



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.
(Fermé le Dimanche soir)

Daily open at lunch from 12 am to 2 pm and for dinner from 7 pm to 11 pm.
(Closed Sunday evening)

Jeden Tag zum Mittagessen von 12 h bis 14 h und Abendessen von 19 h bis 23 h.
(Geschlossen Sonntag abend)

Vivien SCHWARTZ, Chef de Cuisine

ALLERGENES / ALLERGEN / ALLERGEN

1		<u>Céréale</u> : Contenant du gluten: Blé, seigle, orge, Avoine, Epeautre, Froment, ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten
2		<u>Crustacé</u> : Produits à base de crustacé
3		<u>Oeuf</u> : Produits à base d'œuf
4		<u>Poisson</u> : Produits à base de poisson
5		<u>Arachide</u> : Produits à base d'Arachide
6		<u>Soja</u> : Produits à base de soja
7		<u>Lait</u> : Produits à base de lait y compris le lactose
8		<u>Fruit à coque</u> : Amande, noisette, pistache, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix de Queensland et produits à base de ces fruits
9		<u>Céleri</u> : Produits à base de céleri
10		<u>Moutarde</u> : Produits à base de moutarde
11		<u>Césame</u> : Produits à base de graines de sésame
12		<u>Sulfite</u> : Produits à base de sulfite
13		<u>Lupin</u> : Produits à base de lupin
14		<u>Mollusque</u> : Produits à base de mollusque

Nous tenons à remercier nos principaux producteurs et fournisseurs avec qui nous travaillons toute l'année

Pain : Coopérative des boulangers Colmar

Boulangerie Leyes Saint-Louis

Marée : Terre Azur groupe Pomona Strasbourg

Boucherie : Viande Cash Héringue

Fruits & Légumes : Terre Azur groupe Pomona Strasbourg

Produits laitiers : Relais d'or Besançon

Fromages affinés : Saveurs des Lys Saint-Louis

Epicerie : Relais d'Or Besançon

Miel : Rucher des Lys Sierentz

MENU AFFAIRE

BUSINESS MENU

(Du Lundi au Vendredi au Déjeuner) / (Monday to Friday at Lunch) / (Montag bis Freitag zum Mittagessen)
Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 19 € (Servi en 30 minutes) / (Served in 30 minutes) / (In 30 Minuten serviert)

Entrée / Plat / Dessert : 28 € (Servi en 45 minutes) / (Served in 45 minutes) / (In 45 Minuten serviert)

Entrée / Starters / Vorspeise

Tartare de Thon Rouge Mangue Passion (4)

Red tuna Tartare with mango and passion fruit

Rother Thunfischtartar Mango-Passionfrucht

Tartine Grillée de Pata Negra, Bouquet de Roquette et Copeaux de Parmesan (1/7/10)

Grilled toast with Pata Negra Ham, Rocket Salad, Pamesan cheese

Geröstetes Toastbrot von Pata Negra, Ruccola und gehobeltem Parmesan

Plat / Dishes / Hauptspeise

Filet de Bar rôti sur Peau, Julienne de Légumes Croquants, Emulsion Safranée (4/7/12)

Roasted bass fillet, Thinly-sliced crunchy Vegetables, Saffron Sauce

Auf Haut gebratener Seebarschfilet, knackige Gemüse Julienne,

emulsionnierte Safransosse

Pluma de Porc Ibérique, Risotto Forestier, Réduction au Pinot Noir (7/12)

Iberian pork Pluma, Mushroom Rissotto, Pinot Noir wine Sauce

Pluma Iberico (schwarzes Schwein aus Spanien) Waldpilzrisotto, Pinot Noir Essig

Dessert / Desserts / Nachtich

Tartelette aux Fruits Rouges et Crème d'Amande (1/3/7/8)

Red fruits Tartlet, Almond cream

Rote Früchte Törtchen und Mandelsahn

Macaron Vanille, Ganache au Chocolat Noir, Crème Anglaise Pistache (1/3/7/8)

Vanilla Macaron, Black chocolat Ganache, Pistachio english-style cream

Vanille Mandelmakrone, schwarze Schokoladen Ganache, Pistazien Vanillesosse

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »

« Net Price and service included, Do not include drinks »

« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

MENU DECOUVERTE
DISCOVERY MENU
ENTDECKUNG MENU

Entrée / Plat / Dessert : 34 €

Entrée / Starter / Vorspeise

Soupe de Poisson du Chef, Croûtons frottés à l'ail, fromage râpé et rouille Maison (1/2/3/4/5/7/9/12)
Chef's fish soup, croutons with garlic, cheese and homemade Rouille
Die Fischsuppe vom Chef, Knoblauch Croûtons, geriebener Käse,
und hausgemachte Rouille Sosse

Presskopf de Volaille, crème de Raifort (7/9/12)
Poultry Alsatian Presskopf, Horseradish cream
Geflügel Presskopf, Sahnemeerettich

Plat / Dishe / Hauptspeise

Suprême de Pintade en Médaille, Panais et Poire rôtis Jus au Sirop d'érable (1)
Guinea fowl fillet, parnship and roasted pear with maple syrup
Medaillon aus Perlhunfilet, Pastinaken, gebratene Birne Mit Saft aus Ahornsirup

Filet de Daurade, Mousseline de Patates douces, Julienne de Légumes confits,
Emulsion à la Vanille Bourbon (4/7/9/12)
Sea-bream fillet, sweet potatoes muslin, preseved thinly-sliced vegetables,
Boubon vanilla Sauce
Seebrassenfilet, Süsskartoffeln-Mousseline, kandierte Gemüse-Julienne,
Emulsion mit Bourbonvanille

Dessert / Dessert / Nachtich

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges (3/5/7/8)
Ice Nougat with red fruits Sauce
Nougat-Eis auf rotem Fruchtcoulis

La Crème Brûlée au Thé Matcha (3/7)
Matcha tea Crème Brûlée
Crème Brûlée mit Matcha Tee

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES INCONTOURNABLES
MUST – SEE
DIE UNUMGÄNGLICHEN

- Foie Gras de Canard en Terrine mariné au Crémant d’Alsace, Chutney de Coing, Mini Brioche** (1/3/5/7/8/12) 19 €
Marinated duck Foie Gras with Alsatian Crémant wine, quince chutney, small Brioche
Im Elsässer Sekt marinierte Entenleberpastete, Quittenchutney, Mini Brioche
- Cordon Bleu de Veau au Comté, Frites Maison et sa Salade Verte** (1/3/5/7) 24 €
Veal « Cordon Bleu » with Comté cheese, homemade French fries, and green salad
Kalbs Cordon Bleu mit Comte Käse, Hausgemachte Pommes und sein grüner Salat
- Côte de Bœuf Tomahawk, Pommes de Terre rôties, Légumes du moment, sauce Béarnaise (1kg à cru /pour deux personnes)** (3/5/7) 57 €
Beef tomahawk, roasted potatoes, vegetables and Béarnaise Sauce (1kg/for two persons)
Rindskotelett Tomahawk, gebratene Kartoffeln, Saison Gemüse, Béarnaise Sosse (1 Kg Roh / für 2 Personen)

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES SALADES
SALADS
DIE SALATTELLER

- La Salade Caesar (filet de poulet, copeaux de parmesan et croûtons)** (1/3/7/8) **13 €**
Caesar Salad (chicken filet, Parmesan cheese and croutons)
Caesar Salat (Hähnchenbrust, gehobelter Parmesan und Croûtons)
- La Salade Fraîcheur aux Pamplemousses et aux Crevettes, Coriandre et Citron Vert** (2) **14 €**
Grapefruit and shrimps salad, coriander and lemon
Grüner Salat mit Grapefruit und Garnelen, Koriander und Limonen
- Salade de l'Envol (magret fumé, figue, croûtons, copeaux de foie gras, réduction au vinaigre de framboise)** (1/12) **16 €**
L'Envol – style salad (smoked duck-breast filet, fig, croutons, thinly sliced Foie Gras, reduction of raspberry vinegar)
L'Envol Salat (geräucherte Entenbrust, Feige, Croûtons, Entenleberstücke, Himbeeressig)

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES ENTREES
STARTERS
DIE VORSPEISEN

Presskopf de Volaille, Crème de Raifort (7/9/12) 11 €
Poultry Alsatian Presskopf, Horseradish cream
Geflügel Presskopf, Sahnemeerettich

Escargots à l'Alsacienne, Mouillette Briochée (7/9)
Alsatian-style snails, Brioche Mouillette
Schnecken nach Elsässer Art, Toaststreifen

½ Douzaine / 6 pièces / ½ Dutzend 7 €
Douzaine / 12 pièces / Dutzend 13 €

Croustillant de Chèvre Chaud au Miel d'Alsace sur lit de Roquette (1/7) 13 €
Hot goat cheese salad with Alsatian honey and rocket salad
Warmer Ziegenkäse auf knusprigem Brot mit Elässer Honig auf einem Ruccola-Bett

Soupe de Poisson du chef, Croûtons frottés à l'ail, Fromage râpé et Rouille 14 €
Maison (1/2/3/4/5/7/9/12)
Chef's fish soup, croutons with garlic, cheese and homemade Rouille
Die Fischsuppe vom Chef, Knoblauch Croûtons, geriebener Käse, und hausgemachte Rouille Sosse

Tartare de Bœuf aux Saveurs Asiatiques (100 gr) (6/9) 15 €
Asiatic-style beef tartare (100 g)
Rindstartar mit asiatischen Aromen (100 gr)

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES VIANDES
MEATS
DIE FLEISCHGERICHTE

- Suprême de Pintade en Médaille, Panais et Poire rôtis Jus au Sirop d'Erable ⁽¹⁾** 17 €
Guinea fowl fillet, parnship and roasted pear with maple syrup
Medaillon aus Perlhunfilet, Pastinaken, gebratene Birne mit Saft aus Ahornsirup
- Burger de l'Envol (Steak haché maison (200gr), jambon de Forêt Noire, munster), Frites Maison et Salade Verte ^(1/5/7)** 19 €
L'Envol-style Burger (chopped steak (200 g), black forest ham, Munster cheese), homemade French fries, green salad
Der Envol Burger (hausgemachter Hacksteak (200 gr), Schwarzwaldschinken, Münsterkäse, hausgemachte Pommes und grüner Salat
- Filet de Bœuf (200 gr) avec son Os à Moelle, Pommes Vitelottes façon Vonnassienne, Jus Corsé au Thym Citronné ^(3/5/7)** 29 €
Beef fillet (200 gr), bone marrow, Vonas-style potatoes, lemon thyme Sauce
Rindsfilet (200 gr) mit seinem Knochenmark, Vitelotte Kartoffeln nach Vonnassiennert Art, Zitronenvollmundiger Tymiansaft

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES POISSONS
SEAFOOD
DIE FISHGERICHTE

Filet de Daurade, Mousseline de Patates douces, Julienne de Légumes confits, Emulsion à la Vanille Bourbon (4/9/7/12/5) 18 €
Sea-bream fillet, sweet potatoes muslin, preserved thinly-sliced vegetables, Bourbon vanilla Sauce
Seebrassenfilet, Süsskartoffeln-Mousseline, kandierte Gemüse-Julienne, Emulsion mit Bourbonvanille

Duo de Langoustines, Coquilles Saint-Jacques, Tagliatelles à l'Encre de Seiche, Bisque Emulsionnée (1/2/3/4/9/12/14) 24 €
Duo of Dublin-prawns and scallops, squid ink Tagliatelles, Bisque Sauce
Langusten und Jakobsmuscheln Duo, Tagliatelle mit Tinte vom Tintenfisch, emulsiionierte Fischcremesuppe

LES PLATS VEGETARIENS
VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE GERICHTE

Duo de Riz Noir Vénéré, Légumes d'hiver et Bouillon de Coriandre (5/6/9) 14 €
Black rice duo, winter vegetable and coriander soup
Duo Riso Venere, Wintergemüse und Koriander Bouillon

Cannellonis farcis façon Forestière, Gratinés au Parmesan, Crème Safranée (1/3/5/7/9) 14 €
Puffed Cannellonis with mushrooms, browned with Parmesan cheese, Saffron cream
Mit Waldpilzen gefüllte Cannellonis, grattiniert mit Parmesan, Saffransahne

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES DESSERTS
SWEET DESSERTS
DIE NACHSPEISE

Fondant au Chocolat, Fruits Frais de Saison, Coulis de Fruits, Glace Cannelle (1/3/7/8) **12 €**
Chocolat Fondant, seasonal fruits, fruit Sauce and cinnamon Ice cream
Schokoladen-Fondant, frische Saison-Früchte, Fruchtcoulis Zimteis

Crème Brûlée au Thé Matcha (3/7) **9 €**
Matcha tea Crème Brûlée
Crème Brulée mit Matcha Tee

Torche aux Marrons, Glace Vanille et Crème montée (3/7/8) **12 €**
Chestnuts Torche, Vanilla ice cream, whipped cream
Kastanien-Vermicelles, Vanillen-Eis, Schlagsahne

Café ou Thé Gourmand (1/3/5/7/8) **9 €**
Coffee or tea Gourmand
Kaffee oder Tee Gourmand

Poire Chaude, pochée au Gewurztraminer, Glace Pain d'Épices Maison (7/8/12) **11 €**
Poched pear with Gewurztraminer wine, homemade gingerbread ice cream
Warm emit Gewürztraminer pochierte Birne, hausgemachte Lebkucheneis

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges (3/5/7/8) **9 €**
Ice Nougat with red fruits Sauce
Nougat-Eis auf rotem Frutchtcoulis

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Do not include drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

MENU ENFANT
CHILDREN'S MENU
KINDER MENU

Plat / Dessert : 12 €

Plat / Dishe / Hauptspeise

Cheese Burger (1/5/7)

Fish and Chips (1/4/5)

Dessert / Dessert / Nachspeise

Coupe de Glaces (2 boules) (3/7/8)

Two scoops ice cream

2 Eiskugeln nach Wahl

Surprise Glacée (crêpe, glace vanille, sauce chocolat, chantilly) (1/3/5/7)

Iced surprise (Crepe, vanilla ice cream, chocolate Sauce, Chantilly cream)

Oder Eisgekühlte Ueberrachung (Pfannkuchen, Vanille-Eis, Schokoladensosse, Schlagsahne)

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »

« Net Price and service included, Do not include drinks »

« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »