

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

✓ Tarte fine aux tomates anciennes, burrata crémeuse,
pesto de basilic et pignons de pin

*Heritage tomato tart with creamy burrata,
basil pesto, pine nuts*

16€

Tartare de thon rouge, avocat et mangue fraîche,
vinaigrette passion-gingembre

*Red tuna tartare with avocado and fresh mango,
served with a passion fruit and ginger vinaigrette*

18€

✓ Velouté glacé de petits pois à la menthe,
crème légère au chèvre frais et éclats de noisettes

*Chilled minted pea velouté with light fresh goat cheese cream
and toasted hazelnut*

16€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad

16€



PLATS - MAIN COURSES

Filet de bar rôti, risotto au citron confit, gel de citron
et écume au safran d'Alsace

*Roasted sea bass fillet with preserved lemon risotto,
lemon gel, Alsatian saffron foam*

28€

Suprême de poulet fermier d'Alsace cuit à basse température,
déclinaison de maïs, jus à la truffe d'été

*Slow-cooked Alsatian free-range chicken supreme,
sweetcorn in different textures, summer truffle jus*

29€

✓ Poke bowl au riz vinaigré, concombre, mangue, chou blanc,
avec poulet croustillant aux corn flakes ou tofu grillé

*Poke Bowl with seasoned sushi rice, cucumber, mango, white cabbage,
with crispy cornflake-coated chicken or crispy tofu*

23€

Linguine au pesto de pistache, gambas snackées

Linguine with pistachio pesto and seared king prawns.

23€

LES INCONTOURNABLES

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

23€

L'Entrecôte « vintage beef » grillée, légumes de saison,
pommes de terre rattes confites, beurre au poivre de Madagascar

*Grilled "Vintage Beef" Ribeye, seasonal vegetables,
confit ratte potatoes, Madagascar pepper butter*

38€



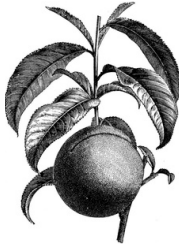
FROMAGES & DESSERTS - CHEESE & DESSERT



LA PAVLOVA MAISON ROUGE 12€

Pavlova aux fruits rouges, crème vanillée, coulis de rose & framboise

Red berry pavlova with vanilla cream, rose & raspberry coulis



LA NECTARINE RÔTIE 12€

Nectarine rôtie, crumble au thym et mousse au miel de châtaignier

Roasted nectarine with thyme crumble & chestnut honey mousse



UNE DOUCEUR 'MOKKA' AU CHOIX 14€

A choice of deserts from our selection from Mokka bakery



ESPRESSO MARTINI 17€

Kahlúa, vodka, espresso



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 16€ CHEESE PLATE

LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Brownie & glace vanille 11€

Brownie with vanilla ice cream

Banana bread & crème cheese à la vanille 11€

Banana bread with vanilla cream cheese

Pancakes moelleux & coulis de nectarines au miel 11€

Fluffy pancakes with honey nectarine coulis





L'APERITIVO

DU LUNDI AU JEUDI : 12H - 22H
VENDREDI ET SAMEDI : 12H - 22H30
DIMANCHE : 15H - 22H



APERITIVO SIGNATURE

Une planchette de charcuteries, fromages affinés & antipasti... artichauts, figes, câpres, tomates confites servie avec 2 coupes de Champagne Laurent-Perrier

A sharing board of cured meats, aged cheeses and antipasti artichokes, figs, capers and sun-dried tomatoes, served with two glasses of Laurent-Perrier Champagne

CHAMPAGNE BRUT

59 €

CHAMPAGNE ROSÉ

79 €

SAPORI D'ITALIA : NOS ANTIPASTI ITALIENS

SERVIS À L'UNITÉ AVEC PINSA OU FOCACCIA

Italian antipasti - served individually with pinsa or focaccia

Mortadelle al Tartufo Nero - 12 €

Jambon de Parme 24 mois - 12 €

Prosciutto Cotto al Tartufo Nero - 12 €

Pecorino Stagionato al Pepe Nero - 12 €

Caciocavallo - 12 €

Kinara al Tartufo d'Alba - 14 €

Burrata al Tartufo - 13 €

APERITIVO CLASSICO

Un Spritz et deux antipasti au choix parmi la sélection Saperi d'Italia

One Spritz and two antipasti of your choice from our Saperi d'Italia selection

29 €



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

18€

Velouté glacé de petits pois à la menthe,
crème légère au chèvre frais et éclats de noisettes

*Chilled minted pea velouté with light fresh goat cheese cream and
toasted hazelnut pieces*

Poulet pané aux corn flakes, pommes de terre rattes
et ketchup à la framboise

Cornflake-crusted chicken, ratte potatoes, and raspberry ketchup

Brownie et glace vanille

Brownie with vanilla ice cream



BAR & RESTAURANT

03 88 22 43 73

RESTAURATION@MAISON-ROUGE.COM

Pour toute intolérance, allergie ou contre-indication alimentaire, nous vous invitons à en informer notre personnel lors de la commande. La liste complète des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de nos serveurs. Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

If you have any food intolerance, allergy, or dietary restriction, please inform our staff when placing your order. A full list of allergens contained in our dishes is available upon request from our servers. Net prices in euros, service included.

Alcohol abuse is harmful to your health. Consume in moderation.