

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 30 sept : Entrée : Pâté en croûte et galantine au mignon de porc ;
Plat : Mousseline de saumon en croûte, sauce crème, riz ;
Ou à 18€ : Bœuf confit en pot-au-feu, rondelles de pommes sautées, salade mixte, sauce crème de raifort ;
Dessert : Mini gourmand ou à 5€ : tarte à la rhubarbe !

Mercredi 1^{er} oct : Entrée : Mini tarte boudin /potiron caramélisé ;
Plat : Quenelles de foie de veau/génisse, pommes sautées, salade !
Dessert : Mini gourmand !

Jeudi 02 oct: Entrée : Fine quiche saumon/gin/gingembre !
Plat : Tourte à la choucroute, salade panache !
Dessert : Mille feuille vanille / chocolat !

Vendredi 03 oct: **Le plat de poisson seul à 14€80**
Entrée : Feuilleté à l'escargot/champignons !
Plat : Dos de poisson au court bouillon, sauce crème,
Riz aux petits légumes !
Dessert : Entremet poire / pommes !

Samedi 04 oct : Entrée « charcuteries » à 5€50 ou mini salade vigneronne à 5€50
Plat à 19€ : Moussaka d'agneau, sauce tomate, salade ;
Ou Langue de bœuf en sauce madère, pommes de terre « grand-mère » (pfloutes)

DESSERT : l'assiette « mini » gourmande à 7€ ou Tarte du jour, boule de glace 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 !