

Bim Hudsala

www.bimhudsala-boucherielang.fr

Côté Restaurant

Vous propose son menu du jour à 19€30 ou entrée à 3€40

Plat 12€

ou Plat Tout Seul : 14€80

Dessert 3€90

- Mardi 15 avril :** Entrée : salade de saucisse/concombre/cornichons/œuf dur.....
Plat : Cuisse de poulet marinée, grillée à la Tex Mex,
Sur lit de rigatonis à la béchamel, purée de légumes ;
Ou à 16€90 : cuisse de canard confite à la graisse de canard sur lit de choucroute, rondelles de pommes sautées ;
Dessert : Mendiant aux pommes, poires confites, chips de cake à l'orange !
- Mercredi 16 avril :** Entrée : Rondelle de tomate à la fleur de sel et chèvre !
Plat : Ragoût de foie de veau, pfloutes de pommes de terre, salade ;
Dessert : Mini choux pâtissière et mousse au chocolat !
- Jeudi 17 avril :** Entrée : Bonbons de terrine « maison », salade de céleri/pommes !
Plat : Boule de macreuse et jarret en pot-au-feu, œuf mimosa, rondelles de
Pommes sautées, méli mélo de salades !
Dessert : Tarte aux fruits rouges et crumble !
- Vendredi 18 avril :** **Menu « Filet de carpe » en friture avec frites/pommes vapeur au persil, sauce tartare,
Salade verte ! à 24€**

+ une petite carte !
- Samedi 19 avril :** Entrée « charcuteries » à 5€50 ou mini salade vigneronne !
Plat à 24€ : Jarret de veau (l'osso bucco) façon Milanaise avec carottes/navets/br de
céleri/oignons et pâtes !
Ou à 13€ : Fleischkierla mêmes légumes et pâtes !

DESSERT : Crème brûlée à 5€80 ou tartelette sablée aux fruits et pâtissière à 7€

Nous vous souhaitons un Très Bon Appétit !

Suggestion de vin : Pinot Blanc « Auxerrois » : le verre 4€50 Vignoble J.P. HAEFFELIN à Eguisheim.

Le verre de Muscat : Domaine SCHNEIDER à Gueberschwihr : 6€

Le verre de Côte du Rhône : Mont Redon : 7€40

Toutes les charcuteries, terrines et pâtés, toutes les saucisses sont de notre fabrication artisanale et toutes les viandes proviennent en direct de notre boucherie d'à côté ;. Nous mettons en avant notre choix de Génisse Alsace ou FRANÇAISE (née, élevée et abattue en France); Toute la cuisine est de fabrication « MAISON » y compris les desserts sauf la glace : Maison Glaces Alsa ! Nous avons les mêmes fournisseurs depuis plus de 30 années : Sabreco, Marché des chefs, Metro, Koch, Pierre Michel et Adrian !

Nous mettons en avant notre achat de porc « Alsace » par l'intermédiaire de notre coopérative : Sabreco !