



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

Asperges, Sauce Ravigote (3,5,7,10,12)
Asparagus, Ravigot Sauce
Spargeln, Ravigote Kräutersosse

Saumon Gravlax, Crème légère au Raifort d'Alsace, Blinis (1,4,5,7)
Gravlax salmon, light cream with Alsatian horseradish, Blinis
Gravlax Lachs, leichte Elsässer Meerrettichcreme, Blinis

Plat / Dishes / Hauptspeise

Filet d'Ombre Chevalier, Pois Gourmand, Mousseline de Carottes (4,7,12)
Char Fillet, Greedy Peas, Carotts Muslin
Seesaiblingenfilet, Zuckerschoten, Möhrenschaum

Souris d'Agneau braisée, Gratin Dauphinois, Légumes confits (1,5,7)
Braised lamb shank, Dauphinée Style Gratin, Preserved Vegetables
Geschmorte Lammkeule, Kartoffelgratin, kandiertes Gemüse

Dessert / Desserts / Nachtich

Cappuccino de Fraises, sorbet Rhubarbe (7)
Strawberries Cappuccino, Rhubarb Sorbet
Erdbeer Cappuccino, Rhababer Sorbet

Tartelette Rhubarbe meringuée (1,3,7)
Rhubarb Tartlet with Meringue
Rhabarber-Meringe Törtchen

« 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, Sahnemeerrettich

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 <small>(7/9/12)</small> <i>Poultry Alsatian Presskopf, Horseradish cream</i> <i>Geflügel Presskopf, Sahnemeerettich</i> | 11 € |
| Escargots à l'Alsacienne, Mouillette Briochée <small>(7/9)</small> <i>Alsatian-style snails, Brioche Mouillette</i> <i>Schnecken nach Elsässer Art, Toaststreifen</i> | |
| <i>½ Douzaine / 6 pièces / ½ Dutzend</i> | 7 € |
| <i>Douzaine / 12 pièces / Dutzend</i> | 13 € |
| Croustillant de Chèvre Chaud au Miel d'Alsace sur lit de Roquette <small>(1/7)</small> <i>Hot goat cheese salad with Alsatian honey and rocket salad</i> <i>Warmer Ziegenkäse auf knusprigem Brot mit Elässer Honig auf einem Ruccola-Bett</i> | 13 € |
| Soupe de Poisson du chef, Croûtons frottés à l'ail, Fromage râpé et Rouille Maison <small>(1/2/3/4/5/7/9/12)</small> <i>Chef's fish soup, croutons with garlic, cheese and homemade Rouille</i> <i>Die Fischsuppe vom Chef, Knoblauch Croûtons, geriebener Käse, und hausgemachte Rouille Sosse</i> | 14 € |
| Tartare de Bœuf aux Saveurs Asiatiques (100 gr) <small>(6/9)</small> <i>Asiatic-style beef tartare (100 g)</i> <i>Rindstartar mit asiatischen Aromen (100 gr)</i> | 15 € |

« 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, Getränk nicht beträgt »

LES DESSERTS
SWEET DESSERTS
DIE NACHSPEISE

| | |
|---|-------------|
| Fondant au Chocolat, Fruits Frais de Saison, Coulis de Fruits, Glace Cannelle <small>(1/3/7/8)</small> <i>Chocolat Fondant, seasonal fruits, fruit Sauce and cinnamon Ice cream</i> <i>Schokoladen-Fondant, frische Saison-Früchte, Fruchtcoulis Zimteis</i> | 12 € |
| Crème Brûlée au Thé Matcha <small>(3/7)</small> <i>Matcha tea Crème Brûlée</i> <i>Crème Brulée mit Matcha Tee</i> | 9 € |
| Torche aux Marrons, Glace Vanille et Crème montée <small>(3/7/8)</small> <i>Chestnuts Torche, Vanilla ice cream, whipped cream</i> <i>Kastanien-Vermicelles, Vanillen-Eis, Schlagsahne</i> | 12 € |
| Café ou Thé Gourmand <small>(1/3/5/7/8)</small> <i>Coffee or tea Gourmand</i> <i>Kaffee oder Tee Gourmand</i> | 9 € |
| Poire Chaude, pochée au Gewurztraminer, Glace Pain d'Epices Maison <small>(7/8/12)</small> <i>Poched pear with Gewurztraminer wine, homemade gingerbread ice cream</i> <i>Warm emit Gewürztraminer pochierte Birne, hausgemachte Lebkucheneis</i> | 11 € |
| Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges <small>(3/5/7/8)</small> <i>Ice Nougat with red fruits Sauce</i> <i>Nougat-Eis auf rotem Frutchtcoulis</i> | 9 € |

« 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 Überraschung (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 »