



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.

Daily open at lunch from 12 am to 2 pm and for 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

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)
Grilled Chicken Satay skewer with roasted Pineapple
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, Carrots Muslin
Seesaiblingenfilet, Zuckershoten, Möhrenschaum

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

Dessert / Desserts / Nachtich

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

Tartelette Rhubarbe Meringuée (1,3,7)
Rhubarb Tartlet with Meringue
Rhubarber-Meringue 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

Gaspacho de Concombre et Brunoise Croquante ⁽¹⁾
Cucumber gaspacho with thinly sliced vegetables
Gurken Gaspacho und knusprige Brunoise

Brochette de Poulet Satay et Ananas Grillé ^(7/9/12)
Grilled Chicken Satay skewer with roasted Pineapple
Hähnchenspiess Satay und gebratene Ananas

Plat / Dishe / Hauptspeise

Filet de Bar, Eventail d'Asperges, Emulsion à l'Ail des Ours, Chips de Lard ⁽¹⁾
Sea Bass fillet with Asparagus, wild garlic sauce and Bacon chips
Seebarschfilet
Seebarschfilet, Spargeln, Emulsion in Bärlauch der Bären, Speckchips

Suprême de Pintade en Médaille, Risotto aux Fèves, Jus Corsé ^(4/7/9/12)
Guinea Fowl fillet, Risotto with Beans, Meat Juice
Medaillon aus Perlhunfilet, Risotto mit Favabohnen, vollmundiger Saft

Dessert / Dessert / Nachtich

Crème Brûlée Vanille ^(3/5/7/8)
Vanilla Crème Brûlée
Vanille Crème Brulee

Tartelette Citron Meringuée ^(3/7)
Lemon Tartlet with Meringue
Zitronen Meringue 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 »

LES INCONTOURNABLES
MUST – SEE
DIE UNUMGÄNLICHEN

Assiette fitness : Espadon grillé ou Pintade (au choix), Beurre Maître d’Hôtel, Crudités et Fruits Frais (1/3/4/5/7/8/9/10) 18 €

Fitness platter with grilled Swordfish or Guinea Fowl (to choose), raw Vegetables and fresh Fruits

Fitness Teller mit Schwetfisch or Putensteack (Wahlweise), Rohkost und frischen Früchten

Côte de Bœuf Tomahawk, Potatoes, Légumes du moment, sauce Béarnaise, pour deux 2 personnes (3/5/12) 57 €

Tomahawk of Beef, Potatoes, seasonal Vegetables, Béarnaise sauce, for 2 persons

Rindskotelett Tomahawk, gebratene Kartoffeln, Saison Gemüse, Béarnaise Soss, für 2 Personen

Filet de Bœuf (200 gr), Os à Moëlle, Polenta Dorée et Légumes au Four (5/7) 27 €

Beef filet (200 gr), bone marrow, grilled polenta and baked vegetables

Rindsfilet (200 gr) mit seinem Knochenmark, gebratene Polenta und Gemüse vom den Ofen

Cordon Bleu de Veau au Comté, Frites Maison et 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

« 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

- 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)
- Poke Bowl (riz, saumon, avocat, crudités, vinaigrette vanillée au citron vert)** (1/3/4/5/7/8/11) **14 €**
Poke Bowl (rice, salmon, avocat, rawness, vanilla and green lemon vinaigrette)
Poke Bowl (Reis, Lachs, Avocado, verschiedene Rohkost mit Vanille und Limetten Vinaigrette)
- Salade de l'Envol (avocat, crevettes, agrumes et sauce cocktail)** (1/2/5/6/7/10/12) **14 €**
L'Envol salad (avocado, shrimps, citrus with cocktail sauce)
L'Envol Salat (Avocado, Garnelen, Zitrusfrüchte mit Cocktail Sosse)

« 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

Gaspacho de Concombre et Brunoise Croquante ^(1/5) <i>Cucumber Gaspacho with thinly sliced vegetables</i> <i>Gurken Gaspacho und knusprige Brunoise</i>	9 €
Melon et Jambon Fumé, Réduction au Porto ⁽¹³⁾ <i>Melon with smoked Ham and Porto sauce</i> <i>Melone und gerauchter Schinken, Portwein Verminderung</i>	10 €
Brochette de Poulet Satay et Ananas rôti ^(5/6/11) <i>Grilled Chicken Satay skewer with roasted Pineapple</i> <i>Hähnchenspiess Satay und gebratene Ananas</i>	11 €
Burrata sur Tartare de Tomates au Basilic ^(5/7) <i>Burrata on Tomatoes and Basil Tartare</i> <i>Burrata auf Tomaten Tartar im Basilikum</i>	12 €
Tartare de Saumon aux Fraises et Combawa ^(4/6/11) <i>Salmon tartare with Strawberries and Combawa</i> <i>Geraüchertes Lachs-Tartar mit Edbeeren und Combawa</i>	14 €
Terrine de Foie Gras Maison marinée au Crémant d'Alsace, Brioche Toastée ^(1/3/5/7/8/12) <i>Homemade Foie Gras prepared with Alsatian "Crémant", toasted Brioche</i> <i>Hausgemachte Gänzeleber Pastete im Im Elsässer Crémant mariniert und getoasteter Brioche</i>	18 €

« 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, Risotto aux Fèves, Jus Corsé (1/5/7/8/12) **18 €**
Guinea Fowl fillet, Risotto with Beans, Meat juice
Medaillon aus Perlhuhnbrust, Risotto mit Favabohnen, vollmundiger Saft

Burger de Bœuf, Frites Maison et Salade Verte (pain rustique, fromage de chèvre, bacon grillé) (1/5/7/10) **19 €**
Beef Burger, Homemade French Fries and green Salad (Rustic Bread, Goat cheese, grilled Bacon)
Rinds Burger, hausgemachte Pommes und grüner Salat (rustikales Brot, Ziegenkäse, gegrillter Speck)

Tagliata de Bœuf, Roquette, Parmesan, Tomates séchées, Huile de Truffe Blanche et Frites Maison (3/5/7) **24 €**
Beef Tagliata, Rocket Salad, Parmesan cheese, dry Tomatoes, white truffle oil, and homemade French Fries
Rinder Tagliata, Ruccola Salat, Parmesankäse und getrocknete Tomaten, Weisstrüffelöl und hausgemachte Pommes

« 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 Bar, Eventail d'Asperges, Emulsion à l'Ail des Ours, Chips de Lard (4/5/7) 22 €
Sea Bass fillet with Asparagus, wild garlic sauce and Bacon chips
Seebarschfilet, Spargeln, Emulsion in Knoblauch der Bären und Speckchips

Brochettes de Gambas et de Saint-Jacques, Riz Vénéré, Réduction Mangue Passion (2/5) 24 €
Gambas and Scallops skewer, Venere rice and Mango Passion Fruit sauce
Garnelen und St-Jakobsmuscheln-Spiesse, Venere Reis und Mango - Passionsfruchtemulsion

LES PLATS VEGETARIENS
VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE GERICHTE

Wok de Légumes Croquants à la Sauce Soja (5/6/9/11) 14 €
Wok of Vegetables with soja sosse
Wok knackiger Gemüse in Sauce Soja

Végé Burger, Frites Maison et Salade Verte (pain brioché, steak de légumes) (1/3/5/8/10/11) 19 €
Veggie Burger, Homemade French Fries and green Salad (Brioche Bread, Vegetable Steak)
Burger Vegetarier, hausgemachte Pommes und grüner Salat (Briociertes Brot, Gemüse Steak)

« 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

Crème Brûlée Vanille <small>(3/7)</small> <i>Vanilla Crème Brûlée</i> <i>Vanille Crème Brulée</i>	8 €
Tartelette Citron Meringuée <small>(1/3/7)</small> <i>Lemon Tatlet with Meringue</i> <i>Zitronen Meringue Törtchen</i>	9 €
Café ou Thé Gourmand <small>(1/3/5/7/8)</small> <i>Gourmet Coffee or Tea</i> <i>Kaffee oder Tee Gourmand</i>	9 €
Capuccino de Fraises et Sorbet Framboise <small>(7/8)</small> <i>Strawberries Cappuccino and Raspberries sorbet</i> <i>Erdbeer Cappuccino und Himbeersorbet</i>	10 €
Assiette de Fruits <i>Fruits platter</i> <i>Früchteteller</i>	12 €
Fondant au Chocolat, Fruits Frais de saison, Coulis de Fruit, Sorbet Passion <small>(1/3/7/8)</small> <i>Chocolate Fondant, fresh seasonal Fruits, Fruit sauce and Passion sorbet</i> <i>Schokoladen-Fondant, frische Saison-Früchte, Fruchtcoulis, Passionsorbet</i>	12 €

« 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)

Pâtes Bolognaise (1/3/5)
Pastas in the Bolognese
Pasten in Bolognaise

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 »