

# 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€

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  
sautéées, 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 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 !