le DIX

BRASSERIE - CAFÉ - RESTAURANT

Maître Restaurateur

Nos Suggestions du Moment

Le Butternut !

Velouté de butternut, crème fouettée à l'huile de sésame	**9.10 €**
Gratin de butternut, miel et agrumes, jambon paysan	**14.50 €**
Parmentier de butternut et canard	**15.90 €**
Tatin de butternut, glace noisette	**9.10 €**

Prix nets. Offre non cumulable.

Les Entrées & Salades

Les 6 huîtres Fines de Claires « Marennes d'Oléron » n°3, vinaigrette à l'échalote **14.50 €**
Les 12 crevettes roses « Equateur », mayonnaise maison **11.50 €**
La soupe de poisson, croûtons à l'ail et rouille **8.50 €**

	Grande	Petite
Le foie gras de canard, chutney de saison et petite brioche	**18.00 €**	**11.00 €**
La salade alsacienne	**13.50 €**	**7.80 €**
Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons		
L'assiette de saumon fumé au bois de hêtre par nos soins	**17.90 €**	**9.60 €**
Salade, pesto et tuiles au Parmesan		
La salade gourmande de notre fumoir	**18.00 €**	**10.00 €**
Salade, saumon fumé, magret de canard fumé, foie gras de canard fumé		
La salade du Dix	**16.50 €**	**9.00 €**
Salade, volaille marinée aux épices, dés de Comté AOP, lardons grillés et croûtons		

Les Burgers

Servis avec potatoes et salade verte

L'Alsacien **16.10 €**
Bretzel bun, jarret confit, Munster, sauce bibeleskaes
Le Poisson **16.80 €**
Bretzel bun, saumon fumé par nos soins, mayonnaise aux herbes, avocat, Comté AOP
Le Classique **16.50 €**
Bretzel bun, steak haché de bœuf Salers 150g, jambon de la Forêt-Noire, Comté AOP, échalotes confites
Le Végétalien **15.10 €**
Pain à la patate douce, aubergine rôtie, tomates confites à l'ail, pulpe d'herbes et roquette

Les Plats Végétariens

Parmigiana di melanzanze **14.60 €**
Millefeuille d'aubergines rôties, sauce tomate, gratiné au Parmesan servi avec sa salade verte
Gnocchis à la romaine, roquette et copeaux de Parmesan **14.90 €**
Baeckeoffe de légumes et salade verte - végétalien **13.90 €**
Pommes de terre, navets, carottes, poireaux cuits au vin blanc, tomate confite et coriandre
Poêlée forestière et crumble de noisette - végétalien **14.90 €**
Girolles, champignons de Paris, tomates confites et pulpe d'herbes

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES AMERICAN EXPRESS NI LES CHÈQUES. MERCI DE VOTRE COMPREHENSION.
PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS. VIANDE ORIGINE FRANCE, ALLEMAGNE, BELGIQUE, AUTRICHE, RÉPUBLIQUE TCHÈQUE.

Poissons & Cie

Le filet de daurade royale, sauce paloise, écrasé de patate douce à l'huile d'olive	**19.90 €**
Le risotto aux crevettes Bio de Madagascar	**18.10 €**
Les tagliatelles au saumon fumé maison, sauce au pesto et dés de tomate	**16.10 €**

Nos Spécialités Alsaciennes

La choucroute strasbourgeoise et ses cinq garnitures	**18.80 €**
Les fleischkiechles, pommes de terre rissolées, salade verte	**15.60 €**
Galettes de viande au porc et au bœuf	
Le jarret sauce au Munster et pommes rissolées	**17.10 €**

Côté Boucherie et Plats « Brasserie »

L'onglet de bœuf Angus Aberdeen (env. 200g), sauce béarnaise ou poivre	**19.50 €**
Potatoes et salade verte	
Rib-eye Angus Aberdeen (cœur d'entrecôte env. 200g), sauce béarnaise ou poivre	**31.00 €**
Potatoes et salade verte	
Le tartare de bœuf coupé au couteau	**16.90 €**
Potatoes et salade verte	
Les rognons de veau sauce au poivre et tagliatelles	**18.10 €**

Les Fromages & Gourmandises du DIX

La portion de Munster	**6.30 €**
La portion de Munster fumé maison	**7.10 €**
L'assiette de trois fromages	**7.30 €**
La tarte du jour	**6.10 €**
La crème brûlée à la pistache	**6.80 €**
Le brownies aux noix de pécan et sa glace au chocolat blanc	**7.50 €**
Le strudel aux pommes et fruits secs, glace à la vanille	**7.50 €**
Le vacherin glacé	**7.20 €**
La Dame Blanche	**7.20 €**
Le sorbet arrosé (3 boules au choix : poire, framboise ou citron)	**8.50 €**
Le café et ses gourmandises du moment	**8.00 €**

Glaces* :

Chocolat noir, chocolat blanc, vanille de Madagascar, café, fraise, pistache, caramel au beurre salé

Sorbets* :

Passion, framboise, mangue, cassis, citron

1 boule : 1.80 € / 2 boules : 3.40 € / 3 boules : 4.90 €

*Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.

Formule Menu du Jour

Servie du lundi au vendredi, hors jours fériés uniquement le midi

Plat 9.90 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 13.50€

Entrée + Plat + Dessert 15.70€

Formule Express à 16.20 €

Servie le midi du lundi au samedi, hors jours fériés

Gnocchis à la Romaine, salade de roquette et copeaux de Parmesan
OU Les Fleischkiechles, pommes de terre rissolées
Galettes de viande au porc et au bœuf
***
La Dame Blanche
OU Crème brûlée à la pistache
***
1 Météor 25cl
OU 1 soft 25cl
(Pepsi, jus d'orange ou pomme, limonade ou diabolo)

Menu enfant à 8.00 €

Knacks accompagnées de potatoes
OU Gnocchis à la sauce tomate
***
2 boules de glace

Menu du terroir

Entrée + Plat + Dessert 25.50€
Entrée + Plat OU Plat + dessert 22.00€

La salade alsacienne
Salade, cervelas, Emmental, œuf dur, cornichons
***
La choucroute strasbourgeoise et ses trois garnitures
***
Le strudel aux pommes et fruits secs, glace à la vanille

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Actualités

" Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

C'est un titre attribué par le préfet après un audit de contrôle."

Le Dix a obtenu ce titre le 24 Octobre 2014.

Découvrez nos plats du jour et toutes nos actualités

sur notre page Facebook : RestaurantLeDix

et sur notre site internet : www.restaurantledix.com rubrique Plats du jour & Suggestions