

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 16 Déc : Entrée : Potage aux légumes ou
Ou tarte boudin / pommes !
Plat : Escalope de porc « croustillante », légumes et galette d'aubergine/pommes d
Ou à 19€ : Civet de marcassin, chou rouge confit, pommes de terre et galette !
Dessert : Mini gourmand ! ou à 5€50 : tarte aux pommes ou aux poires !
Ou Forêt Vosgienne (avec framboises) : à 6€50

Mercredi 17 déc : Entrée : Potage aux légumes ou pressé de groins/sauce piquante !
Plat : Boudin grillé, sauce à l'échalote, pommes de terre bouillon avec
poireau/carotte/oignons !
Dessert : Mini gourmand ou tarte à la rhubarbe meringuée à 5€50

Jeudi 18 déc : Entrée : Potage aux légumes, ou quiche « lorraine »
Plat : Ragoût de joues de porc, pâtes avec fèves et coriandre !
Dessert : Mini gourmand !

Vendredi 19 déc: Entrée : Potage aux légumes, croûtons ou île flottante salée/œufs de truite !
Plat : Dos de lieu noir, sauce crème, Riz à l'oignon et persil, fleuron !
Dessert : Mini Gourmand ! ou bûche de Noël à 5€

Samedi 20 déc : Entrée à 5€50 : Petite charcuterie avec salade vigneronne !
Ou terrine de campagne/salade de chou/carotte avec noix !
Plat : 19€ Bœuf gros sel (jarret/jumeau), ½ œuf dur, rondelles de pommes de terre
sautées, salade de haricots à l'oignon rouge !

Dessert : Tarte rhubarbe meringuée à 5€50 ou mousse au chocolat et mousse pralin en duo, crème anglaise : 8€

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 Guebelschwihr : 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 !