

Hôtel - Restaurant
Le Velleda



Col du Donon
67130 Grandfontaine

Tel. 03 88 97 20 32

Fax 03 88 97 20 01

www.restaurant-velleda.com
restaurant.velleda@wanadoo.fr



Nos Apéritifs

Bière Pression Amstel, 25 cl Offenes Amstel	2,50 €
Bière Pression Heineken, 25 cl Offenes Heineken	2,50 €
Panaché, 25 cl Radler / Panache	2,50 €
Picon Bière, 25 cl Picon Bier / Picon Beer	3,00 €
Ricard, 3cl	3,00 €
Martini Blanc ou Rouge, 3 cl Weiß oder rot / White or red	3,00 €
Suze, 3 cl	3,00 €
Campari, 3cl	3,00 €
Américano, 3cl	3,00 €
Porto Blanc ou Rouge, 3 cl Portwein weiß oder rot / Port white or red	3,00 €
Cinzano Blanc ou Rouge, 3 cl Weiß oder rot / White or red.....	3,00 €
Pinot des Charentes	3,00 €
Kir vin Blanc (Cassis, Mûre, Framboise, Griotte, Pêche).....	3,00 €
<i>Kir mit Weißwein (schwarze Johannisbeer, Brombeer, Himbeer, Weichsel, Pfirsich)</i> <i>Kir with white wine (Blackcurrants, Blackberry, Raspberry, Vistula, Peach)</i>	
Kir Royal	5,00 €
Verre de Vendanges Tardives (Wolfberger, Eguisheim).....	7,00 €
<i>Ein Glas Eiswein / A glass of wine made from grapes frozen on the vine</i>	
Verre d'Edelzwicker (Wolfberger, Eguisheim)	2,00 €
<i>Ein Glas Edelzwicker / A glass of Edelzwicker</i>	
Verre de Tokay (Wolfberger, Eguisheim)	4,00 €
<i>Ein Glas Tokay / A glass of Tokay</i>	
Verre de Muscat (Wolfberger, Eguisheim)	4,00 €
<i>Ein Glas Muscat / A glass of Muscat</i>	
Verre de Gewürztraminer (Wolfberger, Eguisheim)	5,00 €
<i>Ein Glas Gewürztraminer / A glass of Gewürztraminer</i>	
Apéritif Maison	6,00 €
Jus de Tomates Tomatensaft / Tomato - juice	3,00 €
Coupe de Champagne (Duval-Leroy, Vertus)	8,00 €
<i>Ein Glas Champagner / A glass of Champagne</i>	
Coupe de Crémant d'Alsace (Wolfberger, Eguisheim)	5,00 €
<i>Ein Glas Crémant d'Alsace / A glass Crémant d'Alsace</i>	

Nos Entrées

Vorspeisen / Starters

- Le Foie Gras de Canard Maison cuit au Torchon et sa Fine Gelée à la Vendange Tardive sur Lit de Purée de Quetsches** 18,00 €
*Hausgemachte Entenleberpastete auf Eisweingelee mit Zwetschken-Püree
Home-made pâté de foie gras (duck) on Vendanges Tardives Jelly*
- La Farandole de Jambons de Terroirs et ses Crudités de Saison** 11,00 €
Verschiedene Schinkenspezialitäten mit gemischtem Salat / Different ham specialities with mixed salad
- Le Saumon Fumé au Feu Bois sur Toasts** 14,00 €
Geräucherter Lachs mit Toast / Smoked Salmon with Toast
- Le Vol au Vent à la Financière** 13,00 €
Blätterteigpastete à la Financière / Puff pastry pie à la Financière
- La Cassolette aux Escargots de Bourgogne et Crémeux de Champignons des Bois** 16,00 €
Schnecken aus dem Burgund mit Waldpilzen / Escargots from the Burgundy with Mushrooms from the Forest
- Les Escargots à l'Alsacienne la 1/2 douz. (6)** 6 Stück, half a dozen 7,00 €
Schnecken nach Elsässer Art / Escargot Alsatian style
- la douz. (12)** 12 Stück, a dozen 11,00 €
- Les Saint-Jacques poêlées à la crème de Safran et ses petites Croustades** 18,00 €
*Sankt-Jakobsmuscheln in Safran Sauce mit Mübteigtörtchen
Coquilles St. Jacques in Safran Sauce with short pastry pie*
- Le potage Maison** 6,00 €
Suppe - Spezialität des Hauses / Soup - speciality of the restaurant

Nos Salades

- La Salade Vosgienne**
(Salade verte, Oeuf poché, Croûtons, Lardons) 10,00 €
Pochierte Eier auf grünem Salat mit Speck und Croutons / Poached eggs on green salad with bacon and croutons
- La Salade Gourmande**
(Salade verte, saumon fumé, Magret de canard fumé, Foie Gras Maison) 14,00 €
*Grüner Salat, geräucherter Lachs, geräucherte Entenbrust, hausgemachte Leberpastete
Green Salad, smoked salmon, smoked duck-breast, home-made pâté de foie gras*
- La Salade Henri IV**
(Salade verte, Foie de Volaille, Lardons, Magret de Canard) 10,00 €
Grüner Salat mit Geflügelleber, Speck, Entenbrust / Green salad with poultry liver, bacon, duck-breast

Menu Touristique

Touristenmenü / Tourist menu

22€

La Salade Alsacienne

Elsässischer Salat / Salad Alsatian

Choucroute

Sauerkraut mit geräuchertem Schweinefleisch, Würstchen, ...
Pickled cabbage with smoked pork, sausages, ...

Fromage ou Dessert

Käse oder Dessert / Cheese or dessert

Menu Donon

26€

Salade Vosgienne ou Bouchée à la Reine

Vogesen-Salat oder gefüllte Pastete mit Hühner-und Kalbfleisch
Vosges-salad or filled vol-au-vent with veal and chicken

Civet de Biche Grand'Mère ou Onglet de Boeuf à l'Echalotte

Hirschragout nach Großmutterart oder Rindsteak auf Schalotten
Ragout of venison grandmother style or beef steak on Shallots

Dessert au choix

Dessert nach Wahl / Dessert to choose

Menu Enfant

Kindermenü / Kid's menu

7€

Filet de Poulet Sauce à la Crème ou Jambon Blanc, Frites, Légumes

Hühnerfilet à la Crème oder gekochter Schinken, Pommes Frites, Gemüse
Chicken filet à la crème or cooked ham, chips and vegetables

Coupe Bambino

Kinderbecher / Kid's cup

Nos Poissons

Fischgerichte / Fish

- Le trio façon Anges de Mer et ses pommes Charlotte** 19,00 €
Drei sorten Fisch mit Pommes Charlotte / Three types of fish with Pommes Charlotte
- Le suprême de Sandre aux Queues d'Ecrevisse à la Sauce Tendresse et ses Spaetzles Maison au Fromage Blanc** 18,00 €
*Zander mit Flusskrebbs, zarte Sauce und hausgemachten Frischkäse-Spätzle
Zander with crayfish, delicate sauce and home-made crud cheese spaetzle*
- L'Assiette du Pêcheur, son Riz Basmati & Tian de légumes** 19,00 €
Fischteller, Basmati Reis und Gemüse / Plate of fish, basmati rice and vegetables

Nos Viandes

Fleischgerichte / Meat

- Le Grenadin de Veau à la Poêlée de Girolles** 18,00 €
Gespicktes Kalbsschnitzel mit Eierschwämmchen / Larded veal cutlet with chanterelles
- Le Cordon Bleu à la Crème Fraîche** 19,00 €
Cordon bleu mit Crème Fraîche / Cordon bleu with Crème Fraîche
- Le Magret de Canard rôti au Jus de Miel de nos Contrées** 18,00 €
Entenbrust mit Honig / Breast (duck) with Honey
- L'Onglet de Boeuf à la Fondue d'Echalotes** 17,00 €
Rindsteak mit glasierten Schalotten / Beef steak with Shallots
- L'Entrecôte Maître d'Hôtel** 18,00 €
Entrecôte mit Kräuterbutter / Entrecôte with herb butter
- L'Entrecôte et sa Tombée de Champignons des Bois** 20,00 €
Entrecôte mit Waldpilzen / Entrecôte with Mushrooms from the Forest
- Le Filet de Boeuf et sa sauce Poivrade** 23,00 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce / Rump steak with Pepper sauce
- Le Rognon de Veau flambé au Cognac et sa Sauce à l'Ancienne** 18,00 €
Kalbsnieren mit Cognac flambiert, nach alter Tradition / Veal kidneys flambé with Cognac, traditional style

Nos Plats

Hausspezialitäten / Specialities

- Le Jambonneau braisé** (20mn d'attente) Schweinshachsen geschmort / Braised knuckle of pork .. 15,00 €
- La Choucroute Alsacienne garnie** 16,00 €
Sauerkraut nach Elsässer Art / Pickled cabbage Alsatian style
- Le Civet de Biche Grand'Mère et sa poêlée de Spaetzles** (spécialité maison) 17,00 €
Hirschragout nach Großmutter Art mit Spätzle / Ragout of venison Grandmother style with spaetzles (noodles)

Nos Suggestions du Jour

Chaque jour, selon la saison et l'arrivage de produits frais, le Chef enrichit sa carte de plats originaux que nos serveurs se feront un plaisir de vous proposer pour composer votre menu.

Menu Gastronomique

Selon le marché le Chef vous propose pour l'ensemble de la table un menu servi en sept plats.

50€

Nos Tartes Flambées

Flammenkuchen

(Seulement Samedi soir et Dimanche soir, nur am Samstag am abend und Sonntag am abend...)

Traditionnelle Traditionell / Traditional	7,00 €
Gratinée Mit Käse überbacken / Toped with cheese	7,50 €
Forestière Mit Pilzen / With mushrooms	8,00 €
Forestière gratinée Mit Pilzen und Käse überbacken / Toped with mushrooms and chesse	9,00 €
Au munster Mit Münsterkäse / With munster-cheese	9,00 €
Aux pommes arrosées de Calvados	10,00 €
Mit äpfeln und Calvados / With apples and calvados	

Nos Fromages

Käse / Cheese

Le Munster au Cumin Münsterkäse mit Kümmel / Munster-cheese with caraway	5,00 €
L'Assiette de Fromages Garnie Käseteller / A plate of chesse.....	7,00 €

Nos Digestifs

Digestifs / Digestives
3cl

Alcools Blancs Brände / Spirits :

Marc de Gewurstraminer	5,00 €
Fleur de bière Bierschnaps / Beer schnapps	5,00 €
Kirsch	5,00 €
Framboise Himbeer / Raspberry	5,00 €
Poire Williams Williams	5,00 €
Mirabelle Mirabell	5,00 €
Quetsches Zwetschke / Plum	5,00 €
Alizier Holunder / Elder	5,00 €
Whiskies Whiskeys	5,00 €
Cognac	5,00 €
Armagnac	5,00 €
Calvados	5,00 €
Rhum Rum	5,00 €
Vodka	5,00 €
Tequila	5,00 €
Amaretto	5,00 €
Café Espresso	2,00 €
Thés ou infusions Tee / Tea	3,00 €