

Les Terrasses du LAC BLANC

LES TERRASSES DU LAC BLANC



Au cœur de la station du Lac Blanc

**Alt. : 1 130 m
348 Lac Blanc
68370 ORBEY**

Tél. 03 89 86 50 00

Adresse E-mail :

info@lesterrassesdulacblanc.com

Site web :

www.les-terrasses-du-lac-blanc.com

CARTE

La famille MARCHAND
vous souhaite la bienvenue

FM

Fait Maison

PAL

Produits issus de l'agriculture ou de l'Artisanat local

----- Entrées froides -----

PAL	<i>Jambon cru fumé de la vallée et crudités</i> Geräucherter Rohschinken unserer Region und Rohkost Smoked raw ham from our region and salad vegetables	11,40 €
PAL	<i>Salade du Lac Blanc (salade, jambon cru, tomme de montagne)</i> Salat „Lac Blanc“ (Salat, Rohschinken, Mais, Tommekäse aus dem Gebirge) “Lac Blanc” salad (salad, raw ham, maize, mountain Tomme cheese)	10,60 €
PAL	<i>Filet de truite fumé sur son nid de salade, sauce raifort</i> Geräuchertes Forellenfilet auf Salatbett und Meerrettichsauce Smoked fillet of trout on salad with horseradish sauce	14,50 €

----- Entrées chaudes -----

	<i>Salade au Munster chaud sur toasts</i> Salat mit warmem Münsterkäse auf Toast – Salad with warm Munster cheese on toast	9,60 €
FM	<i>Flamiche aux poireaux et Munster</i> Lauchpastete mit Münsterkäse – Leek pie with Munster cheese	10,80 €
PAL	<i>Escargots de la vallée</i> Schnecken –snails	<i>La ½ douzaine</i> 7,30 € <i>La douzaine</i> 14,50 €

----- Potages -----

FM	<i>Potage de légumes maison</i> Suppe nach Art des Hauses – Home-made soup	6,10 €
----	--	--------

FM	<i>Fait Maison</i>	PAL	<i>Produits issus de l'agriculture ou de l'Artisanant local</i>
----	---------------------------	-----	--

----- Spécialités Alsaciennes et du Terroir -----

Tarte flambée nature

9,90 €

Flammkuchen Natur – Plain tarte flambée

Tarte flambée gratinée

11,30 €

Gratinierter Flammkuchen – Gratinated tarte flambée

Tarte flambée au Munster

12,40 €

Flammkuchen mit Münsterkäse – Tarte flambée with Munster cheese

PAL

***Kassler à la sauce moutarde à l'ancienne
et salade de pommes de terres tièdes***

16,50 €

½ portion **9,10 €**

Kassler mit Senfsauce nach altem Rezept und warmem Kartoffelsalat
Kassler with old style mustard sauce and warm potato salad

FM

Tourte à la viande de la Vallée, salade

14,70 €

Warme Fleischpastete aus dem Tal, Salat – Meat pie from the valley, salad

PAL

Burger Maison du Pays Welche

16,00 €

Hausgemachter Burger - Homemade burger

FM

La gratinée au Munster et lard

18,00 €

Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken, mit Speck
Potatoes gratinated with Munster cheese, bacon

PAL

Choucroute 5 viandes

22,40 €

Sauerkraut (5 Fleischbeilagen) – Sauerkraut (5 kinds of meat)

FM

Fait Maison

PAL

Produits issus de l'agriculture ou de l'Artisanant local

----- Spécialités fromagères -----

Raclette, garnitures et pommes en robe (à partir de 2 personnes et prix par personne) **20,60 €**
 Raclette mit Beilagen und Pellkartoffeln (Ab zwei Personen)
 Raclette with garnish und potatoes in their skin (as of two people)

Fondue traditionnelle (à partir de 2 pers, prix par personne et uniquement en saison hivernale) **23,40 €**
 Traditionelles Fondue (Ab zwei Personen, nur in der Wintersaison)
 Traditional fondue (as of two people, only in winter season)

Fondue à l'ail des ours (à partir de 2 pers, prix par personne et uniquement en saison hivernale) **24,40 €**
 Fondue mit Bärlauch (Ab zwei Personen, nur in der Wintersaison)
 Bear's garlic fondue (as of two people, only in winter season)

----- Nos viandes -----

La pièce du boucher voir suggestion sur ardoise
Metzgerfleisch : Siehe den Vorschlag auf der Tafel
Butcher's meat : See the suggestion on the slate

Supplément sauces : beurre maître d'hôtel, poivre vert, forestière **2,50 €**
 Extra Saucen: Butter, grüner Pfeffer, Waldmeister - Extra sauces : butter, green pepper, forestry

PAL **Boeuf Bourguignon, pâtes** **17,00 €**
 Boeuf Bourguignon, Nudeln - Beef Bourguignon, noodles

PAL **Escalope de veau sauce aux champignons** **23,70 €**
 Kalbsschnitzel in Rahmsauce mit Pilzen -
 Veal cutlet with cream and mushroom sauce

PAL **Kassler à la sauce moutarde à l'ancienne** **16,50 €**
et salade de pommes de terres tièdes **1/2 portion 9,10 €**
 Kassler mit Senfsauce nach altem Rezept und warmem Kartoffelsalat Kassler
 with old style mustard sauce and warm potato salad

PAL **Burger Maison du Pays Welche** **16,00 €**
 Hausgemachter Burger - Homemade burger

Saucisses de Strasbourg - Frites **9,00 €**
 Straßburger Würstchen, Pommes frites – Strasbourg sausages - French Fries

Steak haché - Frites **9,00 €**
 Hacksteak, Pommes frites – Hamburger, French fries

Supplément salade ou frites **3,50 €**
 Aufpreis Salat oder Pommes frites – Salad or French fries extra

Menu Terroir 23,60€

Salade du Lac Blanc

Salat „Lac Blanc“ – “Lac Blanc” salad



Kassler à la sauce moutarde à l'ancienne et sa salade de pommes de terre tièdes

Kassler mit Senfsauce nach altem Rezept und warmem Kartoffelsalat

Kassler with old style mustard sauce and warm potato salad



Tarte maison

Hausgemachter Obstkuchen – Home made fruit tart

ou

oder - or

Sorbets ou Glaces

Sorbets oder Eis – Sorbets or ice-cream

Menu Montagnard à 26,60€

Jambon cru fumé de la région, crudités

Geräucherter Rohschinken aus der Region, mit Rohkost

Smoked raw ham of the Region, with salad vegetables



La gratinée au Munster, lard

Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken, Speck

Potatoes gratinated with Munster cheese, bacon



Mousse au Kirsch

Mousse mit Kirschwasser – Kirsch Mousse



Fait Maison



Produits issus de l'agriculture ou de l'Artisanant local

Poissons

PAL

Truite, sauce Riesling

Forelle mit Riesling-Sauce – Trout with Riesling sauce

21,90 €

PAL

Truite aux amandes

Forelle mit Mandeln – Trout with almonds

22,90 €

Pour les enfants

Kindermenü – Children's menu

Saucisses de Strasbourg, pommes frites, glace

Knackwurst, Pommes Frites, Eis

Frankfurter, French fries, ice-cream

9,90 €

Steak haché, pommes frites, glace

Hacksteak, Pommes Frites, Eis

Hamburger, French fries, ice-cream

9,90 €

Fromages

PAL

Portion de Munster

Portion Münsterkäse - Portion Munster cheese

5,20 €

Assortiment de fromages

Käse-Auswahl – Selection of cheese

7,40 €

FM

Fait Maison

PAL

Produits issus de l'agriculture ou de l'Artisanat local

Desserts

FM	<i>Tarte aux fruits maison</i> Hausgemachter Obstkuchen – Homemade Fruit Tart	5,40 €
FM	<i>Tarte aux myrtilles</i> Heidelbeerekuchen – Bilberry tart	6,50 €
FM	<i>Crème brûlée aux myrtilles</i> Crème brûlée mit Heidelbeeren – Crème brûlée with bilberries	8,90 €
FM	<i>Crème caramel</i> Karamelcrème – Caramel cream	5,80 €
FM	<i>Mousse aux 2 chocolats</i> Schokoladen-Mousse – Chocolate mousse	8,50 €

Cartes de glaces

		2 boules 2 Kugeln – 2 balls	3 boules 3 Kugeln – 3 balls
PAL	<i>Coupe de glace ou sorbet</i> (Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin) (Fraise, framboise, citron, fruit de la passion, mangue) Eisbecher : (Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Rum Rosine) (Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Mango) Ice-cream : (Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, rum raisin) (Strawberry, raspberry, lemon, passion fruit, mango)	4,00 €	6,00 €
PAL	<i>Sorbet fleur d'Alsace kirsch griottes</i> Sorbet with Alsatian flower cherry kirsch – Sorbet mit Elsässer Blume Kirschwasser Sauerkirsche		7,70 €
FM	<i>Mousse au kirsch</i> Mousse mit Kirschwasser – Kirsch Mousse		8,90 €
PAL	<i>Vacherin glacé</i> Eistorte - Vacherin (meringue and ice-cream dessert)		9,90 €
PAL	<i>Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer</i> Eisgugelhupf mit Marc vom Gewürztraminer - Ice-cream kougelhupf with Marc de Gewurztraminer		10,20 €

FM	<i>Fait Maison</i>	PAL	<i>Produits issus de l'agriculture ou de l'Artisanant local</i>
----	---------------------------	-----	--

