



*Salle privatisable, avec piste de danse,
à partir de 30 personnes.*

Heures d'ouverture

Jour	Heures
Lundi	Fermé
Mardi	10h30-15h
Mercredi	10h30-15h
Jeudi	10h30-15h
Vendredi	10h30-14h30 17h30-23h
Samedi	10h30-14h30 17h30-23h
Dimanche	Fermé

Accès facile et parking.

37 rue de Bâle 68730 Ranspach le bas
Tel : 09 73 12 45 45

Facebook : Restaurant Sud Alsace
<http://www.restaurant-sud-alsace.fr>

Sud Alsace

Le guide de vos réceptions.



*Votre devis gratuit :
restaurant.sudalsace@gmail.com*

*Anniversaire, baptême, mariage, verre de
l'amitié, fêtes d'entreprises, réunions, etc.*



Votre menu de groupe sur mesure

Les entrées froides :

- Salade paysanne (Emmenthal, jambon fumé, noix,..) 8 €
- Salade maraichères 6 €
- Assiette de crudités 6 €
- Terrine de saumon à l'oseille 9 €
- Terrine de Saint Jacques 9 €
- Terrine de lapin aux noisettes 9 €
- Terrine de chevreuil 9 €
- Pâté en croute 9 €
- Terrine forestière 9 €
- Terrine de campagne 9 €
- Assortiment de jambon cru fumé (parme et forêt noire) et melon frais 14 €
- Cocktail de crevettes 14 €
- Saumon fumé, mousse de raifort et pain au romarin 14 €
- Foie gras maison, chutney et brioche 14 €
- Tataki de thon rouge et mayonnaise citron-gingembre 13€
- L'assiette Terre-Mer (foie gras maison et saumon fumé, garnis) 19 €
- L'assiette gourmande (foie gras, magret de canard fumé, jambon cru, cocktail de crevette, saumon fumé..) 25 €
- Rosbif de boeuf, sauce béarnaise et salade verte 12 €

Les entrées chaudes :

- La 1/2 douzaines d'escargots 7 €
- Rosace de Sole et Saumon, sauce beurre blanc citronné 17 €
- Potage du moment 6 €
- Brochette de noix de Saint-Jacques et Gambas grillée 19 €
- Pavé de saumon, sauce armoricaine 14 €
- Filet de Sole, sauce armoricaine 13 €
- La croûte aux champignons 11 €

Les plats, avec garnitures à choisir :

- La selle de veau 24 €
- Le filet mignon de veau 25€
- Le filet mignon de porc 19 €
- L'escalope de porc (panée ou grillée avec sauce) 15 €
- Le cordon bleu de porc au Munster ou à l'Emmenthal 26 €
- Le jarret de porc braisé, choucroute et pommes vapeurs 20 €
- Le magret de canard au poivre 26 €
- Le suprême de poulet jaune farcie de foie gras 25€
- Le suprême de poulet jaune. 21 €
- Le baeckaoffa en terrine individuelle 25 €
- La choucroute alsacienne 25 €
- L'émincé de dinde au curry doux 15 €
- L'émincé de porc aux champignons 17 €
- Bouchée à la reine 19 €
- Filet de boeuf au four 29 €
- Burger Vegan et frites 18 €
- Tortellinis Ricotta-épinards et sauce tomate 16 €



Le dancing (jusqu'à 160 personnes)



La salle du boucher (jusqu'à 50 personnes)

Les desserts :

- La part de tarte de saison. 5,90 € (avec une boule de glace +1 €)
- L'omelette norvégienne vanille/framboise. 6,50 € (parfum aux choix +1 € & flambage en salle au Grand Marnier +1€)
- La coupe Jacques (salade de fruits, glace vanille et chantilly). 7,50 €
- Le Kougelhopf placé au Marc de Gewurtztraminer. 7,50 €
- Forêt Noire arrosée au Kirsch. 7,90 €
- L'assiette gourmande. 8,50 €
- L'île flottante. 5,80 €
- Crème brûlée. 5,80 €
- Mousse au chocolat. 4,50 €
- Eclair (café ou vanille). 4,50 €

⚠ Attention: Nous vous demandons de choisir un menu unique

Options:

Sorbet arrosé au choix +5€/ pers

Les sauces : beurre Maître d'Hôtel, poivre, champignons, échalotes ou morilles +5€

Les garnitures : légumes, riz, nouilles, frites, knepflés ou gratin dauphinois.

⚠ Garniture supplémentaire 6€ par plats pour ~4 personnes

La formule boisson 10€/Personne

Eaux plates/gazeuses à discrétion, Côtes du Rhône et Pinot blanc