

## Menu Gourmand



Foie gras d'oie maison mariné au Cognac et Vendanges Tardives,  
accompagné de ses toasts

\*\*\*\*\*

Jeune coq à la crème et aux champignons  
cuit en basse température, spaetzle

\*\*\*\*\*

Kouglof glacé arrosé au Marc de Gewurztraminer

Entrée, plat, dessert : 35,00€ • Entrée, plat OU plat, dessert : 29,00€ • Plat seul : 23,90€

## Nos salons

Chez Yvonne vous permet de privatiser des lieux à l'ambiance plus discrète, propice à vos réunions, déjeuners d'affaire, réceptions, soirées d'anniversaire et autres événements professionnels ou privés.

Nous possédons en effet au deuxième étage, trois salons qui ont en commun leur style délicat, raffiné et intimiste qui reflète si bien l'âme strasbourgeoise.

Information & réservation : 03 88.32.84 15 - [info@chez-yvonne.net](mailto:info@chez-yvonne.net)



### Le Bureau

(Jusqu'à 10 convives)

C'est dans la tradition et l'esprit particulier de la Winstub que vous prendrez place autour d'une table ovale des plus conviviale, facilitant vos échanges.



### Le salon Mélanie

(Jusqu'à 12 convives)

Le salon Mélanie est dédié à Mélanie de Pourtalès, la comtesse de la Robertsau, chère au cœur des Alsaciens !



### La Bibliothèque

(Jusqu'à 28 convives)

Le salon Bibliothèque est le plus spacieux des trois. 28 convives pourront être accueillis, répartis sur trois tables distinctes.



**Offrez à vos proches un repas Chez Yvonne !**

Nous proposons des bons et des chèques cadeaux : c'est vous qui choisissez.

[chezynonne.bonkdo.com](http://chezynonne.bonkdo.com)



Chez Yvonne  
S'BURJERSTUEWEL



Chez Yvonne  
S'BURJERSTUEWEL

## Nos entrées

	1/2 assiette	Assiette
Foie gras d'oie maison mariné au Cognac et Vendanges Tardives, accompagné de ses toasts	18,50 €	28,50 €
Escargots à l'Alsacienne de la Ferme Reber (les 6)		14,50 €
Presskopf à l'Alsacienne (fromage de tête)		15,50 €
Salade Alsacienne (cervelas, emmental)	9,50 €	16,50 €
Crudités de saison		11,00 €
Assiette de salade verte		7,00 €
Tarte à l'oignon et aux lardons de la maison Fechter		12,50 €
Filets de harengs Matjes marinés à la crème, épices et oignons, pommes vapeur		15,50 €

## Nos plats

Jambonneau, salade de pommes de terre ou choucroute, raifort	22,50 €
Jarret braisé, pommes sautées	23,50 €
Quenelles de foie à la crème, pommes sautées et salade verte	19,90 €
Tête de veau cuite comme un pot-au-feu, sauce ravigote, pommes vapeur	25,90 €
Maennerstolz «fierté de l'homme» de la maison Fechter (saucisse fumée) avec choucroute ou salade de pommes de terre	19,90 €
Jeune coq à la crème et aux champignons cuit en basse température, spaetzle	23,90 €
Fromage blanc (Bibeleskaes), pommes sautées	17,50 €
Choucroute garnie (5 viandes)	24,90 €
Filet de boeuf, pommes sautées et légumes	29,50 €
Filet de sandre rôti sur peau, sauce au Riesling accompagné de choucroute et pommes vapeur	25,50 €
Escalope de noix de veau à la crème, sauce aux champignons, spaetzle	25,90 €
Le supplément pommes sautées ou spaetzle ou choucroute	4,30 €

## Menu enfant

Knacks, pommes sautées, légumes de saison, une boule de glace, sucette (jusqu'à 12 ans)	11,00 €
---	---------



Bib Gourmand

## Nos fromages

Munster fermier au lait cru - Tomme	
1 fromage au choix	9,00 €
2 fromages au choix	11,00 €

## Nos desserts

Café liégeois	9,00 €
Crème brûlée à la vanille bourbon en gousse	9,00 €
Baba au rhum arrosé au Rhum Diplomatico	10,90 €
Meringue glacée	9,00 €
Mi-cuit au chocolat et crème anglaise	11,90 €
Kouglof glacé arrosé au Marc de Gewurztraminer	10,90 €
Sorbet 3 boules au choix (citron, framboise, poire, clémentine)	9,90 €
Sorbet 3 boules arrosées	12,90 €
Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer ou Framboise arrosée à la framboise ou Poire arrosée à la Poire Williams	
Glace 3 boules au choix (vanille, chocolat, café, cannelle)	10,90 €

## Cafés

Expresso (Café Sati)	2,90 €
Double expresso (Café Sati)	3,90 €
Café Alsacien (café, crème, Marc de Gewurtzraminer)	11,20 €
Thé ou infusion (Le Comptoir Français du Thé)	3,70 €
Suppléments : crème ou chantilly	0,60 €

Sur demande, découvrez notre carte des digesifs !



Bib Gourmand

Prix nets - Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez vous adresser à notre équipe.

## Apéritifs

<b>(verre de 12 cl)</b>	
Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf (Pierre Adam, Ammerschwahr)	10,00 €
Verre de Muscat 2021 (Kappelreben sec Bléger, Orschwiller)	6,50 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives (Zind-Humbrecht, Turckheim)	16,50 €
Flûte de Crémant brut (Gustave Lorentz, Bergheim)	9,00 €
Flûte de Champagne (Thierry Massin)	11,30 €
Apéritif découverte	8,90 €
Bière Météor (bouteille) - 33 cl	5,00 €

## Vins en pichet

	verre	1/4	1/2
<b>Alsace</b>			
Edelzwicker (Gustave Lorentz, Bergheim)	3,50 €	6,90 €	13,10 €
Sylvaner (Vincent Stoeffler, Barr)	3,80 €	7,20 €	13,70 €
Pinot blanc (Gustave Lorentz, Bergheim)	4,10 €	7,80 €	15,20 €
Riesling (Gustave Lorentz, Bergheim)	4,40 €	8,50 €	16,50 €
Muscat (Gustave Lorentz, Bergheim)	6,50 €	11,50 €	19,80 €
Pinot Gris Vieilles vignes (Bléger, Orschwiller)	6,10 €	11,80 €	19,80 €
Pinot Noir (Bléger, Orschwiller)	5,10 €	9,80 €	19,10 €
Pinot Noir (François Bléger, Saint Hippolyte)	5,40 €	10,30 €	19,50 €
Gewurztraminer Vieilles vignes moelleux (Bléger, Orschwiller)	6,40 €	11,80 €	19,80 €
<b>Bordeaux</b>	4,90 €	9,50 €	18,30 €
(demandez à nos serveurs en salle)			

## Softs

Eaux (Lisbeth Bleue, Verte, Rouge) - 50 cl	4,10 €
Jus de fruits (tomate, pomme, orange) - 25 cl	4,90 €
Limonade Alsacienne Liness - 33 cl	4,20 €
Apfelschorle - 33 cl	4,20 €
Supplément sirop	0,30 €



Bib Gourmand