



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 champignons et Gorgonzola,
coulis de roquette au poivre

*Thin mushroom and Gorgonzola tart,
with a peppery rocket coulis*

16€

Tataki de thon rouge, wakamé citron
et riz sauvage

*Bluefin tuna tataki, lemon wakame
and mixed rice*

Entrée - Starter : 18€

Plat - Main course : 28 €



Velouté de courge aux châtaignes, dés de Comté
et copeaux de châtaignes

*Pumpkin velouté with chestnuts, diced Comté cheese
and chestnut shavings*



16€

Salade César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Caesar salad with chicken or trout

Entrée - Starter : 16€

Plat - Main course : 23 €



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 basse température,
déclinaison de maïs et jus à la truffe d'automne

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

29€



Poké bowl, riz vinaigré, betterave, pomme, chou blanc, coriandre
et poulet croustillant au corn flakes ou tofu grillé

*Poké bowl, seasoned rice, beetroot, apple, white cabbage, coriander
and crispy cornflake-coated chicken or grilled tofu*

23€



Linguine végétarienne au pesto de pistache

Vegetarian linguine with pistachio pesto

20€



LES INCONTOURNABLES

Linguine au pesto de pistache, gambas snackées

Linguine with pistachio pesto and seared king prawns

23€

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

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

38€



FROMAGES & DESSERTS - CHEESE & DESSERT



LA PAVLOVA MAISON ROUGE 12€

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

Red berry pavlova with vanilla cream, rose and raspberry coulis



LA POMME RÔTIE 12€

Pomme rôtie, crumble à la cardamome et mousse au sirop d'érable

Roasted apple, cardamom crumble and maple syrup mousse



UNE DOUCEUR 'MOKKA' AU CHOIX 14€

A choice of desserts from Mokka Bakery



ESPRESSO MARTINI 17€

Kahlúa, vodka, espresso



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 16€

Selection of aged cheeses

LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

de 12h à 19h

Brownie & glace vanille 11€

Brownie with vanilla ice cream

Banana bread & cream cheese à la vanille 11€

Banana bread with vanilla cream cheese

Pancakes moelleux & coulis de nectarines au miel 11€

Fluffy pancakes with nectarine and honey coulis



FINGER FOOD & TAPAS

de 12h à 22h30

Trio de bouchées automnales

Chair de crabe, estragon et citron confit - Houmous de haricots rouges
et sésame - Filet et œufs de truite fumée

A trio of autumnal canapés

Crab meat, tarragon and candied lemon – Red kidney bean and sesame hummus

Smoked trout fillet and roe

9€

Tarte flambée classique

crème, oignons, poitrine fumée de la Forêt Noire

Classic tarte flambée

cream, onions, smoked bacon from the Black Forest

12€

Tarte flambée du moment

Seasonal tarte flambée

16€

Planchette de charcuteries, fromages affinés

Platter of charcuterie and aged cheeses

18€



APERITIF SIGNATURE

Planchette de charcuteries et fromages affinés,
accompagnée de 2 coupes de Champagne Laurent-Perrier

*Platter of charcuterie and aged cheeses
served with two glasses of Laurent-Perrier Champagne*

CHAMPAGNE BRUT

49 €

CHAMPAGNE ROSÉ

59 €



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

18€

Velouté de courge aux châtaignes, dés de comté
et copeaux de châtaignes

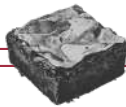
*Pumpkin velouté with chestnuts, diced Comté cheese
and chestnut shavings*

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.