



## **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.

**Dominique MULLER , Chef de Cuisine**

# ALLERGENES / ALLERGEN / ALLERGEN

1		<b><u>Céréale</u></b> : Contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, epeautre, froment, ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten
2		<b><u>Crustacé</u></b> : Produits à base de crustacé
3		<b><u>Oeuf</u></b> : Produits à base d'œuf
4		<b><u>Poisson</u></b> : Produits à base de poisson
5		<b><u>Arachide</u></b> : Produits à base d'arachide
6		<b><u>Soja</u></b> : Produits à base de soja
7		<b><u>Lait</u></b> : Produits à base de lait y compris le lactose
8		<b><u>Fruit à coque</u></b> : 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		<b><u>Céleri</u></b> : Produits à base de céleri
10		<b><u>Moutarde</u></b> : Produits à base de moutarde
11		<b><u>Sésame</u></b> : Produits à base de graines de sésame
12		<b><u>Sulfite</u></b> : Produits à base de sulfite
13		<b><u>Lupin</u></b> : Produits à base de lupin
14		<b><u>Mollusque</u></b> : Produits à base de mollusque

Nous tenons à remercier nos principaux producteurs et fournisseurs avec qui nous travaillons !

**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

**LES PLATS CERTIFIÉS B'FIT AND FUN**  
**B'FIT AND FUN CERTIFIED DISHES**  
**B'FIT UND FUN ZERTIFIZIERTE GERICHTE**

→ Les plats B FIT AND FUN sont validés par la diététicienne Corinne Chimenti, cabinet situé 6 rue du Rhin Saint-Louis, et joignable au 03.89.69.00.58

Adaptés pour des personnes soucieuses de leur protection cardio vasculaire, aux diabétiques et à ceux qui surveillent leur ligne.

B FIT AND FUN c'est se faire plaisir et prendre soin de sa santé !

→ The B FIT AND FUN dishes are validated by the dietician Corinne Chimenti, a practice located 6 rue du Rhin Saint-Louis, and reachable at 03.89.69.00.58

Suitable for people concerned about their cardiovascular protection, diabetics and those who watch their figure. B FIT AND FUN is about having fun and taking care of your health!

→ Die B FIT AND FUN Gerichte werden von der Ernährungsberaterin Corinne Chimenti, einer Praxis in der Rheinstraße 6, validiert in Saint-Louis, und erreichbar unter 03.89.69.00.58

Geeignet für Menschen, die sich um ihren Herz-Kreislauf-Schutz sorgen, Diabetiker und Personen, die auf ihre Figur achten.

Bei B FIT AND FUN geht es darum, Spaß zu haben und sich um Ihre Gesundheit zu kümmern !

**Tartare de Légumes, Vinaigrette à la Tomate Blanche** (12) 12 €  
*Vegetable Tartar, White Tomato Vinaigrette*  
*Gemüsetartar, weißer Tomatenvinaigrette*

**Poêlée de Saint-Jacques et Gambas sur Salade aux Herbes** (12/14) 18 €  
*Pan-fried Scallops and Prawns on Herb Salad*  
*Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf Kräutersalat*

----

**Wok de Légumes, Saveurs Asiatiques et Coriandre Fraîche** (5/6/9/11/12) 15 €  
*Wok of Vegetables, Asian Flavours and Fresh Coriander*  
*Gemüse-Wok, Asiatische Aromen und Frischer Koriander.*

**Escalope de Saumon mi-cuit, Parpadelle et Jeunes Pousses d'Épinard** (1/3/5/7) 21 €  
*Half-cooked Salmon Escalope, Parpadelle and Young Spinach Sprouts*  
*Halbgekochte Lachsschnitzel, Parpadelle und junge Spinatsprossen*

----

**Poire Pochée au Vin Blanc et Glace Cannelle** (3/7/8/1) 12 €  
*Pear Pochée with White Wine and Cinnamon Ice Cream*  
*Pochierte Birne mit Weißwein und Zimteis*

***MENU DECOUVERTE*** *A destination de l'Espagne*

***DISCOVERY MENU*** *To Spain*

***ENTDECKUNG MENU*** *Nach Spanien*

**Entrée / Plat / Dessert : 34 €**

**Entrée / Starter / Vorspeise**

**Velouté de Potimarron et Grenade, Petits Croûtons** (1/5/7/8/12)  
*Cream of Butternut and Pomegranate soup, Small Croutons*  
*Kürbis-Cremesuppe mit Granatapfel, Kleine Croutons*

\*\*\*

**Salade Andalouse (cœur de palmier, cœur d'artichaut, poivrons, concombres,  
olives et tomates)** (12)

*Andalusian salad (palm heart, artichoke base, pepper, cucumber, olive and tomato)*  
*Andalusischer Salat (palmenherz, artischockenmerze, paprika, gurken, oliven und tomaten)*

**Plat / Main Dish / Hauptspeise**

**Steak de Bœuf Ibérique aux Poivrons et Tomates, Tortillas de Pommes de Terre** (1/3/7)  
*Iberian Beef Steak with Peppers and Tomatoes, Potato Tortillas*  
*Iberisches Rindfleischsteak mit Paprika und Tomaten, Kartoffeltortillas*

\*\*\*

**Saumon Grillé, Emulsion Tomate et Chorizo, Pommes de Terre à l'Ail** (4/5/12)  
*Grilled Salmon, Tomato and Chorizo Emulsion, Garlic Potatoes*  
*Gegrillter Lachs, Tomaten und Chorizo Emulsion, Knoblauchkartoffeln*

**Dessert / Dessert / Nachtich**

**Crème Catalane aux Deux Citrons** (3/7/12)  
*Catalan cream with two lemons*  
*Katalanische Creme mit Zitronen*

\*\*\*

**Cuajada (Gâteau Espagnol au Lait)** (1/3/5/7/8)  
*Cuajada (Spanish Milk Cake)*  
*Cuajada (Spanischer Milch Kuchen)*

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »

« Net Price and service included, Excluding drinks »

« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

**LES INCONTOURNABLES**  
**MUST – SEE**  
**DIE UNUMGÄNLICHEN**

**Salade Caesar (filets 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 proutons)*

**Le Burger Alsacien (steak de bœuf haché 200 gr, tranche de collet fumé, salade de chou blanc au cumin, fromage des montagnes bergkäse), Frites Maison, Salade** (1/5/7/11/12) 19 €  
*The Alsatian Burger (ground beef steak 200 gr, slice of smoked snare, white cabbage salad with cumin, bergkase mountain cheese),*  
*Homemade French Fries, Salad*  
*Der Elsässer Burger (rinderhacksteak 200gr, eine scheinbe geräucherter schweinhales, weißkohlsalat mit kümmel), Hausgemachte Pommes Frites, Salat*

**Cordon Bleu de Veau Savoyard (raclette et lard), Frites Maison, Salade** (1/3/5/7/12) 25 €  
*Cordon Bleu de Veau Savoyard (raclette and bacon),*  
*Homemade French Fries, Salad*  
*Kalbfleisch Cordon Bleu Savoyard (raclette und speck),*  
*Hausgemachte Pommes Frites, Salat*

**Côte de Boeuf Tomahawk, Potatoes de Patates Douces, Légumes du Moment, Sauce Poivre (1kg à cru pour 2 personnes)** (1/5/7/12) 57 €  
*Tomahawk Beef Slide, Sweet Potatoes, Vegetables of the Moment, Pepper Sauce (1kg for two people)*  
*Tomahawk Rinderseite, Süßkartoffeln, Gemüse des Augenblicks, Pfeffersauce (1kg roh für zwei Personen)*

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

**LES ENTREES**  
**STARTERS**  
**DIE VORSPEISEN**

<b>Potage du Jour</b> <sup>(12)</sup> <i>Soup of the Day</i> <i>Tages Suppe</i>	7 €
<b>Tartare de Légumes, Vinaigrette à la Tomate Blanche</b> <sup>(12)</sup> <i>Vegetable Tartar, White Tomato Vinegar</i> <i>Gemüsetartar, weißer Tomatenvinaigrette</i>	12 €
<b>Saumon Tranché, Mariné au Citron Vert et à l'Aneth</b> <sup>(4)</sup> <i>Sliced Salmon, Marinated with Lime and Dill</i> <i>Geschnittener Lachs, Mariniert mit Limette und Dill</i>	15 €
<b>Cassiolette d'Escargots aux Herbes et Girolles</b> <sup>(1,7,12,14)</sup> <i>Snails Casserole with Herbs and Chanterelles</i> <i>Schneckenpfanne mit Kräutern und Pfifferlingen</i>	17 €
<b>Foie Gras Maison au Crémant d'Alsace, Chutney de Figue, Brioche Dorée</b> <sup>(1,12)</sup> <i>Homemade Foie Gras with Alsatian Crémant, Fig Chutney, Golden Brioche</i> <i>Hausgemachte Entenleber mit Elsässischem Crémant, Feigen Chutney, Goldgelb</i> <i>Gebackene Brioche</i>	17 €
<b>Poêlée de Saint-Jacques et Gambas sur Salade aux Herbes</b> <sup>(12/14)</sup> <i>Pan-fried Scallops and Prawns on Herb Salad</i> <i>Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen auf Kräutersalat</i>	18 €
<b>Foie Gras de Canard et Ris de Veau Poêlés, Jus Corsé</b> <sup>(1/5/12)</sup> <i>Duck Foie Gras and Pan-Fried Veal Sweetbreads, Strong Juice</i> <i>Entenleber und Kalbsbries Duo Angebraten, Kräftiger Saft</i>	19 €

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

**LES VIANDES**  
**MEATS**  
**DIE FLEISCHGERICHTE**

<b>Tajine d'Agneau aux Pruneaux et aux Raisins Secs, Semoule</b> (1/3/5/7/10/12) <i>Lamb Tagine with Prunes and Grappes, Semolina</i> <i>Lamm-Tagine mit Pflaumen und Rosinen, Grieß</i>	17 €
<b>Entrecôte Marchand de Vin, Gratin de Pommes de Terre d'Alsace</b> (1/5/7/12) <i>Entrecote Wine Merchant, Potatos Gratin</i> <i>Entrecôte Rotweinsosse, Elässicher Kartoffelgratin</i>	23 €
<b>Côte de Veau Grand-Mère, Mousseline de Vitelotte</b> (1/5/10/12) <i>Grandmother Veal Chop, Muslin of Vitelotte</i> <i>Kalbskotelett nach großmutter Art</i>	27 €
<b>Tournedos Façon Rossini, Pommes Anna, Légumes Tournés</b> (1/5/7/12) <i>Rossini-Style, Apple Anna, Turned Vegetables</i> <i>Rossini-Stil, Anna-Apfel, Gedrehtes Gemüse</i>	35 €

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

**LES POISSONS**  
**SEAFOOD**  
**DIE FISHGERICHTE**

**Escalope de Saumon mi-cuit, Parpadelle et Jeunes Pousses d'Épinard** (1/3/5/7) 21 €  
*Half-cooked Salmon Escalope, Parpadelle and Young Spinach Sprouts*  
*Halbgekochte Lachsschnitzel, Parpadelle und junge Spinatsprossen*

**Filet de Saint-Pierre Farci aux Ecrevisses, Sauce Beurre Blanc, Pommes Ratté** (1/2/4/7/12) 23 €  
*Fillet of St. Pierre Stuffed with Crayfish, White Butter Sauce, Rat Apples*  
*St. Peterfischfilet gefüllt mit Flusskrebse, weißer Buttersosse, Ratté Kartoffeln*

**LES PLATS VEGETARIENS**  
**VEGETARIAN DISHES**  
**VEGETARISCHE GERICHTE**

**Wok de Légumes, Saveurs Asiatiques et Coriandre Fraîche** (5/6/9/11/12) 15 €  
*Wok of Vegetables, Asian Flavours and Fresh Coriander*  
*Gemüse-Wok, Asiatische Aromen und Frischer Koriander.*

**Risotto aux Champignons des Bois** (7/12) 15 €  
*Rizotto with wild mushrooms*  
*Waldpilzen Risotto*

**Végé Burger de Soja (cheddar,salade,tomate), Frites Maison et Salade** (1/6) 17 €  
*Végé Soy Burger (cheddar cheese, salad, tomato),*  
*Homemade French Fries and Salad*  
*Gemüse-Soja-Burger (cheddarkäse, salat, tomate),*  
*Hausgemachte Pommes und Salat*

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



**LES DESSERTS**  
**SWEET DESSERTS**  
**DIE NACHSPEISE**

<b>Bavarois aux Fruits Rouges</b> <small>(1/7)</small> <i>Bavarian with Red Fruits</i> <i>Rotefrüchte-Bavarois</i>	8 €
<b>Café ou Thé Gourmand</b> <small>(1/3/5/7/8)</small> <i>Gourmet Coffee or Tea</i> <i>Kaffee oder Tee Gourmand</i>	9 €
<b>Crème Brulée à l'Orange et Grand Marnier</b> <small>(3/7/12)</small> <i>Crème brulée with orange and Grand Marnier</i> <i>Crème brulée mit Orange und Grand Marnier</i>	9 €
<b>Minestrone de Fruits et Crème Glacée au Fromage Blanc</b> <i>Fruit Minestrone and Cheese Cream Ice Cream</i> <i>Fruchtminestrone und Käse Sahne Eis</i>	11 €
<b>Fondant au Chocolat et Sorbet Framboise</b> <small>(3/7/12)</small> <i>Chocolate fondant with raspberry sorbet</i> <i>Schokoladenfondant mit Himbeersorbet</i>	12 €
<b>Poire Pochée au Vin Blanc et Glace Cannelle</b> <small>(3/7/8/12)</small> <i>Pear Pochée with White Wine and Cinnamon Ice Cream</i> <i>Pochierte Birne mit Weißwein und Zimteis</i>	12 €
<b>Torche aux Marrons, Glace Vanille Bourbon</b> <small>(3/5/7/8)</small> <i>Chestnut Torch, Bourbon Vanilla Ice Cream</i> <i>Kastanien-Vermicelles mit Bourbon-Vanilleneis</i>	13 €

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

***MENU ENFANT***  
***CHILDREN'S MENU***  
***KINDER MENU***

*Plat / Dessert : 12 €*

**Plats / Dishes / Hauptspeisen**

**Escalope de Volaille à la Crème, Pâtes au Beurre** (1/3/6/7/12)  
*Poultry escalope with butter cream pastry*  
*Geflügelschnitzel mit Buttersrahmteig*

\*\*\*

**Fish and Chips, Frites** (1/4/5)

**Desserts / Desserts / Nachspeisen**

**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 service compris, Boissons non comprises* »  
« *Net Price and service included, Excluding drinks* »  
« *NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt* »