Chère Cliente et Cher Client,

Dans sa jeune enfance, mon petit fils Nicolas, alsacien pur jus passait tout son temps libre dans ma cuisine. Il épiait, guettait tous mes faits et gestes de cuisinière…L’oeil pétillant de plaisir et de bonheur il s’amusait, participant à la préparation, à la cuisson de tous mes plats alsaciens.

Quel petit curieux et quel grand gourmand !

Ainsi, au fur et à mesure je lui livrais les secrets de mes recettes.

J’ai compris très rapidement que Nicolas ferait de sa passion de la cuisine, son futur métier. Aujourdhui, après 20 années d’expérience de cuisinier, dont 7 ans en tant que second de cuisine «  Chez Yvonne » (winstub de renom sur Strasbourg) Nicolas se lance dans une nouvelle aventure pour se mettre à son compte.

Pauline, son épouse originaire de la région de Belfort l’accompagne dans ce nouveau restaurant baptisé par mon nom « MéMé LIESEL »

Afin de respecter leur vision de la cuisine et de la restauration, ils ont volontairement restreint la carte du restaurant.

Toujours dans l’optique de répondre à cette démarche de qualité des produits et des plats proposés à leurs clients, le Chef Nicolas fabrique tous ses plats et desserts lui-même (hormis les glaces).

Pour ce faire, ils travaillent avec plusieurs fournisseurs et producteurs locaux, tels La Maison Barbier pour certains produits de boucherie et charcuterie, La Choucrouterie Claude, et l’entreprise Lehmann pour la majorité des fromages.

Pauline et Nicolas espèrent que vous passerez un bon moment chez eux et que vous apprécierez les plats qu’ils ont concocetés pour vous.

Je vous souhaite maintenant un bon appétit,

MéMé LIESEL, votre grand-mère fidèle et aimante.

**Apérétifs**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Apéritif Découverte (10cl)  | **4.00 €** | Martini Blanc (4cl)  | **3.10 €** |
| Champagne Ferry-Bertin (10cl) | **8.00 €** | Campari (4cl)  | **3.00 €** |
| Crémant d’Alsace Gustave Lorentz (10cl)  | **6.50 €** | Ricard (2cl)  | **3.00 €** |
| Kir Royal (8cl)  | **8.50 €** | Whisky The Famous Grouse (2cl)  | **5.00 €** |
| Vin Blanc avec crème de pêche, cassis ou mûre (10cl)  | **4.00 €** | Picon Bière (25cl)  | **4.00 €** |
| Muscat Gustave Lorentz (12cl)  | **5.00 €**  | Bière pression Jupiler (25cl)  | **3.00 €** |
| Vendanges Tardives Gewurztr. (12cl)  | **8.00 €** | Bière pression Noël Leffe(25cl)  | **4.00 €** |
| Vin Blanc Château Rondellé (12cl)  | **6.00 €** | Panaché (25cl)  | **2.80 €** |
| Porto (10cl)  | **3.50 €** |  |  |

**Boisson sans alchool**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Carola Bleu (50cl)  | **2.30 €** | Limonade (25cl)  | **3.00 €** |
| Carola Verte (50cl)  | **2.50 €**  | Coca Cola (33cl)  | **3.50 €** |
| Carola Rouge (50cl) Sirop grenadine, fraise,citron, menthe, orgeat, caramel (25cl)  | **2.50 €****1.90 €** | Jus d’orange, de pomme, d’abricot, de tomate (25cl) | **2.90 €** |

**Vin au pichet**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Verre** | **1/4** | **1/2** |
| Pinot Blanc Henri Weber (2013) | **3.50 €** | **7.00 €** | **12.00 €** |
| Riesling Alsace J-B Adam (2012) | **4.50 €** | **9.00 €** | **16.00 €** |
| Gewurztraminer J-B Adam (2013) | **5.00 €** | **10.00 €** | **18.00 €** |
| Bordeaux Blanc moelleux Les Arguillets (2013) | **3.60 €** | **7.20 €** | **12.20 €** |
| Muscadet Sèvre & Maine (2013) | **3.20 €** | **7.40 €** | **12.40 €** |
| Pinot Noir d’Alsace Gustave Lorentz (2007) | **5.70 €** | **11.20 €** | **20.00 €** |
| Pinot Noir Bourgogne (2013) | **3.50 €** | **7.00 €** | **12.00 €** |

**Boissons Chaude**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Expresso  | **1.80 €** | Café noisette  | **2.20 €** |
| Double Expresso  | **3.00 €** | Thé / infusions | **2.80 €** |
| Grand Café  | **2.10 €** | Café Alsacien | **6.00 €** |
| Café crème  | **2.50 €** | (alcoolisé au Marc de gewurztraminer) |  |
|  |  |  |  |

**SERVICE TRAITEUR**

Commandez 48 h à l’avance votre foie gras de canard et ou d’oie, préparé par le Chef Nicolas.

(Attention la livraison n’est pas assurée)

**Menu du jour 17€**

(uniquement le midi)

Entrée, plat et dessert

 au choix parmi les plats du jour

**Menu de Mémé 25€**

(le midi et le soir)

Entrée, plat et dessert

au choix parmi la carte fixe uniquement.

**Les Petits Plats de LIESEL**

La traditionnelle et incontournable Tarte à l’oignon de Mémé, **8.50 €**

accompagnée d’une salade verte

Foie gras de canard assaisonné d‘un Château de Brondelle **12.00 €**

Salade alsacienne gourmande, revisitée à la comtoise, **10.50 €**

au cervelas de la Maison Barbier et au comté de chez Lehmann

Assiette de salade verte  **3.50 €**

Assiette de crudités **7.50 €**

**Les Spécialités de LIESEL**

Choucroute garnie façon Strasbourgeoise  **14.50 €**

Fricassée de volailles Label Rouge Alsace au jus de Riesling, **13.70 €**

accompagnée de spaetzlés (petites nouilles alsaciennes)

Jambonneau, servi avec ses délicieuses pommes sautées **13.50 €**

Paleron de Bœuf Braisé cuisson basse température, **15.00 €** présenté avec d’authentiques Kaesknepfles

(Quenelles de fromage blanc introduit en Alsace par les Romains)

**Les Flammeküches de la maison**

(uniquement le soir)

Toutes les pâtes des flammeküches sont fabriquées maison par Nicolas, et ce quotidiennement.

Une tarte flambée est un plat traditionnel alsacien composée d’une fine abaisse de pâte à pain recouverte de fromage blanc, de lardons et d’oignons, cuite au four très chaud.

En Alsace, il est coutume de commander une tarte flambée à la fois et de la partager tous ensemble autour d’une table. Ainsi, vous mangez toujours chaud et vous pouvez ainsi découvrir, déguster différentes tartes. Mais plus encore vous partagez une véritable expérience culinaire et humaine avec votre famille et amis.

Alors n’attendez plus pour commander votre première flammeküche tout en réservant aussitôt la suivante.

Flammeküche Normal **7.50 €**

(Fromage blanc, Lardons, Oignons)

Flammeküche Gratinée **8.20 €**

(Fromage blanc, Lardons, Oignons, Emmental)

Flammeküche Forestière **8.00 €**

(Fromage blanc, Lardons, Oignons, Champignons Frais)

Flammeküche au Munster **8.50 €** (Fromage blanc, Lardons, Oignons, Munster Fermier)

Flammeküche au Comté  **8.70 €**

(Fromage blanc, Lardons, Oignons, Comté Lehmann)

**Menu du Petit Nicolas 5€**

Pour les tous petits jusqu’à 12 ans nous vous proposons

une paire de knack avec au choix : pommes sautées ou spaetzlés,

et une boule de glace pour le dessert.

**Dégustation d’un assortiment de Fromages d’Alsace 4.50 €**

**et de Franche-Comté…**

(peut remplacer le dessert dans le « Menu Mémé »)

**Les Gourmandises de LIESEL**

Tarte du jour de saison  **4.70 €**

(quantité limitée)

Traditionnelle Ile Flottante d’Alsace **4.50 €**

Vacherin glacé, au parfum de framboise et de vanille, **4.90 €**

accompagné de meringues

Flammeküche flambée aux pommes, cannelle et calvados **3.60 €**

(uniquement le soir)

Glace nature ou avec chamtilly :

1 boule de glace **2.50 €**, 2 boules de glace **3.00 €**, 3 boules de glace **3.50 €**

Au choix : Vanille, chocolat, café, framboise, pomme, citron, menthe

Glace arrosée au shnaps (2cl)

1boule arrosée **3.50 €**, 2 boules arrosées **4.00 €**, 3 boules arrosées **4.50 €**

Au choix : citron avec Marc de Gewurztraminer, framboise avec Framboise.

**DIGESTIFS** : **2cl : 2.80 € 4cl : 5.60 €**

Marc de Gewurztraminer, Framboise, Vieux Kirsch, Poire Williams, Quetshe