



TAPAS

Croque-sardine 15.00€

Sardines de la maison Rosalita, yaourt grec et caviar de hareng

Houmous de brocolis 14.00€

Pickles de mûres et sumac, pinsa à l'huile d'olive Kalios

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit 31.00€

Haricots verts, abricot, brioche toastée

Velouté glacé de petits pois 25.00€

Ricotta, noisettes et menthe

Poulpe rôti 28.00€

Fregola sarda dans l'esprit d'une soupe au pistou, girolles et citron confit

VÉGÉTARIEN

Burrata di bufala 28.00€

Poêlée de tomates cerises aux aromates, pêches des vignes et pignons de pin



POISSONS

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

Maigre Sauvage 36.00€
Ceviche de moules, gnocchis à la riquette, artichauts et lard de Colonnata

VIANDES

Tartare de bœuf de la Maison des Têtes 32.00€
Churros de pommes de terre et sabayon au Tabasco

Travers de cochon du Mont-Ventoux 33.00€
Rôti au miel d'acacia, petit épeautre à la féta, carottes rôties et condiment d'herbes

Suprême de volaille jaune et écrevisses 34.00€
Crousti-fondant de pommes de terre au thym citronné, oignons doux et fèves

Entrecôte de bœuf "Vintage Beef" 42.00€
Petite ratatouille, mousseline de pommes de terre à l'olive de Kalamata, jus à l'anchois

GARNITURES (en supplément) — 5€

Frites, mesclun de salade, mousseline de pommes de terre

Les plats mentionnés sur cette carte sont élaborés à partir de produits frais, selon les saisons, les récoltes, la pêche, la chasse... Ils sont donc susceptibles d'être modifiés.

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



FROMAGES

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 14.00€
Glace vanille

Sorbet citron 13.50€
Arrosé au Marc de Gewurztraminer

Figue, amande et miel (sans gluten/lactose) 14.00€
Blanc-manger, crème anglaise végétale à l'amande et figues rôties au miel

Quetsche, cannelle et ribot 14.00€
Sorbet et confit de quetsches, siphon au lait ribot

Souvenirs d'enfance 14.00€
Brioche perdue, glace et crème vanille, cacahuètes caramélisées

Dessert à partager :

Paris-Brest 26.00€
Confit de poire, gel bergamote, glace noisette
Pour deux

Coupe de glace :

1 boule 2.50€ — 2 boules 5€ — 3 boules 7€

Parfums : vanille, chocolat, noisette, citron, quetsche, figue, parfum du jour

MENU ENFANT — 20.00€

Enfant de moins de 11 ans

Un sirop au choix

+

Filet de volaille

Accompagnement au choix :

Mousseline de pommes de terre, frites, riz... Et jus de viande

OU

Filet de poisson du jour

Accompagnement au choix :

Mousseline de pommes de terre, frites, riz... Et jus de viande

+

2 boules de glace



LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE HISTORIQUE

MENU — 88.00€

Les Incontournables de La Maison des Têtes

Foie gras de canard mi-cuit

Haricots verts, abricot, brioche toastée

Quenelle de brochet

Tombée d'épinards, sauce au Riesling

Suprême de volaille jaune

Crousti-fondant de pommes de terre au thym citronné, oignons doux et fèves

Petite assiette de fromages

Sélection de la Fromagerie Saint Nicolas

Mousse soufflée chaude au chocolat

Glace vanille

Accord mets et vins — 39.00€

5 verres de vins 10 cl sélectionnés par notre sommelier





LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE HISTORIQUE

MENU ENFANT — 20.00€

Enfant de moins de 11 ans

Un sirop au choix

+

Filet de volaille

Un accompagnement au choix :

Mousseline de pommes de terre, frites, riz..

Jus de viande

OU

Filet de poisson du jour

Un accompagnement au choix :

Mousseline de pommes de terre, frites, riz..

Jus de viande

+

2 boules de glace

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

