



La Table de Louise
— CUISINE AFFECTIVE —
HABSHEIM

PLATS À EMPORTER

Livraison uniquement le matin entre 10h et 14h

**DU LUNDI AU SAMEDI DE 10H À 14H ET 17H À 19H30
ET LE DIMANCHE DE 10H À 14H**



COMMANDES PAR TÉLÉPHONE

03 89 319 319

de 10h à 14h et de 17h à 19h30 (Sauf dimanche soir)

Préférable de passer les commandes la veille

Paiement : Sur place en CB ou espèce - Livraison en espèce uniquement | Conditionnement en barquette individuelle
Dans la limite des stocks disponibles

DU LUNDI 11 AU DIMANCHE 17 JANVIER

NOS PLATS "À LA CARTE"

LES ENTRÉES

- ✳ Saumon Bomlo en deux façons fumé au bois de hêtre et mariné façon «gravlax», avocat, bouquet de mesclun, crème citronnée, petits pains au seigle et mini blinis froment 11,50 €
- ✳ Lingot de foie gras de canard français de la ferme du Puntoun, chutney « Baerewecke », pain aux fruits secs 13 €
- ✳ Ravioles fraîches de homard, julienne de légumes, croustillant chorizo et bisque de homard 12,50 €

PLATS

- ✳ Filet de bœuf grillé, gratin dauphinois, légumes du marché, jus de viande truffé 19 €
- ✳ Suprême de chapon cuit en basse température, gnocchis pommes de terre, purée de butternut et crème de cèpes 17 €
- ✳ Poisson du jour grillé à la plancha, risotto crémeux aux herbes fraîches, légumes du marché..... 17 €
- ✳ Noix de Saint Jacques snackées, tagliatelles IGP Alsace, purée de carottes au cumin, sauce Champagne 18,50€
- ✳ Assiette de fromages affinés, jeunes pousses 5 €

DESSERTS

- ✳ Coulant au chocolat noir Ebène 72%, mousse mandarine, confit clémentine/orange 8,50 €
- ✳ Assiette de gourmandises 6 €
- ✳ Tarte déstructurée aux deux citrons parfumée à l'estragon, éclats de meringues..... 7,50 €

NOS PLATS DU JOUR : 11€50

Lundi

Magret de canard grillé, polenta crémeuse, salade de chou rouge, sauce au miel de fleurs

Mardi

Filet de truite en papillote sur lit de poireaux, beurre noisette aux amandes

Mercredi

Suprême de poulet jaune rôti, gratin dauphinois, poêlée de champignons, sauce suprême

Judi

Pavé de saumon Bomlo, riz noir vénéré, embeurré de fenouil, crème à l'aneth

Vendredi

Côtelettes d'agneau grillées, semoule façon «couscous», jus corsé

Samedi à 12€

Pot-au-feu

Week-end à 17€

Langoustines flambées au cognac, tagliatelles fraîches et petits pois glacés