

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, éclats de châtaignes, huiles
d'herbes et neige de noisettes

Pumpkin velouté, chestnut shards, herb oils, and hazelnut snow

12€

Sticks de truite fumée, bibeleskäse végétal, dampfnudel
et œufs de poisson

Smoked trout sticks, plant-based bibeleskäse, dampfnudel, and fish roe

17€

✓ Bruschetta d'hiver, légumes racines confits, condiment graine de moutarde
Winter bruschetta, confit root vegetables, and mustard seed condiment

14€

Le foie gras de canard mi cuit, flocon exotique et kougelopf toasté
Semi-cooked duck foie gras, exotic flakes, and toasted kougelhopf

25€

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

14€/15€



PLATS - MAIN COURSES

Caille des Vosges croustillante et foie poêlé de canard, crosnes confits à l'échalote, champignons poêlée et condiment figes

Crispy Vosges quail with seared duck foie gras, shallot-glazed crosnes, sautéed mushrooms, and fig condiment

29€

Suprême de volaille fermier snacké, purée de panais, carottes fanes rôtie au miel d'Alsace et jus brun pinot noir aux épices de Noël

Seared supreme of free-range chicken, parsnip purée, honey-roasted baby carrots with Alsace honey, and pinot noir jus with Christmas spices

26€

Mi cuit de saumon juste laqué miso, pommes de terre aigres douces, chips d'échalote et pickles de raisin

Miso-glazed salmon, sweet and sour potatoes, shallot chips, and pickled grapes

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

18€

L'Entrecôte vintage beef grillée, condiment fruits secs, légumes d'hiver et pommes de terre ratte

Grilled vintage beef rib-eye, dried fruit condiment, seasonal vegetables, and ratte potatoes

36€



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

10€

Dampfnudel sucré, laqué sirop d'érable, fruits secs de saison
Sweet Dampfnudel, dried fruits with maple syrup

11€

Cake chocolat au lait, fruits rouges confits et cream cheese vanillé
Milk chocolate cake, red fruits and vanilla cream cheese

10€

Les blinis saumon fumé et jambon de parme, Bibeleskæs aux herbes et pickles maison
Blinis served with smoked salmon, parma ham, Bibeleskæs and pickles

16€

FINGER FOOD & TAPAS

À partir de 18h

Tarte flambée gratinée à la Tomme aux orties, noix torréfiés
Tarte flambée topped Tomme cheese with nettles and toasted walnuts

12€

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 et pickles maison - *Vegetable platter with homemade pickles*

21€

DESSERT & FROMAGES - CHEESE & DESSERT

LE CÈPE ENCHANTÉ

Crèmeux matcha, meringue craquante et crumble pain d'épice
The enchanted mushroom, matcha cream, crispy meringue, and gingerbread crumble

16€

LE CHEESECAKE MAISON ROUGE

Cheesecake à l'églantine déstructuré, crumble de châtaigne et éclats de noisettes
Deconstructed wild rosehip cheesecake, chestnut crumble, smashed hazelnuts

14€

LA BÛCHE FRUITS DES BOIS

La bûche fruits des bois, croustillant praliné et crèmeux vanille
Forest fruits yule log, praline crunch, and vanilla cream

14€

UNE DOUCEUR DE LA MAISON KAUTZMANN

A choice of deserts from Maison Kautzmann

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.*