

## PÂTISSERIE SALÉE

	<u>Le Kg</u>
Jambon en croûte	12,50
Kassler en croûte	14,20
Filet mignon de porc en croûte	15,30
Filet de bœuf Wellington	28,90
Mini pâté en croûte à la viande	18,50
Mini pâté en croûte à la volaille et porto	18,50
Tourte alsacienne	18,50
Tourte aux trois suprêmes de volaille	18,50
Le « lapin de Pâques »	24,50
Tourte saumon et poireaux	24,50
Tourte suprême de pintadeau à la farce fine de volaille , Et compotée d'asperges vertes	24,50
Foie gras de Canard « Maison »	130,00



	<u>La pièce</u>
Cake au foie gras (la pièce de 300 g)	5,00
Cake du printemps (la pièce de 300 g)	5,00
Pain surprise long (la pièce pour 12 pers)	36,00
Pain surprise long (la pièce pour 8 pers)	28,00
Escargots (la dze) « Muller »	6,90

## POISSON

	<u>Le Kg</u>
Filet de saumon en croûte aux petits légumes	24,50
Filet de saumon fumé « Maison »	selon cours
Coquille aux poissons et sa noix de St Jacques	6,90

## VIANDES

	<u>Le Kg</u>
<b>Agneau</b>	
Gigot d'agneau a/os	20,80
Gigot d'agneau désossé roulé	23,00
Selle d'agneau désossée roulée	23,00
Carré d'agneau déjointé à rôtir	20,80
Epaule d'agneau roulée	17,80
<b>Bœuf</b>	
Filet de bœuf bardé	43,90
Faux filet bardé	31,90
Entrecôte	31,90
Entrecôte Angus	(selon cours)
<b>Veau</b>	
Carré de veau roulé persillé	28,30
Paupiette de veau printanière	19,00
<b>Porc</b>	
Roti de porc aux pruneaux	12,80
Filet Mignon de porc forestier	15,60
Filet Mignon de porc à la provençale	15,60
Joues de porc	11,30



**Fondues, Pierrades :**

*bœuf, veau, porc, canard, volaille*

*Notre gamme Barbecue est disponible*

## VOLAILLE

	<u>Le Kg</u>
Cuisse de dinde roulée farcie aux petits légumes	16,30
Magret de canard	20,90
Jambonnette de volaille farcie aux morilles	18,80
Cuisse de canard farcie aux champignons	16,70
Suprême de pintade	19,90
Lapin	11,90



## NOS PLATS CUISINÉS (à réchauffer)

Les plats sont à retirer en froid le samedi 20 avril 2019

### A consommer froid

	<u>La portion en €</u>
Médaille de saumon bellevue – crudités	8,50
Terrine de poisson maison – crudités	7,60

### A réchauffer

Escalope de saumon et sa fondue de poireaux	9,90
Tournedos de lotte bardé – Sauce curry à l'infusion de citronnelle	13,90
Riz Basmati aux amandes grillées	

### Notre gamme de plats cuisinés garnis

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes de saison*

Filet mignon de porc garni et sa fricassée de champignons	10,50
Carré de veau et sa crème aux girolles	12,10
Le magret de canard à la Normande aux pommes caramélisées	12,80

Pour garantir un meilleur service, nous vous remercions de passer vos commandes avant le 15 avril 2019 inclus



# Nos Propositions pour vos Fêtes de Pâques



## CHARCUTERIE MULLER

130. Rue du Général de Gaulle  
67560 ROSHEIM

Tél : 03 88 50 22 55

Magasin de Rosheim ouvert exceptionnellement  
le vendredi 19 avril de 08H00 à 12 H00

Dorlisheim : 03 88 38 81 21

Molsheim: 03 88 04 73 83

Griesheim : 03 88 50 22 55