



2016

Notre brochure

Café-Restaurant du Coin
1 rue de Rahling
57410 BINING

☎ : 03.87.02.72.74

✉ : restaudeaucoin@gmail.com

site internet : www.restaurant-du-coin.fr



Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS ENTREES FROIDES

Merci de bien vouloir composer un menu unique pour vos invités avec les propositions suivantes :

L'assiette de crudités **4.50 €**

(céleri - carottes - tomates - œufs)

Assiette andalouse **6.00 €**

(thon - tomates - œufs)

Salade paysanne **6.50 €**

(salade verte - lardons - croûtons - œufs - tomates)

Salade landaise **6.50 €**

(gésier - tomates - œufs - salade)

Salade océane **8.00 €**

(thon - chair de crabes - asperges - œufs - crudités - salade)

Assiette anglaise **6.50 €**

(crudités variées - terrine)

Assiette campagnarde **6.50 €**

(jambon fumé et cuit - terrine - crudités)

Méli - mélo de saumon **11.00 €**

(saumon fumé - saumon Bellevue - sauces et cocktail de crudités)

L'assiette gourmande **12.00 €**

(foie gras - saumon fumé - magret fumé - salade)

Foie gras de canard **14.00 €**

(toast - beurre - lit de salade - œufs - crudités)

NOS POTAGES

Velouté Agnès Sorel **4.50 €**

(poulet - légumes - crème)

Consommé royal **4.50 €**

(quenelles de moelle - légumes - flan aux œufs - vermicelles)

Velouté aux asperges **3.50 €**

Velouté aux champignons **3.50 €**

Potage St Germain ou Jäger Suppe **6.00 €**

(pois cassés - lardons - saucisse à cuire - carottes - pommes de terre)

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS ENTREES CHAUDES

Quiche Lorraine et salade **5.00 €**

Bouchée à la Reine + riz **9.00 €**

Tourte maison et sa petite salade **7.00 €**

Timbale de poissons et fruits de mer **10.00 €**

Bouchée à la Reine + riz (plat unique) **11.00 €**

Croustade à la noix St Jacques et au saumon **12.00 €**

Bouchée à la grenouille et aux girolles - sauce au vin blanc **11.00 €**

NOS PLATS TYPIQUES

Estomac de porc farci **11.00 €**

Sputznudle et émincé de viande **11.00 €**

Pot au feu et sa garniture **11.00 €**
(crudités - sauces - consommé)

Choucroute à l'alsacienne **11.00 €**
(poitrine - saucisse - knack - quenelles - viande saumurée)

Baeckeofe à l'alsacienne **12.00 €**
(bœuf - porc - agneau - légumes)

Couscous royal **12.00 €**
(poulet - agneau - bœuf - merguez)

Baeckeofe aux poissons **14.00 €**
(saumon - filet de lieu - noix St. Jacques - crevettes)

Paëlla **14.00 €**
Veau - volaille - poissons - crevettes - chorizo - calamar

Dos de porcelet farci et sa garniture **12.00 €**

Vous retrouverez tous ces plats typiques sur le programme des vendredis à thème.
Tous les plats vous sont également proposés en service traiteur.

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS POISSONS

La coquille à la noix St. Jacques **10.00 €**

L'escalope de turbotin à l'embeurré de poireaux (poisson sans arêtes) **12.00 €**

Filet de sole Dugléré (coulis de tomates - poireaux) **12.00 €**

Dos de cabillaud au coulis de tomates gratiné **12.00 €**

Médaille de sole dieppoise (crevettes - moules - champignons) **12.00 €**

L'escalope de saumon sur lit d'épinards (florentin) **13.00 €**

L'escalope de saumon à l'oseille **12.00 €**

Filet de flétan aux herbes **12.00 €**

Filet de loup à l'alsacienne (choucroute) **12.00 €**

Duo de poissons (filet de flétan - saumon) **13.00 €**

Filet de sandre aux petits légumes **12.00 €**

Navarin de poissons aux 2 sauces (cabillaud et saumon) **13.00 €**

Pavé de lieu jaune aux herbes **12.00 €**

Médaille de lotte à la provençale **14.00 €**

Filet de lotte au whisky **15.00 €**

Garniture : riz ou pommes de terre vapeur.

Toute commande devra être passée au moins dans les huit jours précédents votre repas.

Tous les plats vous sont également proposés en service traiteur.

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS GRANITES

- Sorbet citron au crémant d'Alsace **3.50 €**
- Sorbet citron vert au marc de gewürztraminer **3.50 €**
- Sorbet pomme verte au Calvados **3.50 €**
- Sorbet poire Williams **3.50 €**
- Sorbet mirabelle (trou Lorrain) **3.50 €**
- Sorbet passion au Malibu **3.50 €**
- Sorbet melon au Porto **3.50 €**
- Sorbet citron vert à la vodka (Colonel) **3.50 €**
- Sorbet griottes au Kirsch **4.00 €**

NOS JAMBONS

- Palette au riesling **10.00 €**
Céleri - tomates - carottes - concombres - pommes de terre - salade
- Jambon braisé au four **10.00 €**
Céleri - tomates - carottes - concombres - pommes de terre - salade
- Jambon sauce madère **10.00 €**
Légumes - frites - salade
- Jambon en croûte **11.00 €**
Salade - crudités - tomates - pommes de terre - concombres - céleri - carottes
- Jarret de porc entier - salade - crudités **13.00 €**

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

PORC

- Roulé de porc à la fermière **9.00 €**
- Rôti de porc à la provençale (tomate) **9.00 €**
- Escalope panée Zingara (jambon - tomate - crème) **9.00 €**
- Filet mignon de porc aux girolles **11.00 €**
- Filet mignon de porc - sauce à la moutarde **10.50 €**
- Rôti de porc gitan **9.00 €**

VEAU

- Emincé de veau aux girolles (quasi) **10.00 €**
- Rôti de veau persillé (quasi) **11.00 €**
- Quasi de veau sauce forestière **12.00 €**
- Cordon bleu de veau **17.00 €**
- Escalope de veau milanaise **14.00 €**
- Noix de veau aux girolles **13.00 €**
- Carré de veau aux girolles **14.00 €**
- Carré de veau Prince Orloff **15.00 €**
- Longe de veau aux petites légumes **13.00 €**
- Filet mignon de veau aux girolles **18.00 €**

BOEUF

- Roulade de bœuf à l'ancienne **9.00 €**
- Bœuf braisé miroton **9.00 €**
- Faux-filet de bœuf en rosbif, beurre maître d'hôtel* **13.00 €**
- Faux-filet de bœuf rôti aux girolles* **14.00 €**
- Filet de bœuf poêlé aux champignons* **18.00 €**
- Tournedos Rossini* **19.00 €**

Toutes nos viandes sont accompagnées de divers légumes de saison et au choix :
Pommes-frites - croquettes - gratin de pommes de terre - spätzle

Tous les plats vous sont également proposés en service traiteur

*Uniquement au restaurant.

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

GIBIER

Rôti de marcassin aux champignons des bois **11.00 €**

Gigue de chevreuil grand veneur **12.00 €**

Dos de biche sauce forestière (filet) **18.00 €**

VOLAILLE

Emincé de dinde aux champignons **8.00 €**

Escalope de poulet bistro **10.00 €**

Cordon bleu de dinde maison - sauce crème **12.00 €**

Suprême de volaille farci au foie gras (pintade) **11.00 €**

Magret de canard - sauce poivrade **12.00 €**

Magret de canard aux girolles **14.00 €**

AGNEAU selon demande

NOS FROMAGES

Fromage trois sortes sur lit de salade **3.50 €**

Plateau de cinq sortes de fromages **4.50 €**

Chèvre chaud sur lit de salade **4.00 €**

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS DESSERTS

Salade de fruits **3.00 €**

Ile flottante **3.00 €**

Coupe 3 boules au choix **3.00 €**

Mystère Chantilly **3.00 €**

Crème brûlée **3.50 €**

Tarte aux pommes tièdes et glace vanille **4.50 €**

Vacherin glacé parfum à votre choix **5.00 €**

Omelette norvégienne **5.00 €**

Fraise melba : fraises - 2 boules vanille - 1 boule fraise - chantilly **5.00 €**

Coupe vosgienne : myrtilles tièdes - 3 boules vanille - chantilly **5.00 €**

Dame blanche : 1 meringue - 3 boules vanille - chocolat chaud - chantilly **5.00 €**

Poire belle Hélène : poires - 3 boules vanille - chocolat chaud - chantilly **5.00 €**

Pêche Melba : pêches - coulis - 3 boules vanille - chantilly **5.00 €**

Coupe exotique : glace banane - vanille - fruits exotiques - chantilly **5.00 €**

Moelleux tiède au chocolat fondant et glace vanille **5.00 €**

Soufflé glacé Grand Marnier **5.00 €**

Mystère flambé au Cognac **5.00 €**

Bois joli : vanille - coulis fruits des bois - chantilly **5.00 €**

Profiteroles au chocolat : choux - glace - chocolat chaud - chantilly **5.00 €**

Meringue glacée : 2 meringues - 3 boules vanille - chocolat chaud - chantilly **5.50 €**

Assiette gourmande : fruits - glace - coulis - bavarois - chantilly **6.50 €**

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS

17.00 €

Velouté Agnès Sorel
Mignon de porc - sauce Richelieu
Légumes - frites
Coupe 3 boules - chantilly

19.00 €

Assiette de terrine - crudités
Emincé de veau aux girolles
Légumes - frites
Ile flottante

18.00 €

Jambon cuit et fumé
Escalope de poulet à l'alsacienne
Légumes - frites
Bois joli

19.00 €

Salade paysanne
Roulade de bœuf
ou
Bœuf miroton
Légumes - frites
Vacherin glacé

18.00 €

L'assiette campagnarde
Emincé de dinde
ou Blanquette de dinde
Légumes - frites
Mystère chantilly

21.00 €

Bouchée à la reine
Riz au curry
Rôti de veau (quasi) persillé
Légumes - frites
Coupe de fruits maison

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

23.00 €

Assiette océane
Cordon bleu à la crème (dinde)
Légumes - frites
Coupe vosgienne

25.00 €

Timbale de poissons et fruits de mer
Riz au safran
Faux-filet maître d'hôtel
Légumes - frites
Poire au chocolat

28.00 €

Croustade à la noix St. Jacques
Riz
Magret de canard aux girolles
Légumes - frites - croquettes
Poire Belle Hélène

27.00 €

Bouchée aux grenouilles et girolles
Sauce crème et vin blanc
Riz
Faux-filet de bœuf au teint rose
Légumes - frites - croquettes
Omelette norvégienne

28.00 €

Filet de sole Dugléré
Riz ou pommes de terre vapeur
Carré de veau façon Orloff
Légumes - frites - croquettes
Soufflé au Grand Marnier

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

32.00 €

Duo de poissons
Riz aux petits légumes
Quasi de veau sauce forestière
Légumes - frites - croquettes
Plateau de fromage
Pêche melba

26.00 €

Filet de cabillaud au
coulis de tomates gratiné
Riz
Rôti de veau forestier
Légumes - frites - croquettes
Dame blanche

29.00 €

L'escalope de turbotin à
l'embeurré de petits légumes
Riz
Noix de veau aux girolles
Légumes - frites - croquettes
Coupe exotique

30.00 €

L'assiette gourmande
Filet de bœuf forestier
Légumes - frites - croquettes
Fraises melba

34.00 €

Navarin de poissons (cabillaud, saumon)
Sorbet au choix
Gigue de chevreuil grand veneur
Légumes - frites - croquettes
Plateau de fromage
Assiette gourmande

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

12.00 €

Bouchée à la reine
Riz au curry
Salade
Dessert

14.00 €

Assiette campagnarde
(2 sortes de viande froide - jambon fumé -
jambon braisé - pâté en croûte - terrine -
galantine - 4 sortes de crudités - œufs farcis)
Dessert
Café

15.00 €

Salade alsacienne
(gruyère - saucisse de viande - tomates)
Carré filet de porc à la provençale
Petits pois - carottes à l'ail
Frites
Dessert

17.00 €

Velouté Agnès Sorel
(poulet - légumes - crème)
Jambon braisé sauce madère
Petits pois - haricots
Frites
Salade de saison
Dessert

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

19.00 €

Panaché de terrines
Crudités
Filet mignon de porc
Sauce crème moutarde
Printanière de légumes
Pommes croquettes
Dessert

18.00 €

Jambon Forêt Noire - crudités
Poulet bistro
Frites
Salade de saison
Dessert

18.00 €

Tomates mozzarella
Escalope viennoise (porc)
Légumes
Frites
Salade
Fromage
Dessert

17.50 €

Quiche lorraine
Salade
Blanquette de veau à l'ancienne
Spätzle ou frites
Carottes Vichy
Dessert

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

18.00 €

Coquille à la noix St. Jacques
Cordon bleu à la crème (dinde)
Haricots fagots
Tomates
Frites
Dessert

20.00 €

Tourte vigneronne
Salade mixte
Escalope zingara (veau)
(jambon - tomate - crème)
Chou fleur gratiné
Frites
Dessert

Dessert au choix : Coupe glacée - Salade de fruits - Savarin chantilly - Chou à la crème + glace
Crème brûlée - Tartes

26.00 €

L'escalope de turbotin à
l'embeurré de poireaux
Riz au safran
Quasi de veau aux girolles
Légumes : 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Assiette glacée
(glace - fruits - coulis - chantilly)

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

27.00 €

L'escalope de loup de mer
Méli-mélo de crevettes et champignons
Riz pilaf
Noix de veau au four
Poêlés de champignons
Légumes : 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Assiette gourmande
(fruits - glace - coulis - bavarois - chantilly)

28.00 €

Croustade à la noix St. Jacques
Riz créole ou pâtes fines
Longe de veau Prince Orloff
Légumes : 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Vacherin glacé

28.00 €

Duo de poisson
Sauce au champagne
Riz aux petits légumes
Carré de veau aux girolles
Légumes : 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Sabayon de fruits rouges et glaces

En remplacement du riz, vous pouvez commander des pommes de terre ou des pâtes
Le service n'est pas inclus dans les menus festifs (à définir lors du devis)

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

28.00 €

Cabillaud au coulis provençal
Petits légumes fondants
Riz créole
Noisette de biche St. Hubert
Légumes : 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Soufflé glacé au Grand Marnier

30.00 €

Torsade de sole à la dieppoise
Riz au safran
Filet de bœuf rôti et
sa poêlée de champignons
Légumes: 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Nougat glacé

28.00 €

Filet de flétan aux fines herbes
Riz à la fondue de poireaux
Magret de canard aux girolles
Légumes: 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Vacherin glacé

28.00 €

Assiette gourmande
(saumon fumé - foie gras - magret fumé
salade - crudités - œufs)
Gigot de chevreuil aux airelles
Légumes: 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Assiette exotique

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (suite)

30.00 €

Navarin de poissons aux 2 sauces
(cabillaud - saumon)
Riz aux petits légumes
Filet mignon de veau garniture forestière
Légumes : 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Assiette de fraises melba

33.00 €

Le melon au Porto et
sa garniture de jambon
Filet de sole façon provençale
Riz créole
Carré de veau sauce crème Roquefort
Légumes: 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Omelette norvégienne

34.00 €

Salade landaise
Escalope de saumon sauce Nantua
Riz aux petits légumes
Le cuissot de veau garni aux
champignons des bois
Légumes: 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
Kougelhof glacé

Nos menus sont prévus pour banquets ou autres festivités
avec un minimum de 10 convives
Veillez demander votre devis.

NOS MENUS SUGGESTIONS (fin)

36.00 €

Tronçon de lotte - sauce au whisky
Riz parfumé aux fines herbes
Tournedos Rossini
Légumes: 2 sortes
Frites - croquettes
Salade
L'assiette de meringue glacée aux 2 sauces

Dans tous les menus, le café peut vous être proposé en expresso à 1.40 € l'unité ou au percolateur à 1.60 € à volonté.

Formule boissons à 12.00 € comprenant : 1 apéritif, 1/4 de vin, eau à volonté, café.

NOS PLATS FROIDS - BUFFET ET CRUDITES

Crudités individuelles à **1,20 € l'unité** :

Céleri - tomates - concombres - betteraves - chou rouge - macédoine

L'assortiment de crudités à **4,00 €**

Carottes - céleri - concombres - tomates

Salade de pâtes : **2.00 €**

Salade de riz : **2.00 €**

Taboulé : **2.00 €**

Salade de pommes de terre : **2.00 €**

Plat froid et crudités à **10.00 €** : Jambon fumé - jambon braisé - pâté en croûte - terrine - assortiment de charcuterie et saucisson - tomates - œufs farcis - salade de pommes de terre - céleri - carottes - riz- concombres

Plat froid et crudités à **14.00 €** : Rosbif - carré filet de porc - jambon cru et cuit - pâté en croûte - terrine - assortiment de charcuterie et saucisson - tomates - œufs farcis - salade de pommes de terre - céleri - carottes - riz - concombres

- Buffet varié gourmand à **23,00 €** :
- Filet de saumon d'Ecosse Bellevue
 - Filet de saumon d'Ecosse fumé
 - Bouquet de crevettes + salade de crevettes
 - Le cœur de rumsteck braisé au teint rose
 - Le carré filet de porc rôti
 - Le carré filet de porc saumuré
 - La langue de bœuf
 - La noix de jambon braisé
 - Le jambon Forêt Noire
 - La terrine de canard au Porto
 - Le pâté en croûte
 - Assortiment de terrines - saucisson - charcuterie
 - Salade de pâtes - riz - pommes de terre - crudités

Pour les buffets mieux vaut consulter

En option :

Plateau de fromage : **4.50 €**

Dessert : Savarin ou salade de fruits ou île flottante : **3.50 €**

SERVICE TRAITEUR

- Les repas traiteur chauds ou froids vous sont livrés en conteneurs isothermes à partir du moment où l'effectif dépasse les 10 personnes.
- Les conteneurs perdent environ 0,5 degrés à l'heure en positif ou négatif tant que vous les laissez fermés.
- Nous vous conseillons de les ouvrir qu'au moment du service.
- Le conteneur une fois ouvert n'a plus de capacité de conservation ni pour le chaud ni pour le froid. Il est conseillé de mettre les restes au réfrigérateur.
- Aucune caution n'est demandée pour les conteneurs, par contre nous vous prions de bien vouloir les rapporter ainsi que les plats en état propre dès le lendemain.
- Il vous sera signalé la contenance des plats par une description à l'extérieur du conteneur.
- Nous ne fournissons aucun service pour les plats traiteur à domicile.
- Le supplément service en traiteur est à conclure avec le menu.

Les prestations incluses dans le service :

- Service cuisine - plonge
- Service en salle
- Service des vins et autres boissons
- Remise en propreté de la cuisine

Le service prendra fin après le dessert.

Pour tous les dîners dansants ou autres grands repas de festivité, venez nous voir pour établir un devis.