



MENU CARD

*These suggestions depends
on food supplying and seasons.*

- Marinated beetroot carpaccio, Feta cheese with herbs, mixed salad **13 €**
- Gourmet toast with two kinds of ham, mixed salad and Emmental chips
- Sicilian style beef tartar (marinated vegetables and Parmesan cheese) **15 €**
- Marinated salmon slice, citrus dressing, crispy salad **15 €**
- Le 20ème assorted plate: foie gras, Italian ham, fish rillettes, salmon and salad **16 €**

- Alsatian rösti: smoked sausage, wild garlic cheese, fried egg, salad **23 €**
- Truffle ravioles, Parmesan cheese cream, Italian ham **24 €**

- Creamy risotto with shrimps and veggies, tomato tartar **24 €**
- Seabream fillet, creamy risotto, vegetables and shellfish sauce **25 €**
- Roasted skate wing, lemon confit sauce, mashed potatoes with pesto, veggies **26 €**
- Red mullet fillet, fresh tagliatelle, gravy and psto, crispy vegetables **27 €**

- Poultry fillets, chanterelle creamy sauce, semolina fritters and veggies **26 €**
- Iberian pork pluma, charlotte potato mousseline, crispy vegetables, honey and thyme sauce **28 €**
- Beef tartar, fries and salad: **25 €** / 200 gr, **33 €** / 300 gr (+ 5 € on menu / 300 gr)
- Rib steak, creamy Cognac and pepper sauce, rösti and veggies **36 €** (+ 7 € on menu)

- Munster cheese platter (creamy and mature) **10 €**
- Farm Munster cheese platter **10 €**
- 4 types of cheese on a platter **11 €**

- Crème brulée trio (chocolate, spiced fig, vanilla) **11 €**
- Torche aux marrons Mont-Blanc style (meringue cake with chesnut cream) **12 €**
- Homemade chocolate fondant served with vanilla ice cream **12 €**
- Coffee gourmand (4 patisseries) **12 €**
- Shortbread biscuit, chocolate ganache truffle, Gianduja and praline cream **12 €**
- Fresh raspberries Pavlova, Mascarpone cream and « chouchou » **12 €**
- Strawberry and rhubarb crispy biscuit and yoghurt ice-cream **12 €**

- Irish coffee, Elsässisch coffee, Baileys, Rum coffee **10 €** (off menu)

MENU 49 €

PER PERSON, DRINKS NOT INCLUDED

1 starter + 1 main course + 1 dessert
(except Irish, Elsässisch, Baileys, Rum coffee)

No main course No dessert:
ordering only a starter as a single dish
5 € supplement

BOOKING ONLY BY PHONE

03 89 24 00 00

www.le20emecolmar.com



MENU À COMPOSER

Ces suggestions évoluent en fonction des arrivages et des saisons.

- Carpaccio de betteraves marinées, Feta aux herbes, salade folle **13 €**
- Tartine gourmande aux deux jambons, salade folle et chips d'Emmental **14 €**
- Tartare de bœuf à la sicilienne (légumes confits et Parmesan) **15 €**
- Tranchette de saumon mariné, vinaigrette aux agrumes, salade croquante **15 €**
- Ardoise du 20^{ème} : foie gras, jambon italien, rilette de poisson, saumon et saladine **16 €**
- Rösti à l'alsacienne : saucisse fumée, tomme à l'ail des ours, œuf au plat, salade **23 €**
- Ravioles aux truffes, crème de Parmesan, jambon italien **26 €**
- Risotto crémeux aux crevettes et légumes verts, tartare de tomates **24 €**
- Filet de daurade royale, risotto crémeux, petits légumes, crème de crustacés **25 €**
- Aile de raie rôtie, crème au citron confit, écrasé de pommes de terre au pesto, petits légumes **26 €**
- Filet de rouget, tagliatelles fraîches, jus brun et pesto, petits légumes croquants **27 €**
- Aiguillettes de volaille, crème de girolles, beignets de semoule, petits légumes **26 €**
- Pluma de porc ibérique, mousseline de charlottes, légumes croquants, jus thym et miel **28 €**
- Tartare de bœuf, frites, salade : **25 € / 200 gr, 33 € / 300 gr (+ 5 € en menu/300 gr) 26 €**
- Noix d'entrecôte, crème poivre et Cognac, rösti et petits légumes **36 € (+ 7 € en menu)**
- Assiette de Munster (frais et affiné) **10 €**
- Assiette de Munster fermier **10 €**
- Assiette de 4 fromages **11 €**
- Trio de crèmes brûlées **11 €**
- Torche aux marrons façon Mont-Blanc brûlées (avec une boule de glace vanille) **12 €**
- Fondant au chocolat « maison », glace vanille **12 €**
- Café gourmand (4 gourmandises) **12 €**
- Gros sablé breton, ganache au chocolat, crémeux Gianduja et praliné **12 €**
- Pavlova aux framboises fraîches, crème de Mascarpone et « chouchou » **12 €**
- Croustillant fraise-rhubarbe et glace yoghourt **12 €**
- Irish coffee, Elsässisch coffee, Baileys coffee, Rhum coffee **10 € (hors menu)**

MENU À 49 €

par personne et hors boisson

AU CHOIX SUR CETTE ARDOISE

1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*sauf Irish, Elsässisch, Baileys, Rhum coffee*)

La commande d'une seule entrée en plat unique (sans suite)
entraîne un supplément de 5 €

RÉSERVATION UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE
AU 03 89 24 00 00

www.le20emecolmar.com