

Chers convives,



Bienvenue « Chez Ernest » !

Notre aïeul toqué de cuisine nous a laissé l'héritage du goût, de la tradition et du savoir-faire, sans pour autant oublier la modernité et l'ouverture d'esprit.

De cette philosophie, est né cet endroit, cette table chaleureuse où il fait bon se retrouver et partager un agréable moment en famille, entre collègues ou entre amis. On aime y déguster tantôt des mets d'antan, classiques du bistrot à la française, tantôt des plats symboles de notre héritage régional...et parfois aussi, on se laisse aller à la découverte, bien dans l'ère de notre temps.

Bonne découverte, bon appétit, et beaucoup de bons moments « Chez Ernest »...



Chez Ernest

Les Boissons

Apéritif Maison : Kir Ernest 12cl			10.50
Champagne, Crème de Curaçao, Sirop de Sucre de Canne,			
Kir Royal			10.50
Coupe de Champagne 12cl			10.00
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives 12cl			7.00
Coupe de Crémant 12cl			6.00
Verre de Muscat 12cl			4.60
Blanc Cassis Ou Mûre Ou Pêche Ou Violette 12cl			3.70
Tennessee Whiskey Jack Daniel's 4cl			7.90
Scotch Whisky Whyte and Mackay 4cl			6.90
Bière Pression Fischer Tradition	25 cl : 3.10	50 cl : 6.20	
Bière Pression de Saison	25 cl : 3.60	50 cl : 7.20	
Bière Blonde d'Uberach			4.30
Bière Blanche Klintz Bio d'Uberach			4.40
Bière Juliette d'Uberach			4.60
Bière Super Papa d'Uberach			4.50
Bière Sans Alcool Heineken			3.50
Picon Bière, Cynar Bière 25cl			3.80
Panaché, Monaco 25cl			2.90
Mojito Royal (avec Champagne)			10.00
Mojito			8.10
Mojito sans Alcool (avec Limonade)			5.10
Apérol Crémant			6.60
Kir Crémant Cassis Ou Mûre Ou Pêche Ou Violette 12cl			6.10
Martini, Campari, Suze, Porto Rouge 4cl			4.40
Rosé Pamplemousse			3.80
Ricard, Pastis 51 4cl			3.80
Jus de Fruits et Nectars de Saison Alain Milliat 33cl			5.50
Carola (Bleue, Verte ou Rouge)	50 cl : 3.30	100 cl : 6.60	
Vittel 50cl, Perrier 33cl, San Pellegrino 50cl			3.50
Coca Cola Ou Coca Zéro 33cl			3.50
Schweppes Agrumes			3.50
Ice Tea 25cl, Orangina, Schweppes 25cl, Jus de Fruits Sauter 25cl			3.40

Prix nets en Euros



Les Entrées

Foie Gras de Canard, Kumquats Confits et Réduction de Vin Chaud	12.00
Assiette Végétale de Saison	10.00
Petite Bouchée à la Reine « Ernest »	9.50
Terrine de Chevreuil, Salade d'Endives aux Noix	8.00
Velouté de Potiron, Croûtons au Foie Gras	8.50
Tartare de Crabe, Mangue et Céleri Rémoulade, Vinaigrette aux Fruits de la Passion	14.00



Pour les « Ernestin » et les « Ernestine »

Pour les Petits (-12 ans)

Petite Bouchée à la Reine	10.00
...	
Filet de Sandre à la Crème	10.00
...	
Steak Haché de Charolais	10.00



La carte

La Tradition

Bouchée à la Reine « Ernest » et Tagliatelle Fraîches	18.00
Choucroute d'Alsace aux 6 Viandes	17.00
Fleischkiechele, Gratin Dauphinois et Salade Verte	16.50

Les Plats

Filet de Canette, Jus au Cassis, Légumes et Schupfnudeln	19.00
Tartare de Bœuf Charolais Coupé au Couteau, Pommes Frites et Salade	17.50
Cordon Bleu de Quasi de Veau, Sauce Crème et Champignons, Pommes Frites et Légumes	20.00
Filet de Bœuf Sauce Morilles, Gratin Dauphinois et Légumes	25.00
Tagliatelle aux Champignons Forestiers et Légumes de Saison	15.00

Les Poissons

Fricassée de Lotte et Queues d'Écrevisses, Petits Légumes et Fines de Ratte	22.00
Filet de Sandre en Matelote et Tagliatelle Fraîches	17.00



Prix de la Garniture Supplémentaire 2.50
Pommes Frites, Tagliatelle Fraîches, Légumes de Saison, Schupfnudeln, Salade Verte, Gratin Dauphinois

Merci de signaler tout cas d'allergie alimentaire lors de votre commande

Fromage

Assiette de Fromages

6.50

Desserts

Soufflé Glacé à la Liqueur de Grand Marnier

7.50

Moelleux au Chocolat en Cocotte, Glace Vanille

8.50

Café « Plus Que Gourmand »

8.50

Pain Perdu à la Cannelle, Fruits d'Hiver et Glace Vanille

8.00

Cheesecake Mangue Passion et Coulis Exotique

8.50

Crème Brûlée à la Vanille et Glace Cannelle

7.50

Vacherin Glacé « Minute » Lac du Cygne et Coulis de Fruits Rouges

9.00

Dame Blanche

7.00

Café ou Chocolat Liégeois

8.00

Part de Tarte du Jour et Boule de Glace

6.00

Toutes nos Glaces et tous nos Sorbets sont Artisanaux

2.25 la Boule

Citron de Sicile, Framboise, Vanille, Café Pur Arabica de Colombie, Chocolat de Tanzanie, Pistache d'Italie, Orange, Cannelle

Coupes Glacées Arrosées

Coupe Colonel Citron et Vodka

9.00

Coupe Framboise Arrosée Framboise

9.00

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné

2.25

Grand Café

3.25

Thé ou Infusion

2.85

Double Expresso

4.35

Grand Café au Lait

3.55

Cappuccino, Chocolat

3.65

Nos Irish «Maison» à la Chantilly

Traditionnel Irish au Whiskey Irlandais

8.00

...

Le Français au Cointreau

8.00

...

L'Alsacien au Marc de Gewurztraminer

8.00



BON CADEAU

Envie d'offrir un cadeau ?

Ou simplement de faire plaisir à un proche ?

Nous vous proposons nos Bons Cadeaux

De la valeur de votre choix et personnalisables

Renseignez-vous sans plus attendre

après de la réception !

Nous proposons des prestations sur mesure

En fonction de vos besoins

Mariage / Banquet

Repas d'Affaires

Séminaires

Une occasion spéciale à célébrer ?

De l'élaboration du menu au choix de l'animation,
Faites confiance à notre équipe pour vous accompagner.

Menu Festivité et Menu Tradition

Sur réservation, dès 12 convives

Ernest sur le Net

www.chez-ernest.com et www.europehotel.fr

Retrouvez d'autres actualités, surprises et promotions sur notre page Facebook
« Europe Hôtel - Restaurant Chez Ernest »