



TAPAS

Falafel de pois chiches 14.00€
Sauce Tzaziki

Tarte flambée 18.00€
Au boudin noir, pommes fraîches, chutney de pommes

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit 31.00€
Condiment fruits rouges et shiso, pain d'épices au pavot

Salade Pierreusegoutte 23.00€
Fromage, jambons, lardons, maïs, pommes de terre, œuf dur, tomates cerises, oignons frits

Truite gravelax 24.00€
Crème aigrelette, concombre aux herbes fraîches

Escargots de la Weiss, beurre persillé & croûtons
les 6 pièces 12.00€
les 12 pièces 24.00€



VÉGÉTARIEN

Spätzles poêlés

Gratinés à la Tomme d'ail des ours

26.00€

POISSONS

Quenelle de brochet

Pousses d'épinards, riz, sauce au Riesling

34.00€

Dorade poêlée

*Pommes de terre boulangères, sauce méditerranéenne,
tomate, olives, huile d'aneth*

34.00€

PLAT EMBLÉMATIQUE ALSACIEN



Choucroute 8 garnitures

*Palette fumée, lard frais, lard fumé, knack, saucisse blanche,
jarret de cochon, pommes vapeurs*

33.00€



VIANDES

Entrecôte rôtie <i>Une garniture et une sauce au choix</i>	41.00€
Poitrine de cochon rôtie <i>Une garniture et une sauce au choix</i>	34.00€
Suprême de volaille d'Alsace <i>Une garniture et une sauce au choix</i>	34.00€

ABATS

Rognon de veau cuit entier (200g) <i>Légumes de saison rôtis, purée de pommes de terres, sauce moutarde</i>	34.00€
Ris de veau cuit au sautoir <i>Purée de petit pois, poêlée de petit pois et fèves, jus de veau aux morilles</i>	51.00€

Garnitures

- Frites
- Riz
- Purée de pommes de terre
- Spätzles poêlés
- Légumes du soleil

Sauces

- Sauce pinot noir
- Sauce moutarde
- Sauce barbecue
- Sauce morilles (supplément 10€)

Tout supplément de garnitures sera facturé 5.00€

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

Crème brûlée vanille <i>Glace vanille</i>	11.00€
Sorbet citron <i>Arrosé au Marc de Gewurztraminer</i>	13.50€
Mousse soufflée chaude au chocolat <i>Glace vanille</i>	14.00€
Rhubarbe et vanille <i>Biscuit cuillère, crème vanille, compoté, sorbet et voile de rhubarbe, crumble aux amandes</i>	14.00€
Fraise, menthe et balsamique <i>Meringue, sorbet et compoté de fraises, menthe, crème diplomate à la menthe, granola</i>	14.00€
Dessert à partager :	
Tarte citron-basilic <i>Biscuit citron, gel de citron et basilic, crémeux de citron, chantilly basilic, sorbet citron</i>	26.00€ <i>Pour deux</i>

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 services compris.
Liste des allergènes disponible à la demande.



LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE HISTORIQUE

MENU — 81.00€

Les Incontournables de La Maison des Têtes

Foie gras de canard

Condiment fruits rouges et shiso, pain d'épices au pavot

Quenelle de brochet

Tombée d'épinards, sauce au Riesling

Poitrine de cochon rôtie

Légumes de saison, sauce pinot noir

Trio de fromages

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.

