au feuilletage pur beurre, les 10 pièces	20 €

Nos aigres-doux

Pâtisseries, Cornichons, radis, Melothria Scabra,...	à partir de 8 €
Boutons d'ail des ours (pour accompagner votre saumon fumé)	12 €

Entrée froide

Saumon Bømlø fumé maison, les 100 g	9 €
Le foie gras d'oie maison, le pot personnalisé de 250 g	70 €
Le foie gras d'oie maison, le pot personnalisé de 400 g	100 €
Le Homard bleu du Cotentin, macédoine de légumes du potager	37 €
Fines rouelles d'anguille au melfor quinoa vert bouquet d'herbes de notre culture et sauvage	25 €

Poisson

Matelote en filet (brochet, sandre, anguille, quenelle de brochet)	
Nouilles maison et fleuron feuilletage pur beurre	38 €
Bar de ligne rôti (ou poisson selon arrivage) légumes du moment, vinaigrette blanche et huile de tagette	34 €

Viande

Bouchée à la reine comme la faisait ma Grand-Mère, nouilles maison et feuilletage pur beurre (veau, volaille, ris de veau, godiveau)	30 €
Tourte de Chapon bio de la ferme de la Coccinelle au foie gras d'oie et truffe Melanosporum feuilletage pur beurre Sauce porto	38 €

Les Gourmandises

Chocolat maison, les 100 g	10 €
Guimauve à la tagette Choco-Coco, les 100 g	10 €
Le dessert de Noël & Nouvel An <i>Namelaka au Jivara spongecake Tonka et banane rôtie</i> <i>Dessert aux agrumes</i> <i>La pomme de Noël crème à la reine des prés</i>	18 €

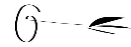
Les Menus clés en mains

Menu de Noël en Drive, le 24, 25 et 26 décembre	80 €
Menu du Réveillon en Drive, le 31 décembre et 1er janvier	100 €

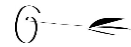
Menu de Noël en Drive à 80 €

Le 24, 25 et 26 décembre

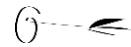
Bretzel au mélilot, pomponette



Le Homard bleu du Cotentin,
macédoïne de légumes du potager

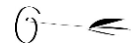


Fines rouelles d'anguille au melfor quinoa vert
Bouquet d'herbes de notre culture et sauvage

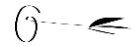


Filet de bar de ligne rôti à la plancha

Lactofermentation de fenouil du potager Sauce riesling à l'orange

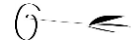


Strate de chapon bio de la ferme de la Coccinelle
à la truffe Melanosporum
Héliantis Sauce Albufera



Namelaka au Jivara spongecake Tonka et banane rôtie
Dessert aux agrumes

La pomme de Noël crème à la reine des prés



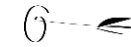
Sablé à la quetsche et cannelle
Palet breton chocolaté

Le chocolat à la menthe eau de Cologne
Pâte de fruit

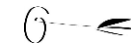
Menu du Réveillon en Drive à 100 €

Le 31 décembre et 1er janvier

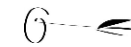
Bretzel au mélilot, pomponette



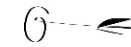
Le Homard bleu du Cotentin,
macédoïne de légumes du potager



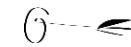
Lingot de foie gras d'oie maison Gelée à l'asperule
Pain à la pomme de terre



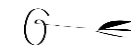
Le thon rouge de nos côtes, déclinaison de radis du jardin



Filet de turbot sauvage
Lactofermentation de fenouil du potager Sauce riesling à l'orange

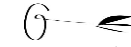


Strate de chapon bio de la ferme de la Coccinelle
à la truffe Melanosporum
Héliantis Sauce Albufera



Namelaka au Jivara spongecake Tonka et banane rôtie
Dessert aux agrumes

La pomme de Noël crème à la reine des prés



Sablé à la quetsche et cannelle
Palet breton chocolaté

Le chocolat à la menthe eau de Cologne
Pâte de fruit

Un assortiment de pains accompagnera votre menu, comme au restaurant !

Les menus sont à déguster le jour de retrait