



Summer menu - Carte été

ROOM SERVICE

12h00 à 22h00

Depuis votre chambre appelez le

ROOM SERVICE

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

24€

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*

26€

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

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

24€

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad

24€

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

38€

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*

39€

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*

33€

Linguine au pesto de pistache, gambas snackées

Linguine with pistachio pesto and seared king prawns.

33€

LES INCONTOURNABLES

La César Maison Rouge - Volaille ou Truite
Maison Rouge Caesar salad with poultry or trout

33€

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*

48€

FROMAGES & DESSERTS - CHEESE & DESSERT



LA PAVLOVA MAISON ROUGE 17€

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

*Red berry pavlova with vanilla cream,
rose & raspberry coulis*



LA NECTARINE RÔTIE 17€

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

*Roasted nectarine with thyme crumble
& chestnut honey mousse*



UNE DOUCEUR ' MOKKA ' AU CHOIX 19€

A choice of deserts from our selection from Mokka bakery



ESPRESSO MARTINI 22€

Kahlúa, vodka, espresso



L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 25€ CHEESE PLATE

SUPPLEMENTS

Supplément légumes : 8€

Supplément pommes de terre : 6€

Supplément salade : 6€

Verre de lait : 3€

ROOM SERVICE 24H/24H

Scannez le QR code ci dessous pour accéder
à la carte room service 24H/24H
(petit déjeuner, room service de nuit & boissons)



Scan the QR code to access the 24H room service menu
(breakfast, night menu & drinks)

restauration@maison-rouge.com
www.maison-rouge.com

Pour toute intolérance ou contre-indication alimentaire, nous
vous invitons à prévenir notre personnel lors de la commande.
Prix nets 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 health.
Enjoy with moderation*