La Table de Louise

CUISINE AFFECTIVE

HABSHEIM

NOS PLATS À EMPORTER

Du lundi 12 au dimanche 18 avril

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, Choucroute confite à la bière , pain aux fruits secs* ..... *13 €*

- *Ravioles fraîches de crabe, julienne de légumes, croustillant chorizo et bisque de crustacés* ..... *10,50 €*

- *Salade Caesar avec des filets de poulet croustillant aux pétales de maïs* ..... *6,50 €*

LES VIANDES

- *Filet de bœuf* AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE *grillé, gratin dauphinois, légumes du marché, crème aux poivres* ..... *19 €*

- *Volaille fermière d'Alsace* Label Rouge *cuite en basse température, gnocchi pommes de terre, purée de légumes de saison et crème de champignons* ..... *16 €*

LES POISSONS

- *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 €*

LES DESSERTS

- *Coulant au chocolat noir Ebène 72%, mousse de fraises, confit de fruits rouges acidulés* ..... *8,50 €*
- *Assiette de gourmandises* ..... *6 €*
- *Finger fraise, rhubarbe au baies de Timut, crème diplomate vanille* ..... *7,50 €*
- *Tarte du jour* ..... *4,50 €*

Nos plats du jour : 11€50

LUNDI
Côte de veau grillée, gnocchis de pommes de terre, haricots verts à l'ail

MARDI
Langoustines flambées au whisky, tagliatelles et petits pois

MERCREDI
Entrecôte de bœuf grillée, pommes de terre en papillote cuites au four, crème de fromage blanc à la ciboulette

JEUDI
Poulet jaune basquaise, riz basmati

VENDREDI
Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, poêlée de courgettes

SAMEDI : 12€
Pot-au-feu

DIMANCHE : 17€
Pintade rôtie au romarin, parmentier de patates douces, tomates cerises confites

La Table de Louise
CUISINE AFFECTIVE

76 Rue du Général de Gaulle à HABSHEIM

COMMANDES PAR TÉLÉPHONE

03 89 319 319

de 10h à19h (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

Soyez sûr de faire plaisir en offrant un bon cadeau !