

## Tapas

|  |        |
|--|--------|
| <b>Aranccini aux légumes</b><br><i>Fromage blanc au citron</i>               | 9.00€  |
| <b>Œufs mimosas à grignoter du bout des doigts</b>                           | 9.00€  |
| <b>Sélection de charcuteries</b><br><i>Focaccia à l'huile d'olive Kalios</i> | 15.00€ |

## Entrées

|   |        |
|---|--------|
| <b>Foie gras de canard mi-cuit</b><br><i>Pain brioché au charbon végétal, chimichurri carotte et gingembre, gel sudachi</i> | 31.00€ |
| <b>Gambas snackées</b><br><i>Sucrine en fraîcheur, quinoa dans l'esprit d'un taboulé, gel citron</i>                        | 25.00€ |
| <b>Vitello Tonnato de la Maison des Têtes</b>   | 24.00€ |
| <b>Escargots de la Weiss, beurre persillé &amp; croûtons</b><br><i>Les 6 pièces</i>   | 12.00€ |
| <i>Les 12 pièces</i>  | 24.00€ |

## Plats emblématiques alsaciens

|  |        |
|--|--------|
| <b>Choucroute 8 garnitures</b><br><i>Palette fumée, lard frais, lard fumé, knack, saucisse blanche, Fumé, jarret de cochon, pommes vapeurs</i> | 33.00€ |
| <b>Joue de cochon fondante</b><br><i>Polenta à la tomme d'Alsace, légumes de saison, jus de braisage au Picon bière</i>                        | 33.00€ |

## Plat végétarien

|   |        |
|---|--------|
| <b>Comme un pot-au-feu aux légumes</b><br><i>Légumes de saison, pickles, bouillon végétal</i> | 28.00€ |
|---|--------|

## Poissons

**Quenelle de brochet** 34.00€  
*Pousses d'épinards, riz et sauce au Riesling*

**Poisson du moment** 34.00€  
*Risotto aux herbes, jus de veau*

*Tous nos poissons sont achetés entiers, les filets sont levés par le bon soin de nos cuisiniers*

## Viandes

**Rognon de veau cuit entier (200g)** 32.00€  
*Légumes de saison, purée de pommes de terre, jus de veau à la sarriette*

**Poitrine de cochon fermier d'Alsace façon barbecue** 33.00€  
*Poitrine fumée, sauce barbecue, garniture au choix*

**Suprême de volaille jaune d'Alsace (200g)** 34.00€  
*Un accompagnement et une sauce au choix*

**Entrecôte « Vintage Beef » (250g)** 41.00€  
*Un accompagnement et une sauce au choix*

**Magret de canard rôti** 35.00€  
*Un accompagnement et une sauce au choix*

**Tartare de bœuf coupé au couteau (180g)** 35.00€  
*Herbes aromatiques, frites, mesclun de salades et parmesan*

*Nos viandes sont nées, élevées, et abattues en France, Allemagne, Grande-Bretagne, Pays-Bas.*

### Garnitures

- Petits pois à la française
- Gnocchi de pommes de terre au basilic
- Polenta à la Tomme d'Alsace
- Poêlée de légumes de printemps
- Riz
- Frites

### Sauces

- Sauce aux trois poivres
- Sauce acidulée au balsamique brun
- Sauce albufera
- Sauce jus de veau à la sarriette
- Sauce béarnaise

**Tout supplément de garnitures sera facturé 5.00€**

Les plats mentionnés ci-dessus sont élaborés à partir de produits frais, selon les humeurs de la saison, des récoltes, de la pêche, de la chasse... et sont donc susceptibles d'être modifiés.

## Fromage

*Sélection de la Fromagerie Saint Nicolas à Colmar*

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Petite assiette 3 portions | 12.00€ |
| Grande assiette 6 portions | 24.00€ |

## Desserts

|   |                            |
|---|----------------------------|
| Mousse soufflée chaude au chocolat<br><i>Glace vanille</i>  | 14.00€                     |
| Sorbet citron<br><i>Arrosé au Marc de Gewurztraminer</i>  | 13.50€                     |
| Éclair à la fraise à partager<br><i>Crème vanille, sorbet fraise</i>  | 30.00€<br><i>Pour deux</i> |
| Comme un mojito<br><i>Crèmeux citron vert, sorbet citron et rhum blanc, crème à la menthe</i>   | 14.00€                     |
| Rhubarbe, avoine et hibiscus<br><i>Mousse au lait d'avoine, sorbet rhubarbe, jus hibiscus et citron<br/>(Sans gluten, sans lactose, sans œuf)</i> | 14.00€                     |

### MENU ENFANT — 20.00€

Enfant de moins de 11 ans

Un sirop au choix

+

Filet de volaille

*Un accompagnement et une sauce au choix*

OU

Filet de poisson du jour

*Un accompagnement et une sauce au choix*

+

2 boules de glace

Prix en euros nets, taxes et service compris.  
Liste des allergènes disponible à la demande

## MENU — 79.00€

### Les Incontournables de La Maison des Têtes

*Servi de 12h00 à 13h00 et de 19h00 à 21h00*

**Foie gras de canard**  
*Chimichurri carotte et gingembre*

\*\*\*

**Quenelle de brochet**  
*Tombée d'épinards, sauce au Riesling*

\*\*\*

**Poitrine de cochon façon barbecue**  
*Légumes de saison, sauce barbecue*

\*\*\*

**Petite assiette de fromages**  
*Sélection de la Fromagerie Saint Nicolas*

\*\*\*

**Mousse soufflée chaude au chocolat**  
*Glace vanille*

### Accord mets et vins — 35.00€

5 verres de vins 10 cl sélectionnés par notre sommelier

Prix en euros nets, taxes et service compris.  
Liste des allergènes disponible à la demande