

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.

PRIX NETS TAXES ET SERVICE 10 % COMPRIS



MAÎTRE
RESTAURATEUR



Clef Verte

FORMULE DU MIDI

19,50

Uniquement le midi – du lundi au vendredi

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET CHARCUTERIE

OU

VELOUTÉ DU JOUR

LA SUGGESTION DU JOUR

OU

LE PLAT « CLASSIQUE »

(Tête de veau ou Spätzli'flette ou Joue de bœuf ou Blanquette de veau)

CAFÉ MIGNARDISE

OU

COUPE DE GLACE 2 BOULES

LE MENU RETOUR DU MARCHE

28,90

ENTREE / PLAT / DESSERT

LE MIDI

Du lundi au samedi inclus

ET

TOUS LES SOIRS

LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

LE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FIGUES ET SA BRIOCHE MAISON 23,00

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

Duck foie gras, fig chutney, and homemade brioche
Entenstopfleber, Feigenchutney und hausgemachtes Brioche

LE SAUMON FUMÉ MAISON, CREME DE RAIFORT, OIGNONS ROUGES CONFITS 18,90

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

Home-made smoked salmon, horseradish cream, caramelized onions
Hausgeräucherter Lachs, Meerrettichcreme, Kandierte rote Zwiebel

LA PLANCHETTE ALSACIENNE SÉLECTIONNÉE PAR LA MAISON KIRN, (2 PERS) TERRINE DE CAMPAGNE, JAMBON FUMÉ D'ALSACE, MINI PÂTÉ EN CROÛTE 19,90

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

*The Alsatian Platter selected by Maison Kirn, country terrine,
raw ham from Alsace, small puff pastry, for 2 persons*
*Elsässer Wurstbrettchen mit Moricetten (Wurst, Branntwein Fleischpastete,
mini Blätterteigpastete). Zu teilen zur zweit oder mehr Personen*

LA SALADE VOSGIENNE

Pommes de terre, lardons, munster, croûtons, tomates cerises et œuf poché

Entrée : 14,50 / Plats : 23,00

Vin au verre suggéré : Pinot Noir (6,00€) ou Domaine de L'évêché (5,00€)

Vosgian salad (Potatoes, Munster, croutons, cherry tomatoes and poached egg)
Vogesischer Salat (Kartoffeln, Münster, Croutons, Kirschtomaten und pochiertes Ei)

ENTRÉES CHAUDES

LA CASSOLETTE 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 Florival Schneckenauflauf

LES CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL ET PERSIL 16,90

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

Frog legs with garlic and parsley
Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie

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 Königin Pastete

LE VELOUTÉ DU JOUR 8,00

Soup of the day
Tagessuppe

LES PLATS

LES VIANDES

L'ELSASS BURGER AU MUNSTER AOP 21,50

Vin au verre suggéré : Vacqueyras (8,00€) ou Côte de Rhône (6,90€)

Elsass burger with Munster / Elsass-Burger mit Münster

LE MAGRET DE CANARD MARINÉ FAÇON YAKITORI, SAUCE FRAMBOISE 27,50

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

*Yakitori-style marinated duck breast, raspberry sauce
Marinierte Entenbrust nach Yakitori-Art, Himbeersauce*

L'ENTRECÔTE SIMMENTAL, SAUCE AU POIVRE NOIR OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 32,70

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

*Simmental rib steak, black pepper sauce or maître d'hôtel butter
Simmentaler Rippensteak, schwarze Pfeffersauce oder Maître d'hôtel-Butter*

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

RIVIÈRE ET MER

LE FILET DE SANDRE SUR LIT DE CHOUCROUTE ET SON EMULSION SAFRANEE 28,00

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

*Zander fillets on a bed of Sauerkraut and its saffron emulsion
Zanderfilet auf einem Bett aus Sauerkraut und seiner Safranemulsion*

LES GAMBAS SNACKEES, SAUCE COCO SATE ET RISOTTO CREMEUX 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 LEGUMES ET NOUILLES DE RIZ SAUTEES AU SOJA, CORIANDRE, CACAHUETES ET SON ŒUF POCHE 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 Reismudeln mit Soja, Koriander und Erdnüssen, pochiertes Ei*

LE CHILI CON VÉGAN 20,50

Vin au verre suggéré : Les Cayolles (6,90€)

Chili con vegan / Chili con vegan

Demandez notre menu Vegan, composé selon le marché

Our vegan menu is available on request, depending on market availability / Fragen Sie unsere Vegan Menu

LES CLASSIQUES

LES FILETS DE CARPES FRITES À LA SUNDGAUVIENNE DE LA MAISON BIHL À FRIESEN 22,50

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

*Fried carp fillets "à la Sundgauvienne" served with mayonnaise and French fries
Frittierte Karpfenfilets, 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
Gebratene Kalbsnieren mit leichter 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 TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE 19,80

Vin au verre suggéré : Riesling (6,00€) ou Domaine de L'évêché (5,00€)

Calf's head, gribiche sauce / Kalbskopf, Gribiche-Sauce

* LA BLANQUETTE DE VEAU 19,50

Vin au verre suggéré : Minervois (5,00€) ou Domaine de L'évêché (5,00€)

Veal stew / Kalbseintopf

* LA JOUE DE BŒUF 20,50

Vin au verre suggéré : Pinot noir (6,00€) ou Mercurey (11,00€)

Beef cheek / La joue de bœuf

LA BOUCHÉE À LA REINE ET SES SPÄTZLES MAISON 21,50

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, Served with homemade spätzles
Die Königin Pastete und hausgemachte Spätzle*

LA CHOUROUTE TRADITIONNELLE D'ALSACE (CHOU DE LA FERME WEBER À KRAUTERGERSCHEIM) 22,50

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*

* LA SPÄTZI'FLETTE (SPÄTZLES MAISON, LARDONS, OIGNONS, MUNSTER, CRÈME) 18,50

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

*Spätzli'flette (spätzles, bacon, onions, Munster cheese, cream)
Spätzli'flette (Spätzle, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse, Sahne)*

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

*Extra toppings fries, rice, homemade spätzles or vegetables
Zusätzliche Beilagen: Pommes, Reis, hausgemachte Spätzle oder Gemüse*

* A découvrir dans notre formule du Midi

MENU DÉCOUVERTE

Vin à la bouteille suggéré : Riesling Frontholz (26,00€) ou Pinot noir Prestige (31,00€) ou Sylvaner la grange (24,50)

35,00

LA SALADE VOSGIENNE

Pommes de terre, lardon, munster, croûtons, tomates cerises et œuf poché
Vosges salad (Potatoes, bacon, munster, croutons, cherry tomatoes and poached egg)
Vogesensalat (Kartoffeln, Speck, Munster, Croutons, Kirschtomaten und pochiertes Ei)

OU

LA BOUCHÉE À LA REINE

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

OU

LA CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS DU FLORIVAL

Farm-raised snails prepared in the traditional Alsatian way
Der Florival Schneckenauflauf

LES ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AU COGNAC, SAUCE LÉGÈRE À LA GRAINE DE MOUTARDE

Veal kidneys fried in Cognac, light mustard grain sauce Served with homemade spätzles
Gebratene Kalbsnieren mit leichter Senfsauce, hausgemachte Spätzle

OU

LA CHOUROUTE TRADITIONNELLE D'ALSACE

(chou de la ferme Weber à Krautergersheim)

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

OU

LE FILET DE SANDRE ET SON EMULSION SAFRANEE SUR LIT DE CHOUROUTE

Zander fillets on a bed of Sauerkraut and its saffron emulsion
Zanderfilet auf einem Bett aus Sauerkraut und seiner Safranemulsion

LA CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE

Crème brûlée with vanilla / Crème brûlée mit Vanille

OU

LA RONDE DU GLACIER, 3 BOULES AU CHOIX

The round of the glacier choice of 3 scoops / 3 Eiskugel

MENU CHEVAL BLANC

Vin à la bouteille suggéré : Muscat (28,50€) ou Pinot gris Sauvage (34,50€) ou Pinot noir Cattin (31,50€)

48,00

LE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE FIGUES ET SA BRIOCHE MAISON

Duck foie gras, fig chutney and homemade brioche
Entenstopfleber, Feigenchutney und hausgemachtes Brioche

OU

LE SAUMON FUMÉ MAISON, CREME DE RAIFORT, OIGNONS ROUGES CONFITS

Home-made smoke salmon, horseradish cream, caramelized onions
Hausgeräucherter Lachs, Meerrettichcreme, Kandierte rote Zwiebel

LE MAGRET DE CANARD MARINÉ FAÇON YAKITORI, SAUCE FRAMBOISES

Yakitori-style marinated duck breast, raspberry sauce
Marinierte Entenbrust nach Yakitori-Art, Himbeersauce

OU

LES GAMBAS SNACKEES SAUCE COCO SATE ET RISOTTO CREMEUX

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

LE COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE CAFÉ

Chocolate coolant, coffee custard
Schokoladen-Coulant, Kaffee-Pudding

OU

LA RONDE DU GLACIER, 4 BOULES AU CHOIX

Ice cream cup, 4 scoops of your choice
Die Gletscherrunde, 4 Bälle nach Wahl

CÔTÉ GOURMAND

Toutes nos créations sucrées et glacées sont élaborées par notre pâtissière.

AUTOUR DE L'AGRUME 11,90

Biscuit dacquoise, crème bavaroise à la vanille de Madagascar, suprêmes d'agrumes, sorbet orange sanguine

*Dacquoise biscuit, Bavarian cream with vanilla from Madagascar, citrus supremes, blood orange sorbet
Dacquoise-Keks, bayerische Creme mit Vanille aus Madagaskar, Citrus Supremes, Blutorangensorbet*

LA GOURMANDISE COCO-ANANAS 12,50

Tartelette crème d'amandes à la coco, compotée d'ananas, ganache montée à la coco, sorbet ananas

*Coconut almond cream tartlet, pineapple compote, whipped coconut ganache, pineapple sorbet
Kokos-Mandel-Sahne-Törtchen, Ananas-Kompott, geschlagene Kokos-Ganache, Ananas-Sorbet*

LA TARTELETTE CHOCOLAT ET MIEL 11,20

Pâte sablée cacao, crémeux au chocolat, fruits à coques caramélisés au miel et sa glace marbrée au miel

*Cocoa shortcrust pastry, creamy chocolate, honey caramelized nuts and marbled honey ice cream
Kakao-Mürbeteig, cremige Schokolade, mit Honig karamellisierte Nüsse und marmoriertes Honigeis*

LE COULANT CHOCOLAT 10,50

Avec sa crème anglaise au café et une tuile craquelin aux amandes

With its coffee custard and an almond cracker tuile / Mit Kaffeepudding und einem Mandelcracker-Tuile

LA TORCHE AUX MARRONS 12,00

Crème de marrons, meringue et chantilly

Chestnut cream, meringue and whipped cream / Kastaniencreme, Baiser und Schlagsahne

LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 9,50

Crème brûlée with vanilla / Crème brûlée mit Vanille

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 / Hausgemachte Eiscreme 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

SORBET ARROSÉES (2 boules) À L'EAU-DE-VIE D'ALSACE MAISON MEYER 10,50

2 scoops of sorbet drizzled with Maison Meyer Alsace Brandy

2 Kugeln Sorbet, beträufelt mit Maison Meyer Alsace Schnaps

L'ASSIETTE DE FROMAGES (Munster, chèvre, brie, comté et sa salade) 11,00

Cheese plate / Käseplatte



Le côté gourmand, ouvert 7j/7 de 15h à 19H

Retrouvez tous nos produits fait maison dans notre boutique / salon de thé