

Menu carte

Du 05 décembre au 11 décembre 2018

ENTRÉES

* CAPUCCINO DE CHAMPIGNONS DES BOIS | JUS RISTRETTO
CHIPS DE LEGUMES

* ESCALOPE DE FOIE GRAS POEELE AUX FIGUES
FRISEE FINE | PAIN AU NOIX

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU GEWURZTRAMINER +7€
CHUTNEY DE FIGUE ET POMME

GRANDES SALADES

SALADE CAESAR
GROSSES CREVETTES SAUVAGES GRILLEES | PARMIGIANO REGGIANO

POKE BOWL
SAUTE VEGETAL MARINE | AVOCAT | MANGUE FRAICHE | CHOU KALE
TOMATE CERISE | SESAME GRILLE

POISSONS

* PAVE DE MAIGRE MEUNIERE | GROSSES CAPRES

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

NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES :
SALSIFIS LARDES & ROTIS | CONDIMENT AIRELLES

DOS DE SAUMON BIO +3€
CREME DE POTIRON | HARICOT COCO DE VENDEE | CHOU KALE

VIANDES

* MAGRET DE CANARD AU MIEL DE LAVANDE

ENTRECOTE ARGENTINE 300GR | BEARNAISE +8€

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNES :
COING CONFIT AU POIVRE DE SICHUAN | POMMES MAXIM'S

SUPREME DE POULET D'ALSACE LABEL ROUGE +2€
SAUCE MORILLES | QUENELLES DE FROMAGE BLANC

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

FROMAGE & DESSERTS

* SELECTION DU MAITRE FROMAGER TOURRETTE

* TARTELETTE AU CITRON VERT | BRISURES DE MERINGUE
SORBET PINA COLADA

CAFE GOURMAND

SALADE DE FRUITS FRAIS

TORCHE GLACEE AUX MARRONS | COMPOTEE DE MANDARINE

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 tous
les dimanches 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€



NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Foie Gras - France • Cochon Label Rouge - France
• Poulet Label Rouge - France • Bœuf Charolais - France •
Entrecôte Bœuf - Argentine

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

- Prix nets en € -

Menu Alsacien - 36€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU GEWURZTRAMINER
CHUTNEY DE FIGUE ET POMME

FILET DE SANDRE POELE
SAUCE MATELOTE AU RIESLING | CHOUCROUTE

OU

POITRINE DE COCHON LABEL ROUGE CONFITE
LAQUEE AU MIEL D'ALSACE DE « LA FAMILLE PARMENTIER »
CHOUCROUTE AUX POMMES | POMMES VAPEURS ROTIES

TARTE AUX POMMES STREUSSEL | GLACE FROMAGE BLANC

Menu Enfant - 12€

(ENFANT DE MOINS DE 12 ANS)

DOS DE SAUMON BIO
OU
TAGLIATELLES, SAUCE TOMATE
OU
SUPREME DE POULET D'ALSACE LABEL ROUGE
POMMES FRITES

BOULE DE GLACE
OU
SALADE DE FRUITS

Choix du sommelier

CUVEE DES DIEUX

CABARDES,
CHATEAU SALITIS
2010

10€ - 12cl



Cocktail du mois

LA PETITE FEE DE NOËL

GREY GOOSE « LA POIRE »
ABSINTHE PERNOD
PURÉE DE POIRE WILLIAM
JUS DE POMME
CANNELLE

14€



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

Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.



@HILTONSTRASBOURG / # HILTONSTRASBOURG

A la carte Menu

From the 05 December to the 11 December 2018

STARTERS

* WILD MUSHROOM CAPUCCINO | RISTRETTO JUICE
VEGETABLES POTATO CRISPS

* PAN-SAUTÉED ESCALOPE OF FOIE GRAS WITH FIGS
CURLED ENDIVE | WALNUT BREAD

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE FLAVOURED WITH
GEWURZTRAMINER +7€
FIG AND APPLE CHUTNEY

BIG SALAD

CAESAR SALAD
GRILLED WILD SHRIMPS | PARMIGIANO REGGIANO

POKE BOWL
MARINATED VEGETABLE SAUTEED | AVOCADO | FRESH MANGO
KALE CABBAGE | CHERRY TOMATO | GRILLED SESAME

FISH

* THICK SHADE-FISH STEAK | BIG CAPERS

SCALLOPS | VANILLA & LIME +5€

OUR FISH ARE SERVED WITH :
LARDED & ROASTED SALSIFY | CRANBERRY CONDIMENT

ORGANIC BACK OF SALMON +3€
PUMPKIN CREAM | HARICOT BEANS | KALE CABBAGE

MEAT

* DUCK BREAST FILLET WITH LAVENDER HONEY

ARGENTINIAN RIB-EYE STEAK 300GR | BÉARNAISE SAUCE +8€

ALL OUR MEATS ARE SERVED WITH :
QUINCE CANDIED WITH SICHUAN PEPPER | MAXIM'S POTATOES

CHAROLAIS BEEF TARTAR
RATTES POTATO | GREEN SALAD

ALSACE FARM CHICKEN SUPREME (LABEL ROUGE) + 2€
MORELS SAUCE | FRESH CHEESE DUMPLING

CHEESE & DESSERTS

* CHEESE SELECTION FROM CHEESE MASTER TOURRETTE

* LIME TARTLET | BROKEN MERINGUE | PINA COLADA SORBET

CAFE GOURMAND

FRESH FRUIT SALAD

GLAZED CHESTNUT TORCH | TANGERINE COULIS

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

Rendez vous every Sunday
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€



OUR MEAT SELECTION

Foie Gras - France • Pork Label Rouge - France
• Chicken Label Rouge - 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€

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE FLAVOURED WITH
GEWURZTRAMINER
FIG AND APPLE CHUTNEY

PIKE-PERCH FILET
MATELOTE SAUCE WITH RIESLING WINE | SAUERKRAUT

OU

SLOW ROASTED CARAMELIZED FARM PORK BELLY
GLAZED WITH ALSATIAN HONEY
SAUERKRAUT WITH APPLES | ROASTED POTATOES

APPLE STREUSSEL TARTLET | COTTAGE CHEESE ICE CREAM

Kids Menu - 12€

(BELOW 12 YEARS OLD)

ORGANIC BACK OF SALMON
OR
TAGLIATELLE, TOMATO SAUCE

OR
ALSACE FARM CHICKEN SUPREME (LABEL ROUGE)
FRENCH FRIES

SCOOP OF ICE-CREAM
OR
FRESH FRUIT SALAD

Sommelier's recommandations

CUVEE DES DIEUX

CABARDES,
CHATEAU SALITIS
2010

10€ - 12cl



Monthly cocktail

LA PETITE FEE DE NOËL

GREY GOOSE "LA POIRE"
ABSINTHE PERNOD
MASHED OF POIRE WILLIAM
APPLE JUICE
CINNAMON

14€



Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation

Please note that checks are not accepted.



@HILTONSTRASBOURG / # HILTONSTRASBOURG