

# Bim Hudsala

[www.bimhudsala-boucherielang.fr](http://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 29 avril :** Entrée : Saumon cuit, tartare d'avocat/tomates !  
Plat : Côté viandé confit, purée de pommes de terre et julienne de légumes ;  
Ou à 19€ : l'Osso bucco façon Milanaise !  
Dessert : Mousse chocolat et mousse pralin chocolat, crème anglaise !  
Ou tarte aux pommes confites/génoise ou tarte à la rhubarbe meringuée ?
- Mercredi 30 avril :** Entrée : Salade d'asperges/œufs durs !  
Plat : Ballotine de volaille roulée sur farce de volaille et poitrine à la fleur de sel, Petits pois/carottes, cubes de pommes frites !  
Dessert : Mini choux pâtissière vanille et chocolat ! ou tarte aux pommes confites !!!
- Jeudi 1<sup>er</sup> mai :** Entrée : Fête du 1<sup>er</sup> mai ! Restaurant fermé ce jour !  
Plat : Promenade dans les bois !  
Et croquer dans un bon Sandwich au jambon fabriqué par la Boucherie Charcuterie LANG  
Dessert : Sieste au bord de l'eau !!!!!
- Vendredi 2 mai:** Entrée : **Petite salade « océane » !**  
Plat : Sauce « fruits de mer » avec coques/moules/crevettes/mousseline de Poisson/légumes sur lit de pâtes !  
Dessert : Mini gourmand !
- Samedi 3 mai :** Entrée « charcuteries » à 5€50 ou mini salade vigneronne !  
Plat à 18€ : Jambon braisé, jus de viande, gratin dauphinois, salade panache !  
Ou à 26€ : Asperges, 3 jambons, 3sauces et la galette de pommes de terre !
- DESSERT : Tarte du jour à 7€ ou tartelette sablée pâtissière aux fruits 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 FRANCAISE (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 !*