

Bim Hudsala

www.bimhudsala-boucherielang.fr

Côté Restaurant

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

Plat 12€
Dessert 3€90

ou Plat Tout Seul : 14€80

- Mardi 1^{er} juillet :** Entrée : Quiche légumes ou Hure de porc/vinaigrette !
Plat : Brochette aux trois viandes grillées, macédoine de légumes, salade ;
Ou à 19€ : Navarin d'agneau aux petits légumes al dente, pommes grenaille !
Dessert : Tartelette fraises/gelée de mûres ou tarte abricots !
- Mercredi 02 juillet :** Entrée : Flamiche alsacienne ou Carpaccio de Saucisse de langue/oignons rouges !
Plat : L'assiette froide avec bœuf cuit, rosbif, jambon braisé, poitrine de veau
Farci et crudités, rondelles de pommes sautées !
Dessert : Mini tartelette feuilletée pommes amandes ! ou mini gourmand !
- Jeudi 03 juillet :** Entrée : Flamiche saucisse/poireau/mimolette !
Plat : Tourte, crudités ou
Lasagnes, salade verte !
Dessert : Mousse « agrumes » sur tartelette sablée !
- Vendredi 04 juillet:** Entrée : **Bonbons de terrine de poisson en salade !**
Plat : Palette fumée et Kassler confit au vin blanc, pommes de terre marcaire,
Salade de chou/carotte cumin et verte !
Dessert : Boule de glace « griotte » sur ménéant grillé, crème anglaise !
- Samedi 05 juillet :** Entrée « charcuteries » à 5€50 ou mini salade vigneronne à 5€50
Plat à 24€ : Couscous avec légumes frais, boulette et ragoût d'agneau, merguez,
Semoule avec raisins secs/amandes grillées/dattes, sauce piquante !

DESSERT : Tartelette sablée au pamplemousse ou l'assiette gourmande 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 Guebwiller : 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 !*