

Schwoob

— LE GOÛT DE LA DIFFÉRENCE DEPUIS 1945 —

Tél. 03 88 53 30 31 - www.schwoob.fr



L'apéro...

- Les pointes suédoises moelleuses à la volaille
 - *L'assiette de 10 pièces : 12,00 €*
 - *L'assiette de 18 pièces : 21.60 €*
- Nos fameux triangles crousti-moelleux au foie gras fumé
 - *L'assiette de 15 pièces : 24,00 €*
- Déclinaison printanière de tartines au foie gras sur pain aux céréales (16 pièces) : 19,50 €
 - Foie gras mi-cuit et tartare de fraise
 - Foie gras confit et compotée de rhubarbe
 - Foie gras fumé et chutney d'oignons doux
 - Foie gras et pointe d'asperge d'Alsace
- Le plateau de tartines nordiques (16 pièces) : 18,50 €
 - Avocat grillé et gambas à l'ail
 - Cœur de saumon fumé et beurre demi sel
 - Fromage frais et magret de canard
 - Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Notre menu de Pâques

Cocktail d'apéro & entrée

Panna cotta d'asperges et chips de speck
Mini burger de crabe et crevettes à la coriandre fraîche
Triangle crousti-moelleux au foie gras de canard fumé
Maki de saumon à la crème de raifort
Tapas de foie gras et scampis sur baguette aux céréales
Spirale de cream cheese et lardons de jambon Forêt Noire
Torsades croustillante chorizo et mozzarella
Crème brûlée aux cèpes, petite salade de fèves et chantilly à al ciboulette
Tataki de saumon sur pain nordique
Tapas de Piquillos et Lomo ibérique

Les « boîtes chaudes » à passer au four

Cassolette de saumon & scampis aux asperges vertes, crème de ciboulette
Confit d'agneau à l'ail doux, crumble de courgette
Gratin de blette à la crème et fève de Tonka
Bulles de salade printanière craquante

Ou

Le fondant de veau cuit à basse température aux morilles et légumes printaniers
Garnitures de saison

Et le dessert !

Déclinaison autour de la fraise :
Tartelette gourmande fraise & rhubarbe, panna cotta de fraises,
corolle de fraises sur crémeux dulcey, brochette de fraises « coco-choco »
fingers d'entremet fraise crousti-fondant

Prix par personne : 41,00 €

Comprenant le cocktail froid, les boîtes chaudes et le dessert

Prix par personne : 41,00 €

Comprenant le cocktail froid, le veau à passer au four et le dessert

L'agneau de Pâques au rayon boucherie

- Le gigot d'agneau avec os : 28,40 €/kg
- Le gigot d'agneau sans os : 35,80 €/kg
- Les tranches de gigot d'agneau « maître d'hôtel » : 32,45 €/kg
- Le gigot d'agneau de lait (env. 800 g/pièce) : 39,00 €/kg

Les autres spécialités de nos bouchers

- Notre variété de filets mignons farcis : à la forestière en robe de bacon, « flam's », à la diable, chèvre-miel-noix, à l'italienne : 31,50 € / kg
- Pour vos planchas et barbecues, pensez à toutes nos grillades, saucisses, brochettes et autres spécialités...

Les incontournables de la maison

- La coquille St Jacques (100% noix de St Jacques et corail) : 9,80 € / pce
- Les suprêmes de volaille farcis aux cèpes, crème de cèpes et champignons frais, Spätzle maison sautés au beurre, brochette de tomates cerises et flan de légumes : 12,80 € / pers.
- Souris d'agneau cuite 12 heures en basse température, crème légère à l'ail doux et aux herbes de Provence, ail confit, garnitures de légumes de saison 18,50 € / pers.
- Jambon braisé au Riesling, gratin de pomme de terre à la crème : 12 €/pers
- Les bouchées à la reine, tagliatelles fraîches et vol au vent : 13,80 €/pers
- Le gratin de pomme de terre à la crème à notre façon : 4,00 € / pers
- Spätzle maison sautés au beurre : 4,00 / pers



Quelques gourmandises...

- La tarte aux fraises sur croustillant pistache
 - 4 personnes : 16,00 €
 - 8 à 10 personnes : 29,50 €
- Notre fraisier façon maison
 - 4 personnes : 18,00 €
 - 8 à 10 personnes : 38,00 €
- La tarte gourmande aux framboises d'Alsace (pâte sucrée, crème d'amande, mousseline et framboises)
 - 4 personnes : 16,00 €
 - 8 à 10 personnes : 29,50 €
- Les traditionnels 'Lamele' (Agneau de Pâques en biscuit) 8,00 €
- Le vacherin de Pâques : sorbet framboise, glace fleur de lait, glace pistache, œufs glacés vanille
 - 10 personnes : 44,50 €
- Le 'lamele' glacé : glace fleur de lait & cookies sur base pistache
 - 10 personnes : 44,50 €

Joyeuses Pâques

