



CARTE BISTRONOMIQUE

L'Envol vous accueille tous les jours au déjeuner de 12 h à 14 h et au dîner de 19 h à 23 h.

Every day at lunch from 12 to 2 pm and dinner from 7 pm to 11 pm.

Jeden Tag zum Mittagessen von 12 h bis 14 h und Abendessen von 19 h bis 23 h.

Vivien SCHWARTZ, Chef de Cuisine

Menu découverte 34 Euros

Discovery Menu 34 Euros

Entdeckungs Menu 34 Euros

Entrée

Le Mille-Feuilles d'Aubergines et de Mozzarella à la Menthe et au Basilic
Thousand Eggplant leaves Mozzarella Ment and Basilic
Aufgeschichtete Aubergine und Mozzarella mit Minze und Basilikum

La Salade de Mesclun au Chèvre Chaud, Miel et Romarin
Mesclun Salad with Hot Goat, Honey and Rosemary
Mesclunsalat mit warmen Ziegenkäse, Honig und Rosmarin

Plat

L'Entrecôte de Bœuf, Beurre Maître d'Hôtel
Gratin Dauphinois et Bouquet de Légumes
300 g Beef Steack with *butter*, Potatoes gratix and Vegetables
Rinder Entrecote mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Le Filet de Maigre, Compotée de Tomates et Fenouil confite,
Emulsion Citronnelle
Meagrefish fillet with Tomatoes stewart and candied fennel, lemon sauce
Wolfsbarsch mit Tomaten, Fenchelkompott und Zitronengrassosse

Dessert

La Crème Brûlée à la fève de Tonka
Tonka beans burnt cream
Crème brûlée mit Tonkabohne

Le Café ou Thé Gourmand
Gourmet Coffee or Tea
Kafee oder Tee mit fünf kleinen Nachspeisen

LES SALADES - SALADS - SALATE

La Salade Verte, Tomates et Oignons rouges Green letuce salad with tomatoes and red onions Grüner Salat, Tomaten, rote Zwiebeln	7 €
La Salade Caesar Ceasar Salad Caesar Salat	13 €
La Salade de Gésiers flambés au Cognac Gizzard salad outbreaks with cognac Salat aus flambiertem Kaumagen mit Cognac	14 €
La Salade de Mesclun au Chèvre Chaud, Miel et Romarin Mesclun Salad with Hot Goat, Honey and Rosemary Mesclunsalat mit warmen Ziegenkäse, Honig und Rosmarin	13 €

LES ENTREES - STARTER - VORSPEISEN

Le Mille-Feuilles d'Aubergines et de Mozzarella à la Menthe et au Basilic Thousand Eggplant leaves Mozzarella Ment and Basilic Aufgeschichtete Aubergine und Mozzarella mit Minze und Basilikum	14 €
Le Velouté de Potiron aux Châtaignes Silky pumpkin and Chestnut soup Kürbiscrèmesuppe mit Marronen	8 €
La Bisque de Langoustine, Émulsion Safranée Large prawns soupe with Safran Langustinensuppe mit Safran	13 €
Le Tataki de Bœuf, Salade de Roquette et de Radis Blanc Beef tataki with Rocket salad and white radish Rinderfiletcarpaccio mit Citrusfrüchten, Rettich und Rucula	17 €
La Terrine de Foie Gras de Canard au Cœur de Figue confite et Mini Brioche Muscar goose liver terrine, garnished small brioche Roll Entenstopfleberterrinerne mit Elsässischem Crémant und Brioche	19 €

LES VIANDES - MEATS - FLEISCHGERICHTE

<p>Le Baeckeffe aux Trois Viandes (Agneau, Porc et Veau) Baeckeffe (Veal, Pork and Lamb) Baeckaoffa Elsässischer Eintopf mit dreierlei Fleisch (Lamm, Schwein, Kalb)</p>	<p>18 €</p>
<p>Le Cordon Bleu de Veau, Frites Maison et Salade Veal Cordon blue with French Fries and Salad Kalmb's Cordon Bleu, Pommes und Salat</p>	<p>24 €</p>
<p>Le Filet de Bœuf, Sauce aux Morilles, Polenta Dorée et Bouquet de Légumes Beef fillet with Morel sauce grill corn meal and Vegetables Rinderfilet mit Marche l'sosse, Maispolenta und Gemüsebouquet</p>	<p>29 €</p>
<p>L'Entrecôte de Bœuf, Beurre Maître d'Hôtel Gratin Dauphinois et Bouquet de Légumes 300 g Beef Steak with butter, Potatoes gratin and Vegetables Rinder Entrecote mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet</p>	<p>25 €</p>
<p>Airport Burger (Boeuf Basilique, Bacon, Reblochon, Salade de mâche et ses Frites Maison) Airport Burger (Beef, Basilica, Bacon, Reblochon Cheese, Salad and House French Fries) Airport Burger (Rindfleisch, Basilikum, Bacon, Reblochonkäse, Feldsalat und Hausgemachte Pommes)</p>	<p>19€</p>

LES POISSONS - SEAFOOD- FISCHGERICHTE

Le Filet de Maigre, Compotée de Tomates et Fenouil confite, Emulsion Citronnelle	19 €
Meagrefish fillet with Tomatoes stewer and candied fennel, lemon sauce Wolfsbarsch mit Tomaten, Fenchelkompott und Zitronengrassosse	
Le Risotto de Langoustines	21 €
Large Pawns Rissotto Risotto mit Langustinen	

LES PLATS VEGETARIENS- VEGETARIAN MEAL - VEGETARISCHE GERICHTE

Le Risotto aux Champignons, Pieds de Mouton et Giroles	15 €
Mushroom Rissotto (Craterellus, Repandum, Chanterelle) Risotto mit Edelpilzen	
La Lasagne Ricotta Epinards, Sauce Béchamel	13 €
Ricotta Spinach Lasagne with Bechamel Lasagne mit Spinat und Ricotta with Bechamel	

Le Plateau de Fromages Affinés	13 €
Cheese Plate	
Teller mit gereiftem Käse	

LES DESSERTS - SWEET DESSERT - DIE NACHSPEISEN

La Crème Brûlée à la fève de Tonka	8 €
Tonka beans burnt cream	
Crème brûlée mit Tonkabohne	

Le Café ou Thé Gourmand	8 €
Gourmet Coffee or Tea	
Kafee oder Tee mit fünf kleinen Nachspeisen	

La Tartelette aux Fruits de Saison	9 €
Little Tart with seasonal Fruits	
Törtchen mit Früchte der Saison	

Le Fondant au Chocolat, Fruits Frais de Saison et Glace Cannelle	11 €
Chocolate fondant, seasonal fresh fruits	
Schokoladenküchlein mit flüssigem kern, dazu frische Früchte der Saison	

Sorbet Maison, Glace du Moment (2 Boules / 3 Boules)	4€/5€
Home Sorbet,	
Hausegemachte Sorbet, MilchEis der Saison (2 Kugeln / 3 Kugeln)	

Menu Enfant - Children's Menu - Kindermenu

Plat - Main Course -

Les Pâtes Bolognaïses

Le Cheese Burger

Fish and Chips

Dessert

La Coupe de Glaces (2 boules)

2 Scoops of ice

2 Kugeln Eis

12 €

Carte des Boisson - Drinks - Getränke

Granini(25 cl):

Pomme, Orange, Ananas,
Tomate, Mangue 3,50 €

Sodas:

Limonade Liness (33 cl) 3 €
Diabolo (33 cl) 3 €
Ice Tea Pêche (25 cl) 3,50 €
Orangina (33 cl) 3,50 €
Schweppes Tonic, Agrumes (33 cl) 3,50 €
Coca cola, zéro (33 cl) 4 €
Perrier (33 cl) 4 €
Bitter (3cl) 4 €

Les Eaux Minérales :

Lisbeth Nature, Légère, Pétillante
(50 cl) 3 €
(1 L) 4,50 €

Les Classiques

Martini Blanc, Rouge (6 cl) 6 €
Campari (6 cl) 6 €
Suze (6 cl) 6 €
Ricard (4 cl) 5 €

Les Kirs

Kir Vin Blanc (12 cl) 6 €
Kir Crémant (12 cl) 8 €
Kir Royal (12 cl) 11 €

Les Bulles

Coupe de Crémant (12 cl) 7 €
Coupe de Champagne (12 cl) 10€

Les Bières Pressions

Konig, La Blanche
25 cl: 4 € 50 cl: 7 €

Warsteiner, La Blonde
25 cl: 4 € 50 cl: 7 €

Amer, Picon, Cynar Bière
25 cl: 5 € 50 cl: 8 €

Panaché, Monaco, Sirop
25 cl: 4 € 50 cl: 7 €

Les Bières bouteilles

Heineken (33 cl) 4,50 €
Desperados (33 cl) 5 €