

Foie gras

- Foie gras de canard - la tranche*
Le Gaveur du Kochersberg 14,40€
- Foie gras d'oie - la tranche*
Les foies gras du Ried 15,60€
- Foie gras d'oie truffé - la tranche*
Edouard Artzner 20,40€

*1 tranche = environ 60g

Caviar

STURIA

- Vintage - 15g 41,00€
- Vintage - 30g 79,00€
- Oscietra - 15g 46,00€
- Oscietra - 30g 91,00€
- Prestige - 15g 52,00€
- Prestige - 30g 99,00€

PRUNIER

- Tradition - 30g 68,00€
- Oscietre - 30g 75,00€

D'autres grammages sont disponibles en boutique.

Saumon

- Saumon de Norvège - la tranche** 9,90€
- Saumon bio - la tranche** 13,90€

**1 tranche = environ 75g

Composez vos repas de fêtes !

Entrées

- Demi-langouste à la parisienne 29,90€
- Saumon gravlax,
huile de ciboulette et raifort 10,90€
- Coquille Saint-Jacques,
quenelles de brochet, sauce au Crémant 13,90€
- Escargots x12 12,90€
- Foie gras de canard aux agrumes 15,90€

Poissons

- Lotte à l'américaine 22,90€
- Saint-Jacques nacrées, dashi 22,90€
- Sandre et tombée d'épinards aux noix 20,90€

Viandes

- Filet de veau en croûte d'herbes 24,90€
- Filet de boeuf Rossini 27,90€
- Paupiette de volaille aux morilles 20,90€

Garnitures

Tous nos plats sont servis avec des légumes.

- Spaetzle 3,50€
- Gratin de pommes de terre aux truffes 4,50€
- Tagliatelles aux herbes 3,00€
- Riz aux petits légumes 3,00€

À partager (pour 4 pers.)

Tarif par personne. En-dessous de 4 personnes, le plat est servi en tranche.

- Boeuf Wellington 25,90€
- Jambon en croûte 15,90€

Desserts

- Tartelette aux agrumes 5,50€
- Entremet vanille-pralin 7,50€
- Bûche de Noël
(chocolat noir et crème de sapin) 10,90€

Retrouvez d'autres suggestions en boutique.

Nos prix s'entendent par personne et TTC.

Nos menus et plats sont disponibles sur commande, jusqu'à 72h avant.
Commande possible jusqu'au 12 décembre pour Noël et jusqu'au 24 décembre pour le Nouvel An.

Menu de Noël* 39,00€

Foie gras de canard aux agrumes,
confit de mandarine

Pavé de sandre, vin jaune et mesclun

Paupiette de volaille aux morilles

Bûche de Noël (chocolat noir et crème de sapin)

*Date limite de commande : le jeudi 12 décembre 2024

Les formules cocktail

Cocktail festif 34,90€

- Mignonette de volaille *
- Mignonette de foie gras *
- Saumon gravlax *
- Mini Hot Dog alsacien *
- Velouté de betterave rouge
et crème aigrelette *
- Mignardises :
- Entremet vanille-pralin
- Tartelette aux agrumes



Planche apéritive

- Planche pour 2 personnes 39,90€
(Foie gras/pain d'épices/saumon/blinis)
- Planche pour 4 personnes 79,90€
(Foie gras/pain d'épices/saumon/blinis)

Nouveau !
Composez votre cocktail
ou votre planche apéritive
selon vos envies.

(Plus de renseignements en boutique)



MAISON
mésange
& Épiciers



7 rue de la Mésange - 67000 Strasbourg
03 88 32 05 00

www.maison-mesange.fr

Du mardi au samedi
de 9h00 à 18h00

Nouveau!
Bredele fait-maison
(sachet de 150g)

11,50€*

Ouvertures exceptionnelles :

Les dimanches 8, 15 et 22 décembre à partir de 14h00
Les lundis 23 et 30 décembre de 9h00 à 18h00
Les mardis 24 et 31 décembre de 8h00 à 14h00

Dates limites de commande :

Commande possible jusqu'au 12 décembre pour Noël
Commande possible jusqu'au 24 décembre pour le Nouvel An

*soit 76,67€/kg