



Au Cheval Blanc

UN RESTAURANT MAÎTRE RESTAURATEUR

CUISINE AUTHENTIQUE ÉLABORÉE AVEC PASSION

Dans une ambiance pleine de chaleur et de générosité,
le restaurant Au Cheval Blanc à Baldersheim vous invite
à savourer une cuisine authentique, préparée dans le respect
des traditions alsaciennes.

Pour nos approvisionnements, nous privilégions nos producteurs
et fournisseurs de proximité.

Nous réalisons une cuisine de terroir, élaborée sur place
essentiellement avec des produits bruts en fonction
des arrivages de saison.

Labellisé Clef Verte, nous veillons à réduire notre impact
sur l'environnement.

Pour votre confort les équipes du Cheval Blanc tiennent à votre
disposition la liste des allergènes présents dans la composition
de nos recettes.

Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande.

Le tableau indiquant l'origine des Viandes est affiché
au restaurant.

Les Entrées

❖ LES ENTRÉES FROIDES

LE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE POMMES, CALVADOS ET SA BRIOCHE MAISON 23,50

Vin au verre suggéré : Gewurztraminer (9,00€) ou Chambre d'amour (5,00€)

Duck foie gras, apple chutney, calvados and home-made brioche Entenstopfleber,
Apfelchutney, Calvados und hausgemachte Brioche

LE SAUMON FUMÉ MAISON, PICKELS D'OIGNONS ROUGES ET CRÈME À L'ANETH 19,90

Vin au verre suggéré : Riesling (6,00€) ou Chardonnay (9,00€)

Home- made smoked salmon with red onion pickles and dill cream Hausgeräucherter
Lachs, Pickels aus roten Zwiebeln und Dillcreme

❖ LES ENTRÉES CHAUDES

LA CASSOLETTA D'ESCARGOTS DU FLORIVAL

LES 6 PIÈCES : 10,50 | LES 12 PIÈCES : 18,00

Vin au verre suggéré : Pinot gris (6,00€) ou Chardonnay (9,00€)

Farm-raised snails prepared in the traditional Alsatian way
Der FlorivalSchneckenaufauf

LA BOUCHÉE À LA REINE

14,50

Vin au verre suggéré : Pinot gris (6,00€) ou Minervois (5,00€)

Puff pastry case topped with veal, chicken, pork and mushrooms in a creamy white sauce
Die KöniginPastete

LE VELOUTÉ DU JOUR

8,00

Soup of the day
Tagessuppe

Les Plats

❖ LES VIANDES

LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 22,80

Vin au verre suggéré : Pinot noir (6,00€) ou Julienas (7,00€)

Beef tartare with a knife
Das Rindertartar mit dem Messer

CÔTE DE BOEUF (300 gr), SAUCE AU POIVRE NOIR OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 32.70

Vin au verre suggéré : Montagne St Emilion (9,50€) ou Mercurey (11,00€)

Beef steak (300gr)with black pepper sauce or maitre d'hôtel butter
Rinderkotelett (300g), Sauce mit schwarzem Pfeffer oder Butter Maitre d'Hôtel

LE MAGRET DE CANARD ET CRÈME D'ORANGE 29,80

Vin au verre suggéré Vacqueyras (8,00€) ou Mercurey (11,00€)

Duck breast with orange cream
Entenbrust mit Orangencreme

Toutes les viandes sont accompagnées de frites et petits légumes

All meats are served with fries and small vegetables
Alle Fleischsorten werden mit Pommes Frites und kleinem Gemüse serviert

❖ MER

LES GAMBAS SNACKÉES, SAUCE COCO SATÉ ET RISOTTO CRÈMEUX 31,00

Vin au verre suggéré : Pinot gris (6,00€) ou Chardonnay (9,00€)

Snacked prawns, coconut satay sauce and creamy risotto
Garnelen gesnackt, mit Kokossauce und cremigem Risotto

❖ VEGETARIEN

LE WOK DE LÉGUMES ET NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU SOJA, CORIANDRE, CACAHUÈTES ET SON ŒUF POCHÉ 18,00

Vin au verre suggéré : Pinot gris (6,00€) ou Chardonnay (9,00€)

Wok of vegetables and rice noodles stir-fried with soya, coriander and peanuts,
served with poached egg
Gemüse Wok und sautierte Reinsnudeln mit Soja, Koriander und Erdnüssen, pochiertes Ei

Les Classiques

LES FILETS DE CARPES FRITES À LA SUNDGAUVIENNE DE LA MAISON BIHL À FRIESEN 22,90

Vin au verre suggéré : Bière Storig (8,10€) ou Pinot gris (6,00€)

Fried carp filets "à la Sundgauvienne" served with mayonnaise and French fries
FrittierteKarpfenfilets, mit Pommes

LES ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AU COGNAC, SAUCE LÉGÈRE À LA GRAINE DE MOUTARDE, SPÄTZLES MAISON 20,50

Vin au verre suggéré : Pinot noir (6,00€) ou Minervois (5,00€)

Veal kidneys fried in Cognac, light mustard grain sauce, Served with homemade spätzles
GebrateneKalbsnieren mitleichter Senfsauce, hausgemachte Spätzle

LE CORDON BLEU DE VEAU AU MUNSTER AOP ET SES SPÄTZLES MAISON 27,00

Vin au verre suggéré : Pinot noir (6,00€) ou Vacqueyras (8,00€)

Veal cordon bleu with Munster, Served with homemade spätzles
Kalbs Cordon Bleu mit Munster und hausgemachte Spätzle

LA BOUCHÉE À LA REINE ET SES SPÄTZLES MAISON 21,80

Vin au verre suggéré : Pinot gris (6,00€) ou Minervois (5,00€)

Puff pastry case topped with veal, chicken, Pork and mushrooms in a creamy white sauce, Served with
homemade spätzles
Die KöniginPastete und hausgemachte Spätzle

LA CHOUCROUTE TRADITIONNELLE D'ALSACE (CHOU DE LA FERME WEBER À KRAUTERGERSHEIM) 22,90

Vin au verre suggéré : Riesling (6,00€) ou Bière Fischer (4,00€)

The Sauerkraut from Alsace, prepared with cumin and white wine from Alsace
Das elsässische Sauerkraut mit Kartoffeln

Garnitures supplémentaires : frites, riz, spätzles maison ou légumes 4,00

Extra toppings fries, rice, homemade spätzles or vegetables

ZusätzlicheBeilagen: Pommes, Reis, hausgemachte Spätzle oder Gemüse

Côté Gourmand

LE FONDANT AU CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE CAMEL 10,50

Chocolate fondant, salted butter caramel, caramel ice cream
Schokoladenfondant, Karamell mit gesalzener Butter, Karamelleis

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 9,50

Crème brûlée with vanilla / Crème brûlée mit Vanille

LA TARTE AUX POMMES ET SA GLACE VANILLE DE MADAGASCAR 11,90

Apfelkuchen, Vanilleeis/Applepie, vanilla ice cream

LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE ET SA GLACE CITRON 12,50

Zitronen-Baiser-Tarte, Zitroneneis / Lemon meringue tart, lemon ice cream

LE CAFE LIÉGEOIS 10,90

Une boule vanille, deux boules café, espresso, chantilly

Liégeois coffee / Liégeois Kaffee

LE CAFE GOURMAND 12,50

Gourmet coffee / Gourmet Kaffee

LA PALETTE DES GLACES ET SORBETS MAISON (4 BOULES AU CHOIX) 9,90

Palette of homemade ice creams and sorbets / HausgemachteEiscreme und Sorbets

LA COUPE DE GLACES OU SORBETS MAISON : 1 BOULE 3,00 2 BOULES 5,50 3 BOULES 8,50

Supplément chantilly 1,00

Homemade ice cream or sorbets / Hausgemachtes Eis oder Sorbets

LE SORBET ARROSÉES (2 BOULES) À L'EAU-DE-VIE D'ALSACE 10,50

2 Scoops of sorbet drizzled with Alsace Brandy

2 Kugeln Sorbet, beträufelt mit Alsace Schnaps

Menu Découverte

Vin à la bouteille suggéré : Riesling Frontholz (26,00€) ou Pinot noir Prestige (31,00€) ou
Mercurey (50,00€)

Tous les jours midi et soir

39,00

LA BOUCHÉE À LA REINE

Puff pastry case topped with veal, chicken, Pork and mushrooms in a creamy white sauce
Die KöniginPastete

OU

LA CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS DU FLORIVAL

Farm-raised snails prepared in the traditional Alsatian way
Der FlorivalSchneckenauflauf



LE MAGRET DE CANARD MARINÉ FAÇON YAKITORI, SAUCE FRAMBOISE

Marinated Duck Breast Yakitori Style, Raspberry Sauce
Marinierte Entenbrust nach Yakitori-Art, Himbeersauce

OU

LE POISSON DU JOUR

Fish of the day
Der Fisch des Tages



LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Crème brûlée with vanilla / Crème brûlée mit Vanille

OU

LA RONDE DU GLACIER, 3 BOULES AU CHOIX