



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 18 décembre.

Retrait le 24 décembre entre 13h et 15h.

Retrait le 25 décembre entre 10h et 11h.

✦ Pour le Réveillon :

Commande jusqu'au 25 décembre.

Retrait le 31 décembre entre 13h et 15h.

Restaurant Au Vieux Couvent
6 rue des Chanoines
67860 RHINAU



**au Guide
MICHELIN**

Fermé lundi soir, mardi et mercredi

03 88 74 61 15,

joignable du jeudi au lundi de 8h30 à 11h30.

restaurant@vieuxcouvent.fr

✦ Site internet

www.vieuxcouvent.fr

✦ Nos bons cadeaux

www.auxvieuxcouvent.secretbox.fr

✦ Notre traiteur en drive

www.auxvieuxcouvent.shop-and-go.fr



restaurantauxvieuxcouvent



Au Vieux Couvent – Alexis Albrecht

Apéritif

Apéritif Maison <i>Infusion de reine des Prés, jus de fruits de la passion</i>	
La poche de 25 cl	16 €
Pomponettes au foie de canard et bearewecke, les 10 pièces	15 €
Bretzel au Mélilot, les 10 pièces	9 €
Minis quiches à la ciboulette plate, les 10 pièces	10 €
Tourte de poissons du Rhin au feuilletage pur beurre, les 10 pièces	20 €
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	10 €
Le foie gras d'oie maison, le pot personnalisé de 250 g	80 €
Le foie gras d'oie maison, le pot personnalisé de 400 g	110 €
Le foie gras d'oie maison à la découpe, les 100 g	28 €
Fines tranches de veau et homard bleu du Cotentin	
Sauce au corail, valse d'herbes de notre culture et sauvages	37 €
Carpaccio de bœuf et Saint-Jacques	
Purée de soja du jardin à l'huile de colza radis d'hiver	28 €

Poisson

Matelote en filet (brochet, sandre, anguille, quenelle de brochet)	
Nouilles maison et fleuron au feuilletage pur beurre	38 €
Bar de ligne rôti (ou poisson selon arrivage) légumes de notre potager, 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 €
Strate de chevreuil chassé dans le Ried	
Méli-mélo de betteraves champignons sauvages	35 €
Tourte de volaille bio de la ferme de la Coccinelle au foie gras d'oie et truffe Melanosporum feuilletage pur beurre	
Légumes de notre potager Sauce porto	45 €

Les Gourmandises

Chocolat maison, les 100 g	10 €
Guimauve à la tagette Choco-Coco, les 100 g	10 €
La boule de Noël & Nouvel An en 3 étages	18 €

Les Menus clés en mains

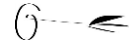
Menu de Noël en Drive, le 24, 25 et 26 décembre	92 €
Menu du Réveillon en Drive, le 31 décembre et 1er janvier	115 €

Menu de Noël en Drive à 92 €

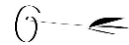
Le 24 et 25 décembre (retrait le jour même)

Le 26 décembre (retrait le 25/12)

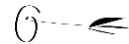
Bretzel au mélilot, pomponette



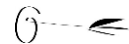
Fines tranches de veau et homard bleu du Cotentin
Sauce au corail, valse d'herbes de notre culture et sauvages



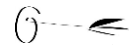
Carpaccio de bœuf et Saint-Jacques
Purée de soja du jardin à l'huile de colza radis d'hiver



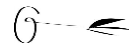
Filet d'anguille du Rhin rôti
Gfeldi hartepleknepfle Sauce au Pinot Noir



Strate de chevreuil chassé dans le Ried
Méli-mélo de betteraves champignons sauvages



La boule de Noël en 3 étages



Cœur Lise
Butter bredele chocolaté
Le chocolat à la reine des Prés
Pâte de fruit

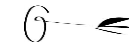
Un assortiment de pains accompagnera votre menu, comme au restaurant !

Intitulés donnés à titre indicatif, sous réserve de disponibilité des produits.

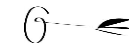
Menu du Réveillon en Drive à 115 €

Le 31 décembre et 1er janvier (retrait le 31/12)

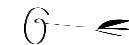
Bretzel au mélilot, pomponette



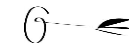
Salade d'héliantis du *Garten Neue*
au foie gras d'oie et à la truffe *Melanosporum*



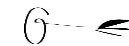
Fines tranches de veau et homard bleu du Cotentin
Sauce au corail, valse d'herbes de notre culture et sauvages



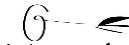
Carpaccio de bœuf et Saint-Jacques
Purée de soja du jardin à l'huile de colza radis d'hiver



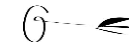
Filet d'anguille du Rhin rôti
Gfeldi hartepleknepfle Sauce au Pinot Noir



Strate de chevreuil chassé dans le Ried
Méli-mélo de betteraves champignons sauvages



La boule du Nouvel An en 3 étages



Cœur Lise
Butter bredele chocolaté
Le chocolat à la reine des Prés
Pâte de fruit