



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>Sésame</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 / Starter / Vorspeise

Velouté Froid de Petits Pois, Menthe Fraîche (7)

Cold Cream of Peas, Fresh Mint

Kalte Erbsencreme, Frische Minze

Salade Nordique (saumon, crevettes, sauce cocktail, suprême d'agrumes) (3/4/7)

Nordic Salad (salmon, shrimps, cocktail sauce, citrus fruits supreme)

Nordischer Salat (lachs, garnelen, cocktailsauce, zitrusfrüchte der extraklasse)

Plat / Main Dish / Hauptspeise

Pluma de Porc Ibérique, Potatoes Maison, Légumes (5/12)

Iberian Pork Plum, Homemade Potatoes, Vegetables

Iberisch Schweinepflaume, Hausgemachte Kartoffeln, Gemüse

Thon Rouge Mi-Cuit au Sésame, Tartare d'Avocat (4/5/6/11)

Half-Cooked Bluefin Tuna fillet with Sesame Seeds, Avocado Tartar

Halbgekochter Roten Thunfisch mit Sesam, Avocadotartar

Dessert / Dessert / Nachtisch

Assiette de Fruits Frais et Sorbets

Fresh Fruit Plate and Sorbet

Frischer Obstteller und Sorbet

Tartelette au Citron Meringuée (1/3/5/7)

Lemon Meringue Tartlet

Zitronen Meringue Törtche

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »

« Net Price and service included, Excluding drinks »

« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

MENU DECOUVERTE
DISCOVERY MENU
ENTDECKUNG MENU

Entrée / Plat / Dessert : 34 €

Entrée / Starter / Vorspeise

Croustillants de Chèvre en feuille de Brick sur Salade Verte (1/7)

Crunchy Goat Cheese in Brick Sheet on Green Salad

Knuspriger Ziegenkäse in Ziegelblatt auf Grünem Salat

Taboulé de Quinoa, Coriandre et Menthe Fraîche (1/10)

Tabbouleh of Quinoa, Coriander, Fresh Mint

Tabbouleh von Quinoa, Koriander, Frische Minze

Plat / Main Dish / Hauptspeise

Tajine d'Agneau aux Pruneaux et aux Raisins secs, Semoule (1/3/5/7/10/12)

Lamb Tagine with Prunes and Grappes, Semolina

Lammtagine mit Pflaumen und Rosinen, Grieß

Médailon de Lotte Rôtie, Pousses d'Épinards Confits, Émulsion Safranée (1/4/7/12)

Roasted Monkfish Medallion, Preserved Spinach Sprouts, Saffron Emulsion

Gebratenes Hummermedaillon, Kandierte Spinatsprossen, Safranemulsion

Dessert / Dessert / Nachtich

Crème Brûlée à la Mirabelle (3/7)

Mirabelles Crème Brûlée

Mirabellen Crème Brûlée

Tiramisu aux Fruits Rouges (3/7)

Red Fruits Tiramisu

Rote Früchte Tiramisu

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »

« Net Price and service included, Excluding drinks »

« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES INCONTOURNABLES
MUST – SEE
DIE UNUMGÄNLICHEN

- Assiette fitness : Pintade ou Thon Rouge (au Choix), Beurre Maître d’Hôtel, Crudités et Fruits Frais** (1/3/5/7/10/12) 18 €
Fitness Plate: Guinea Fowl or Bluefin Tuna (at your Choice), Garlic and persley Butter, Raw Vegetables and Fresh Fruits
Fitnessplatte: Perlhuhn oder Roten Thun (zu Ihren Wahl), Maître d’Hôtel Butter, Rohkost und frisches Obst
- Cordon Bleu de Veau au Munster, Frites, Salade** (1/3/5/7) 24 €
Veal Cordin Bleu with Munster cheese, French Fries, Salads
Kalbfleisch Cordon Bleu mit Munster Käse, Pommes Frites, Salate
- Cote de Bœuf Tomahawk, Potatoes de Patates Douces, Légumes du Moment, Sauce Poivre (1kg à cru /pour deux personnes)** (1/5/7/12) 57 €
Tomahawk Beef Side, Sweet Potatoes, Vegetables of the Moment, Pepper Sauce (1kg raw /for two people)
Tomahawk Rinderseite, Süßkartoffeln, Gemüse des Augenblicks, Pfeffersauce (1kg roh /für zwei Personen)

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES SALADES
SALADS
DIE SALATTELLER

Salade Vigneronne (cervelas, emmental, cornichons, salade verte) <small>(5/7/10)</small> <i>Winegrower's salad (emmental, saveloy, pickle, green salad)</i> <i>Winzernsalat (emmentaler, Savoy, Pickles, grüner salat)</i>	12 €
Salade Caesar (filets de poulet, copeaux de parmesan et croûtons) <small>(1/3/7/8)</small> <i>Caesar Salad (chicken filet, parmesan cheese and croutons)</i> <i>Caesar Salat (hähnchenbrust, gehobelter parmesan und proutons)</i>	13 €
Salade de l'Envol (saumon, radis blancs, croûtons, fruits rouges) <small>(1/4/5/10)</small> <i>Envol salad (salmon, white radish, croutons, red fruits)</i> <i>Envol Salat (Lachs, Rettich, Croutons, rote Früchte)</i>	13 €
Salade de la Mer (poulpe, crevettes, seiche, sauce cocktail) <small>(2/3/4)</small> <i>Sea Salad (octopus, shrimp, cuttlefish, cocktail sauce)</i> <i>Meersalat (krake, garnelen, tintenfisch, cocktailsauce)</i>	14 €

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES ENTREES
STARTERS
DIE VORSPEISEN

Taboulé de Quinoa, Coriandre et Menthe Fraîche ^(1/10) <i>Tabbouleh of Quinoa, Coriander, Fresh Mint</i> <i>Tabbouleh von Quinoa, Koriander, Frische Minze</i>	8 €
Croustillants de Chèvre en Feuille de Brick sur Salade Verte ^(1/7) <i>Crunchy Goat Cheese in Brick Sheet on green salad</i> <i>Knuspriger Ziegenkäse in Ziegelplatte auf grünem Salat</i>	9 €
Queues de Gambas Grillées, Velouté de Petits Pois et Menthe Fraîche ^(2/5) <i>Tails of Grilled Prawns, Cream of Peas and Fresh Mint</i> <i>Schwanz von gegrillten Garnelen, Erbsencreme und Frischer Minze</i>	12 €
Tataki de Saumon au Sésame, Crème de Wasabi ^(4,5,6,11) <i>Salmon Tataki with Sesame Seeds, Wasabi Cream</i> <i>Sesamlachs Tataki, Wasabi Creme</i>	13 €
Carpaccio de Bœuf, Pesto de Roquette, Copeaux de Parmesan ^(5,7) <i>Beef Carpaccio, Pesto of Rocket Salad, Parmesan Chips</i> <i>Rindfleisch Carpaccio, Rucola Pesto, Parmesanchips</i>	14 €
Terrine de Foie Gras au Crémant d'Alsace, Mini Brioche ⁽¹⁾ <i>Terrine of Foie Gras with Alsatian Crémant Wine, Mini Brioche</i> <i>Terrine von Foie Gras mit Elsässich Crémant Wein, Mini Brioche</i>	17 €

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES VIANDES
MEATS
DIE FLEISCHGERICHTE

- Tajine d'Agneau aux Pruneaux et aux Raisins Secs, Semoule** (1/3/5/7/10/12) 16 €
Lamb Tagine with Prunes and Grappes, Semolina
Lammtagine mit Pflaumen und Rosinen, Grieß
- Surlawerla, Spaetzles Maison, Sauce au Balsamique** (5/7) 17 €
Surlawerla, Homemade Spaetzles, Balsamic Sauce
Surlawerla, Hausgemachte Spaetzles, Balsamic sauce
- Suprême de Pintade d'Alsace, Frites de Polenta, Poêlée de Girolles, Jus au Romarin** (1/5/7/12) 18 €
Supreme of guinea fowl from Alsace, Polenta French fries, Chantrilles pan, Rosemary juice
Oberster Perlhuhn aus dem Elsass, Polenta Pommes frites, Chantrilles Pfanne, Rosmarinsaft
- Burger de Bœuf, Frites Maison et Salade Verte** (1/2) 19 €
(pain brioché, steak de bœuf, parmesan, oignons frits)
Beef Burger, Homemade French Fries and Green Salad
(brioche bread, beef steak, Parmesan cheese, fried onions)
Rindfleisch-Burger, Hausgemachte Pommes Frites und Grüner Salat
(Brioche Brot, Rindersteak, Parmesankäse, Röstzwiebeln)
- 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
- Filet de Bœuf, Caviar d'Aubergines et Gratin Dauphinois, Sauce Morilles** (1/5) 28 €
Beef fillet, Eggplant Caviar and Dauphiné-style potatoes Gratin, Morel Sauce
Rinderfilet, Auberginenkaviar und Dauphinoisgratin, Morillesauce

« Prix net et services compris, Boissons non comprise »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES POISSONS
SEAFOOD
DIE FISHGERICHTE

Médailon de Lotte Rôtie, Pousses d'Épinards Confits, Émulsion Safranée (1/4/7/12) 21 €
Roasted Monkfish Medallion, Preserved Spinach Sprouts, Saffron Emulsion
Gebratenes Hummermedaillon, Kandierte Spinatsprossen, Safranemulsion

Filet de Bar, Ecrasé de Patates Douces, Sauce Créole (3/4/7/12) 22 €
Fillet of Sea Bass, Crushed Sweet Potatoes, Creole Sauce
Seebarschfilet, gemahlene Süßkartoffeln, Kreolensauce

LES PLATS VEGETARIENS
VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE GERICHTE

Wok de Légumes, Saveurs Asiatiques et Coriandre Fraîche (5/6/9/11/12) 14 €
Wok of Vegetables, Asian Flavours and Fresh Coriander
Wok auf Gemüse, Asiatischen Aromen und Frischem Koriander.

Gratin de Cannellonis, Ricotta Épinards et Crème de Parmesan (3/5/7) 15 €
Gratin of Cannellonis, Ricotta Spinach and Parmesan Cream
Cannellonis Gratin, Ricotta Spinat und Parmesancreme

Végé Burger de Soja, Frites Maison et Salade Verte (1/6) 17 €
Végé Soy Burger, Homemade French Fries and Green Salad
Vegetarischer Soja-Burger, Hausgemachte Pommes Frites und Grüner Salat

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränk nicht beträgt »

LES DESSERTS
SWEET DESSERTS
DIE NACHSPEISE

Crème Brûlée à la Mirabelle <small>(3/7)</small> <i>Mirabelle Crème Brûlée</i> <i>Mirabellen Crème Brûlée</i>	8 €
Café ou Thé Gourmand <small>(1/3/5/7/8)</small> <i>Gourmet Coffee or Tea</i> <i>Kaffee oder Tee Gourmand</i>	9 €
Tiramisu aux Fruits Rouges <small>(3/7)</small> <i>Red Fruits Tiramisu</i> <i>Rote Früchte Tiramisu</i>	9 €
Nems au chocolat, Crème Anglaise à la Fève de Tonka <small>(1/3/7/8)</small> <i>Chocolate Nems, English Tonka Bean Cream</i> <i>Schokoladen-Nems, Englische Tonkabohnencreme</i>	10 €
Assiette de Fruits <i>Fruits Platter</i> <i>Früchteteller</i>	11 €
Fondant au Chocolat, Fruits Frais de saison, Coulis de Fruit, Sorbet Framboise <small>(1/3/7/8)</small> <i>Chocolate Fondant, Fresh Seasonal Fruits, Fruits Sauce and Passion sorbet</i> <i>Schokoladen-Fondant, Frische Saison-Früchte, Fruchtcoulis, Passions-sorbet</i>	12 €

« Prix net et services compris, Boisson non comprise »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränk nicht beträgt »

MENU ENFANT
CHILDREN'S MENU
KINDER MENU

Plat / Dessert : 12 €

Plat / Dishe / Hauptspeise

Nuggets de Poulet (1/3/5)

Chicken Nuggets

Hähnchen Nuggets

Fish and Chips (1/4/5)

Pâtes Bolognaise (1/3/5)

Bolognese-style Pastas

Pasten in Bolognaise

Dessert / Dessert / Nachspeise

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

Two scoops ice cream

2 Eiskugeln nach Wahl

Salade de Fruits

Fruits Salad

Fruchtsalat

« *Prix net et services compris, Boisson non comprise* »

« *Net Price and service included, Excluding drinks* »

« *NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt* »