



LA LETTRE DES AMIS DU CHEVAL BLANC

Bulletin hebdomadaire pour vos rendez vous gourmands

Contenu de ce numéro

(3 pages) :

- Menu Bouillabaisse
- Menu des Amis
- Menu Fête
- Le Pot au Feu Sundgauvien
- Notre Carte à emporter

Du 24 Juillet au 30 Août 2026

Notre Délicieuse BOUILLABAISSE

Le Vendredi, Samedi midi et soir,

Dimanche midi sur réservation

Menu Bouillabaisse 64 €

Savoureuses mises en bouches

Délicieuse BOUILLABAISSE,

5 POISSONS SANS ARETES

DORADE ROYALE, BAR, ROUGET, ST-PIERRE,

RASCASSE ET GAMBAS, EN DEUX SERVICES

ACCOMPAGNÉS D'UNE SOUPE DE POISSONS DE
ROCHES

Sauce Rouille et croûtons aillés

Nougat Glacé au Cointreau

Merci de réserver





Au Cheval Blanc
Restaurant Patrick Schlienger
17, rue de Hecken - 68780 Diefmatten
Tél. 03 89 26 91 08 - patrick@auchevalblanc.fr



auchevalblanc.fr

À emporter de Mercredi à

Le Menu des Amis

Dimanche : Menu Fête 45 €

Servi au restaurant 26 € en Semaine
midi et soir et samedi midi

Servi au restaurant Mercredi à
Dimanche Menu Fête 59 €

Déjeuner Plat du Jour 18 € en
semaine le Midi (Entrée, plat des
amis ou plat dessert)

ou 49 € Entrée plat ou plat
dessert)

À emporter Le Menu des Amis 20 €
Complet,

de Mercredi à Dimanche :

Menu Fête

*Foie gras de Canard, gelée,
Chutney pain aux raisins*

Ou

Salade Andalouse

*Brochette de Crevettes au
Chorizo Tartare de Tomates*

*L'assiette d'Agneau Côtelette et
Gigot aux herbes de Provence
Garnitures de Légumes du Soleil
Pomme de Terre du Moment*

Ou

*Contre Filet de Bœuf, sauce
Bordelaise, Garnitures de
Légumes du Soleil Pomme de
Terre du Moment*

*Mousse au Chocolat Lily
Crème à la vanille Bourbon*

Ou

*L'assiette Gourmande des
Desserts maison*

Ou

*Mirabelles tièdes Glace au Miel
Caramel au beurre salé*

Menu des Amis

*Hors d'Œuvres « Cheval Blanc »
Cruautés variées*

*Poulet Basquaise légumes du Soleil
écrasée de pomme de Terre À l'ail et
huile d'Olive vierge*

Ou

*Ailerons de Raie meunière
aux câpres beurre noisette
écrasée de pomme de Terre À l'ail et
huile d'Olive vierge*

Clafoutis aux Mirabelles

*Pot au feu Sundgauvien
Tous les Samedis à midi
Servi au Restaurant
Le Pot au Feu 28 €
À emporter 25 €*

*Le Consommé Clair
et ses légumes, croû-
tons, Tranche de
Paleron, moelle,
sauce raifort
Salade de Pommes de
Terre Tièdes*

NOTRE CARTE À EMPORTER

(POUR PLUS CHOIX CONSULTEZ NOTRE SITE NOS PLATS SONT PERSONNALISABLES)

Foie gras de canard, gelée, Chutney pain aux raisin 20€

Saumon Fumé par nos soins aneth Cèleri 19€

Fine friture de Carpe sans arêtes, frites,

Mayonnaise, salade 20€ (servie au Restaurant 28€)

Le Pot au feu Sundgauvien tous les Samedis 25€

Marmite de l'Océan aux 3 poissons et Crevettes,

Tagliatelles, sauce Langoustine 30€

Tarte aux fruits du moment 7€

L'assiette Gourmande des Desserts maison 9€

Mousse au Chocolat Lily, à la vanille Bourbon 9 €

NOS PRODUITS À EMPORTER

Foie gras de canard (au poids) 19€ les 100 gr

Saumon fumé par nous (au poids) 9 € Les 100 gr

Le Pain maison à la Pomme de Terre et Pavot 5€

Brioche Maison pur beurre 6€