

Menu carte

Du 20 Août au 28 Août 2018

ENTRÉES

* INSTANTANE D'ESPADON MARINE A LA CIVE
SALADE CROQUANTE DE FENOUIL & CONCOMBRE

* TOAST DE CHEVRE CHAUD AUX FIGUES
MOUSSE D'AVOCAT | VERMICELLE DE RIZ

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME GOETTELMMANN +5€
COMPOTE DE RHUBARBE & FRUITS ROUGES

GRANDES SALADES

SALADE CAESAR
GROSSES CREVETTES SAUVAGES GRILLEES | PARMIGIANO REGGIANO

POKE BOWL
THON MARINE | AVOCAT | MANGUE FRAICHE | RIZ PARFUME |
OIGNON ROUGE | SESAME GRILLE

POISSONS

* FILET DE LIEU NOIR | SAUCE PROVENÇALE

DOS DE SAUMON BIO +3€
SAUCE VIERGE AUX TOMATES CONFITES, SAFRAN & MIEL

NOIX DE ST JACQUES POELES | VANILLE & CITRON VERT +5€

NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES :
RATATOUILLE MINUTE | QUINOA AU CITRON

VIANDES

* TOURNEDOS DE CANARD AU COGNAC

ENTRECOTE ARGENTINE 300GR | BEARNAISE +5€

FOIE DE VEAU COUPE EPAIS | SAUCE AU VINAIGRE BALSAMIQUE +2€

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNES :
PUREE DE PATATE DOUCE | HARICOTS VERTS FRAIS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS
COUPE AU COUTEAU | POMMES RATTES | SALADE VERTE

FROMAGE & DESSERTS

* SELECTION DU MAITRE FROMAGER TOURRETTE

* CONFIT DE MIRABELLE SUR SABLE BRETON | GLACE LAVANDE

CAFE GOURMAND

SALADE DE FRUITS FRAIS

COUPE GLACEE FORET NOIRE

H!

BRASSERIE

• MENU •

A la H! Brasserie nous travaillons des produits frais,
sincèrement, de manière conviviale et créative.
Chaque semaine, nouvelle sélection de plats express *.

Ouvert tous les jours, midi et soir.

NOS BRUNCHS

Rendez-vous le 26 août
de 11h00 à 14h00
pour notre célèbre Brunch

45€ / pers.

(hors brunch spéciaux)

Le tarif des enfants de moins de 12 ans
est de 15€ / enfant

(RÉSERVATION RECOMMANDÉE)

FORMULES

MENU
COMPLET

32€

ENTRÉE-PLAT OU
PLAT-DESSERT

28€

PLAT UNIQUE

22€



SERVICE RAPIDE
GARANTI EN
47 MN.**

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Foie Gras - ALSACE, France • Foie de veau - Hollande
• Poulet Label Rouge - ALSACE, France • Bœuf Charolais - France •
Entrecôte Bœuf - Argentine

Une liste des substances allergènes que contient chaque plat est disponible sur demande.

Menu Alsacien - 36€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME GOETTELMMANN
COMPOTE DE RHUBARBE & FRUITS ROUGES

FILET DE SANDRE POELE
SAUCE MATELOTE AU RIESLING | CHOUCROUTE

OU

SUPREME DE POULET D'ALSACE LABEL ROUGE
SAUCE MORILLES | QUENELLES DE FROMAGE BLANC

TARTE AUX POMMES STREUSSEL | GLACE FROMAGE BLANC

Menu Enfant - 12€

(ENFANT DE MOINS DE 12 ANS)

POISSON DE LA SEMAINE
OU
TAGLIATELLES, SAUCE TOMATE
OU
WINGS DE POULET - POMMES FRITES

BOULE DE GLACE
OU
SALADE DE FRUITS

Choix du sommelier

SASSO AL POGGIO

PICINI, ITALIE
2012

10€ - 12cl



Cocktail du mois

MASTIHA MELON

VODKA
SKINOS
PUREE DE MELON
GINGEMBRE FRAIS
MENTHE
CITRON VERT

14€



L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé, à consommer avec modération



@HILTONSTRASBOURG / # HILTONSTRASBOURG

A la carte Menu

From the 20th August to the 28th August 2018

STARTERS

* MARINATED SWORDFISH WITH CHIVE
CRISP FENNEL & CUCUMBER SALAD

* GOAT CHEESE ON TOAST WITH FIGS
AVOCADO MOUSSE | VERMICELLI OF RICE

DUCK FOIE GRAS TERRINE FROM GOETTELMAHN FARM +5€
RHUBARB COMPOTE & RED FRUIT

BIG SALAD

CAESAR SALAD
GRILLED WILD SHRIMPS | PARMIGIANO REGGIANO

POKE BOWL
MARINATED TUNA | AVOCADO | FRESH MANGO | PERFUMED RICE |
RED ONION | GRILLED SESAME

FISH

*FILET OF COALFISH | PROVENÇALE SAUCE

ORGANIC BACK OF SALMON +3€
VIRGIN SAUCE WITH TOMATO PRESERVE, SAFFRON & HONEY

SCALLOPS | VANILLA & LIME +5€

OUR FISH ARE SERVED WITH :
RATATOUILLE | QUINOA FLAVORED WITH LEMON

MEAT

* DUCK TOURNEDOS WITH COGNAC

ARGENTINIAN RIB-EYE STEAK 300GR | BÉARNAISE SAUCE +5€

VEAL LIVER | THICK CUT | BALSAMIC VINEGAR SAUCE +2€

ALL OUR MEATS ARE SERVED WITH :
SWEET POTATO PURÉE | FRESH GREEN BEANS

CHAROLAIS BEEF TARTAR
RATTES POTATO | GREEN SALAD

CHEESE & DESSERTS

* CHEESE SELECTION FROM CHEESE MASTER TOURRETTE

* CANDIED YELLOW PLUMS ON BRETON-STYLE SHORTBREAD | LAVENDER
ICE CREAM

CAFÉ GOURMAND

FRESH FRUIT SALAD

BLACK FOREST ICE CREAM

H!

BRASSERIE

MENU

at H! Brasserie we are committed to serve you fresh products,
honestly, in a creative and relaxed manner
Each week a new The Express* selection.

Open every day, for lunch or brunch, and dinner.

H! BRUNCH

See you on August 26
from 11AM to 2PM
For our famous Brunch

45€ / pers.

(off special brunch)

Children under 12 year old will enjoy
the Sunday Brunch at 15€ per child
(RÉSERVATION IS RECOMMENDED)

OUR CHOICE

3 COURSES
MENU

32€

2 COURSES

28€

MAIN COURSE
ONLY

22€

SERVICE
GUARANTEED
IN 47MN*

OUR MEAT SELECTION

Foie Gras - ALSACE, France • Veal liver - Hollande
• Chicken Label Rouge - ALSACE, France • Charolais Beef - France •
Beef Rib-Eye - Argentina

A list of allergenic substances contained in each dish is available on request.

- Net prices in € -

Alsatian Menu - 36€

DUCK FOIE GRAS FROM GOETTELMAHN FARM
QUINCE COMPOTE

PIKE-PERCH FILET
MATELOTE SAUCE WITH RIESLING WINE | SAUERKRAUT

OU

ALSACE FARM CHICKEN SUPREME (LABEL ROUGE)
MORELS SAUCE | FRESH CHEESE DUMPLING

APPLE STREUSSEL TARTLET | COTTAGE CHEESE ICE CREAM

Kids Menu - 12€

(BELOW 12 YEARS OLD)

FISH OF THE DAY
OR
TAGLIATELLE, TOMATO SAUCE
OR
CHICKEN WINGS - FRENCH FRIES

SCOOP OF ICE-CREAM
OR
FRESH FRUIT SALAD

Sommelier's
recommandations

SASSO AL POGGIO

PICINI, ITALIE
2012

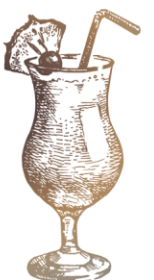
10€ - 12cl



Monthly cocktail

MASTIHA MELON

VODKA
SKINOS
MELON
GINGER
MINT
LIME
14€



Alcool abuse is dangerous for health, consume with moderation



@HILTONSTRASBOURG / # HILTONSTRASBOURG