

FORMULES DÉJEUNER

LUNCH MENU

Suggestion du jour avec entrée et dessert à la carte
Suggestion of the day with starter and dessert à la carte

2 plats - 2 courses 28 €

3 plats - 3 courses 38 €

ENTRÉES - STARTERS

Crèmeux d'artichaut, pesto de céleri, noix de cajou & germes de cresson
Creamed artichoke soup, celery & cashew pesto with cress sprouts

12€

Escabèche de truite, ail nouveau, pickles maison, mâche croquante
avec une vinaigrette miso & yuzu

*Escabeche of trout, spring garlic & homemade pickles,
crunchy lambs lettuce salad with a yuzu & miso vinaigrette*

17€

*Possibilité sans truite avec en remplacement, des légumes de saison grillés
Vegetarian version possible with a substitution of grilled seasonal vegetables*

Tourte de volaille & veau, jus brun au miel, salade croquante & vinaigrette de noisettes
Veal & poultry pie, honey infused jus, crunchy salad with a hazelnut vinaigrette

16€

La César volaille ou truite Maison Rouge
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

14€/15€



PLATS - MAIN COURSES

Skrei rôti, risotto fenouil, copeaux de légumes croquants, sauce beurre blanc aux agrumes et perles de saumon

*Grilled skrei cod, fennel risotto, crunchy vegetables, citrus infused
beurre blanc sauce & salmon pearls*

27€

Quasi de veau cuit basse température, écrasé de pommes de terre aux olives, bonbons de tomate et sauce grémolata

*Slow cooked quasi of veal, mashed potatoes with olives, candied tomatoes
and gremolata sauce*

25€

Magret de canard rôti Apicius, crémeux de patates douces épicées, carottes fanes au miel d'Alsace, fèves edamame & jus brun parfumé au balsamique

*Apicius roast duck breast, creamed spicy sweet potatoes, alsacien honey
glazed carrot tops, edamame beans & a balsamic infused jus*

26€

LES INCONTOURNABLES - STAPLE DISHES

La César volaille ou truite Maison Rouge
Maison Rouge Caesar salad with Poultry or trout

20/21€

Pâtes bolognaises copeaux parmigiano Reggiano
Bolognese pasta with shavings of parmigiano Reggiano

18€

L'Entrecôte vintage beef grillée, sauce ssamjang,
légumes de saison et pommes de terre ratte
*Grilled vintage beef rib steak, ssamjang sauce, seasonal vegetables
fingerling potatoes*

35€



LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Pancakes crème, fruits rouges, éclats de pistache et miel d'Alsace
Cream cheese pancakes, red fruits, pistachio slivers, and Alsatian honey

9€

Dampfnudel sucré, laqué sirop d'érable, compotée de fruits rouges
Sweet Dampfnudel, compote of seasonal fruits with maple syrup

9.50€

Cake citron pavot, douceur de bibeleskaess

Lemon poppy seed cake, bibeleskaess

8€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Tarte flambée canard, noix et miel d'Alsace
Duck tarte flambée, topped with walnuts and alsacien honey

11€

Ungaro, cochon Ibérique, pickles maison, bruschetta et pesto de printemps
Ungaro, Iberian ham, homemade pickles, bruschetta and spring pesto

18€

Assiette de fromages Maison Tourette avec pickles maison
Cheese plate from Maison Tourette with homemade pickles

16€

Sélection de charcuterie et fromages
A selection of charcuterie & cheeses

17€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Velouté de patate douce, pâtes bolognaises,
Dampfnudel sucré & compotée de fruits de saison

*Sweet potato velouté, Bolognese pasta,
Sweet Dampfnudel with a compote of seasonal fruit*

18€

PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

Risotto fenouil avec copeaux de légumes croquants et pesto de printemps
Fennel bulb risotto with crunchy vegetables and spring pesto

24€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

PAVLOVA MAISON ROUGE

Meringue faite maison, fruits de saison & ganache de chocolat blanc
Homemade meringue pavlova with seasonal fruits and a white chocolate ganache

11€

LE GALET GIANDUJA CRÉMEUX

Entremet de chocolat Gianduja, pâte de noisettes, spéculos et amandes
Gianduja chocolate entremet with hazelnut paste, speculoos biscuit & almonds

11€

UNE DOUCEUR DE LA MAISON KAUTZMANN

Flora, Pure Vanille ou Trois Chocolats
A choice of deserts from Maison Kautzmann : Flora, Pure Vanilla or Triple Chocolate

9.50€

ASSIETTE DE FROMAGES

Cheese plate

16€





BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

RESTAURATION@MAISON-ROUGE.COM

Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire,
nous vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande.
Prix net en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé. À consommer avec modération.

*In case of food intolerance or contraindication, please feel free to
notify our staff upon ordering. Net prices in euros, service included.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Enjoy with moderation.*