

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

Velouté de potimaron, colonnata grillé et herbes fraîches

Pumpkin velouté, grilled colonnata, and fresh herbs

✓ *version végétarienne sans colonnata - vegetarian option without colonnata*

12€

Champignons marinés à l'huile de noix, œufs de caille pochés, éclats de châtaignes et copeaux de Tomme d'Alsace aux orties

Marinated mushrooms in walnut oil, poached quail eggs, chestnut shards, shavings of Alsace nettle tomme cheese

15€

✓ Bruschetta de champignons, condiment d'automne et pickles maison

Mushroom bruschetta, autumn condiment, and homemade pickles

13€

Focaccia au poulpe grillé, pesto d'automne, ail doux et pignons de pin

Grilled octopus focaccia, autumn pesto, sweet garlic, and pine nuts

17€

La César volaille ou truite Maison Rouge

Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

14€/15€



PLATS - MAIN COURSES

Daurade sébaste grillée, écrasé de pommes de terre au nori, condiment aux graines de courge et œufs de saumon

*Grilled sea bream, mashed potatoes with nori,
pumpkin seed condiment, and salmon roe*

27€

Suprême de volaille aux raisins, spätzle de fromage blanc, courge rôtie et jus brun au pinot noir

*Chicken supreme with grapes, spätzle with fromage blanc,
roasted squash, and Pinot Noir infused jus*

24€

Souris d'agneau confite,
fregola sarda et carottes jaunes confites

*Confit lamb shank,
fregola di sarda, and roasted yellow carrots*

28€

LES INCONTOURNABLES - STAPLE DISHES

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

20/21€

Pâtes bolognaises et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
Bolognese pasta with shavings of Parmigiano Reggiano AOP

17€

L'Entrecôte vintage beef grillée, Béarnaise piquillos,
légumes de saison et pommes de terre ratte
*Grilled vintage beef rib-eye, Béarnaise sauce with piquillos,
seasonal vegetables, and ratte 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 speck et champignons de saison
Tarte flambée topped with speck ham and mushrooms

11€

L'assiette de charcuterie du moment

Charcuterie board

18€

Fromages à partager : sélection de fromages locaux avec pickles maison

Local cheese platter with homemade pickles

16€

L'assiette de charcuterie et fromage à partager

Sharing platter : charcuterie and local cheeses

18€



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

Velouté de potimarron, linguine bolognaise,
Dampfnudel cream cheese et compote de fruits rouges

*Pumpkin soup, linguine bolognaise,
Dampfnudel with cream cheese and a red fruit compote*

18€

PLATS VEGETARIENS - VEGETERIAN DISHES

✓ L'assiette de légumes, fregola di sarda et pickles maison
Vegetable platter with fregola di sarda and homemade pickles

22€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

LA POIRE POCHÉE

Poires pochées avec noix et raisins, glace au fromage blanc

Poached pear with walnuts and raisins, fromage blanc ice cream

11€

LE CHEESECAKE MAISON ROUGE

Cheesecake à l'églantine déstructuré, crumble de châtaigne et éclats de noisettes

Deconstructed wild rosehip cheesecake, chestnut crumble, smashed hazelnuts

11€

UNE DOUCEUR DE LA MAISON KAUTZMANN

A choice of deserts from Maison Kautzmann

9€

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 contraindiction, 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.