

MENU BRASERO

entrée - plat - dessert
48€ par personne

Tous les plats sont également disponibles à la carte.

ENTRÉES - 19 €

Brochette de gambas
crème de yaourt tabasco ketchup

ou

Ceviche de daurade à la coriandre

ou

Tataki de rumsteak salade de daikon
vinaigrette sesame

PLATS - 25€

Tous les plats sont accompagnés de pommes grenailles
Légumes grillés au brasero

Magret de canard du sud-ouest, sauce chimichurri

ou

Tranche de boeuf Wagyu d'Alsace ,
sauce barbecue

ou

Filet de saumon cuit à l'unilatérale, sauce vierge

ou

Cigaline de porc, sauce provençale

ou

Plat végétarien, légumes de saison cuits au brasero

DESSERTS - 10€

Fleur de melon à l'amarretto, sorbet melon

ou

Baba au yuzu, ganache chocolat blanc,
glace citron vanille

ou

Ananas flambé au brasero, rhum glace vanille

Boissons non incluses

CARTE
du soir

APÉRITIFS

Notre cidre coup de coeur 20cl Cidre fruité pétillant alc 4,5% - 6,50€

COCKTAILS

Hugo	12€
Limoncello Spritz	12€

MOCKTAILS

Sunset fruité (fraise abricot orange)	7€
Thé glacé maison du jour Des Jardins de Gaïa	5,00€

Apéritif maison 12cl	8,50€
Coupe de crémant d'Alsace 12cl	8,20€
Coupe de crémant rosé d'Alsace 12cl	8,90€
Kir au crémant 12cl	8,90€
Blanc Cassis 12cl Cassis, mûres, framboise, pêche, violette	7,90€
Muscato d'Alsace 12cl	7,90€
Gewurztraminer 12cl	8,50€
Gewurztraminer VT 12cl	13€

NOS BIÈRES

PRESSIONS

Blonde 25cl	5,50€
Blonde 33cl	7,20€
Amer bière 25cl	5,90€
Picon bière 25cl	5,90€
Cynar bière 25cl	5,90€
Panaché 25cl	5,20€
Monaco 25cl	5,20€

33CL BOUTEILLES - 7,90€

BRASSERIE BOUMFR

Citra Single Hop, IPA, 6%, IBU:80
Exotic, IPA, 6%, IBU:95
White, IPA, 5,2%, IBU:55
Ambrée Impérial, IPA 7,6%, IBU:129
Neipa, Simcoe, Single Hop, 6%, IBU:10

BRASSERIE TAAL

Neipa douce & fruitée, 5,9%, IBU:20
Weizen, bière de blé, 5,9%, IBU:9 légère, maltée, citronnée

BRASSERIE PAYS DE WELCHE

Bière ambrée, 5,5%

BRASSERIE PIETRA

Citra Single Hop, IPA, 6%, IBU:80

BRASSERIE LA PERLE 6,90€

Perlita, bière sans alcool vol.0,2%

NOS SOFTS

Jus de fruits bio 25cl Orange, pomme, ananas, nectar de poire, nectar de fruits jaunes ou rouges, nectar d'abricot	5,50€
Jus de tomates rouges 25cl	7,20€
Sirop à l'eau 20cl	5,90€
Diabolo 20cl	5,90€
Perrier	5,90€
Lisbeth Elsass Cola	5,20€
Lisbeth Liness Limonade	5,20€
T'Lisbeth Thé glacé	5,50€
Lisbeth Miss Tonic	7,20€
Notre coup de coeur	6,50€

Thé vert sencha bio fermenté, Kombucha

Citron, gingembre, original kombucha,
framboise citron ou pêche sureau

BOISSONS CHAUDES

Expresso	4,10€
Double expresso	7,20€
Allongé, capuccino, crème	4,90€
Thé, infusion	5,90€

CALENDRIER DE L'ÉTÉ

TOUS NOS ÉVÈNEMENTS DE L'ÉTÉ EN QUELQUES DATES



LA PALETTE
HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

Henri Gagneux

- 9 RUE HERZOG, WETTOLSHEIM
- 03 89 80 79 14
- LAPALETTE@LAPALETTE.FR
- WWW.LAPALETTE.FR

La Grande Tablée

Le vendredi 17 juillet

Une grande table dressée sous le soleil d'été.
Tout le monde réuni, des plats au centre,
les vins qui se versent, les rires qui fusent...

Le temps qui s'arrête.



VENEZ PARTAGER
UN MOMENT UNIQUE
À LA GRANDE TABLÉE



Vendredi 17 juillet

65€

tout compris

Menu, vins, eaux, café
et ambiance conviviale
tout est inclus !

Réservez dès maintenant



Vivez une soirée inoubliable
autour d'une grande tablée !



LA PALETTE
HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

Henri Gagneux

- 9 RUE HERZOG, WETTOLSHEIM
- 03 89 80 79 14
- LAPALETTE@LAPALETTE.FR
- WWW.LAPALETTE.FR

Les Buffets de l'été

Venez profiter de nos buffets estivaux
dans une ambiance conviviale et gourmande.



VENEZ DÉGUSTER
NOS BUFFETS AUX DATES
SUIVANTES :



Vendredi 19 juin



Vendredis 10 et 24 juillet



Vendredis 14 et 28 août

54€

hors boisson

Votre table vous attend pour un moment
gourmand tout l'été !

Réservez dès maintenant





LA PALETTE

HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

Henri Gagneux

CARTE d'été

Table
DISTINGUÉE