



Brasserie K | MULHOUSE

Holiday Inn, Le Trident | 34, Rue Paul Cézannel
68200 Mulhouse
03 89 60 44 44 | brasserie-k.com

Brasserie K | STRASBOURG

Hôtel des Vosges | 3 Place de la Gare |
67000 Strasbourg
03 89 62 29 29 | brasserie-k.com

Menu Brasserie

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30,00

A choisir parmi les (*)

Entrées

(*) CAPPUCCINO DE BUTTERNUT | 9,00

Soupe chaude de courge butternut, mousse de jambon et pommes de terre, ficelle de pain à l'ail

(*) GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES | 12,00

Saumon longuement mariné, agrumes de saison, crème aux herbes fraîches

OEUF PARFAIT DU CHEF | 14,00

Oeuf Bio d'Alsace cuit à 64°, mousse de champignons et huile de truffe

FOIE GRAS DE CANARD MAISON | 15,00

Foie Gras de Canard & son chutney de fruits de saison, accompagné de sa brioche dorée

HUÎTRES FINES CLAIRES N °2 PLATEAU DE 6 PIECES | 14,90

HUÎTRES FINES CLAIRES N °2 PLATEAU DE 12 PIECES | 26,90

Salades

(*) SALADE VEGETARIENNE | Entrée : 8,00 | Plat : 14,00

Légumes confits et grillés, huile d'olive & herbes fraîches

(*) SALADE CÉSAR | Entrée : 9,00 | Plat : 16,00

Salade, poulet, croutons, œuf, copeaux de parmesan et sauce césar

SALADE PAYSANNE | Entrée : 9,00 | Plat : 16,00

Oeuf dur, lardons, pommes de terre grenaille, champignons, copeaux de parmesans, vinaigrette au Melfor

Plats

POISSONS

(*) POKE BOWL SAUMON MARINÉ | 17,90

Saumon, riz, mangue, groseilles, avocat, radis, haricots rouges, concombres, sauce Cherry

FILET DE BAR | 19,00

Filet de bar à l'unilatérale, polenta au beurre de sauge, légumes de saison

VIANDES

PIECE DU BOUCHER | 18,90

Pièce de viande d'Alsace selon arrivage, garniture selon l'inspiration du chef

(*) BURGER BRASSERIE K | 16,90

Viande charolaise Label rouge, tomme de la vallée d'Orbey (Alsace), pain à l'encre de seiche, oignons rouges & sauce ketchup revisitée

(*) TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU | 19,00

Viande de bœuf charolaise, frites & salade

FILET DE BŒUF | 32,00

Filet de bœuf Simmental OU Charolais selon arrivage, purée de pommes de terre, mini légumes de saison & sauce foie gras

Supplément Filet de bœuf Rossini, surmonté de son foie gras poêlé + 5 €

SOURIS D'AGNEAU CONFITE | 22,90

Cuite en basse température pendant 12h, pommes de terre grenailles sautées, petits légumes rôtis

BOUCHEE A LA REINE | 18,90

Bouchée à la reine & ses spätzles maison

CHOUCRUTE GARNIE TRADITIONNELLE | 21,50

Choux d'Alsace, lard fumé et salé, collet, saucisse fumée, Knack d'Alsace, pommes de terre

MAGRET DE CANARD A LA FRAMBOISE | 25,90

Canard du Sud-ouest rôti cuit en basse température, purée de patates douces, mini légumes de saison & sauce framboise

VÉGÉTARIEN

(*) RISOTTO AUX CHAMPIGNONS | 16,00

Risotto aux champignons & tuile de parmesan

MENU ENFANT

BURGER DU PETIT PRINCE ou FILET DE BAR | 8,90

Servi avec frites et légumes
Sirop à l'eau, coupe de glace

SUPPLEMENT FRITES + 3 €

SUPPLEMENT SAUCE + 3 € Foie gras | Beurre Maître d'Hôtel | Beurre Blanc | Sauce Poivre

Desserts

(*) COUPE GLACÉE | 7,00

Selon ardoise du jour

ASSIETE DE FROMAGES | 8,00

Sélection de fromages affinés de la région

(*) DESSERT DU JOUR MAISON | 8,00

(*) CREME BRULEE CAMBAVA | 8,00

Crème brûlée maison, zestes de citron Combava

(*) TORCHE AUX MARRONS | 8,00

TARTE CITRON DESTRUCTUREE | 9,00

Fond de tarte en crumble déstructuré, crème de citron & sa meringue maison

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON | 9,00

Fondant au chocolat maison tiède, avec sa glace vanille (10 minutes d'attente)

CAFÉ GOURMAND | 9,00

Assortiment de mignardises maison

Formules midi

SUGGESTION DE PLAT DU JOUR, UN CAFE & UNE BOISSON

(boisson au choix entre un soft, une eau ou les suggestions de vins du jour)

| 16,90 |

SUGGESTION DE PLAT DU JOUR, SUGGESTION DE DESSERT DU JOUR & UN CAFE

| 18,90 |

SUGGESTION DE PLAT DU JOUR

Selon ardoise du jour

| 13,90 |

SUGGESTION DE DESSERT DU JOUR

Selon ardoise du jour

| 8,00 |

Soft

COCA COLA OU COCA ZERO | 3,70
33CL

ORANGINA | 3,50
25CL

SCHWEPPES | 3,50
25CL

3,50 | LIMONADE
25CL

3,50 | T'GLACE DE LISBETH
33CL

3,80 | JUS DE FRUITS SAUTTER
Orange, Carotte, Pomme, Tomate, Raisin | 25CL

Eaux Minérales

LISBETH | 3,00
Bleue, Rouge, Verte | 50CL

CELTIC | 3,50
Bleue, Rouge, Verte | 50CL

SAN PELLEGRINO | 3,50
50CL

PERRIER | 3,60
33CL

4,00 | LISBETH
Bleue, Rouge, Verte | 1L

4,80 | CELTIC
Bleue, Rouge, Verte | 1L

5,50 | SAN PELLEGRINO
1L

Apéritifs

MOËT & CHANDON BRUT | 12,00
12CL

MOËT & CHANDON ROSÉ | 14,00
12CL

CRÉMANT | 7,00
12CL

KIR | 4,20
12CL

KIR CRÉMANT | 7,50
12CL

KIR ROYAL | 11,50
12CL

7,00 | MUSCAT BULLES
12CL DE JB ADAM

3,50 | RICARD
2CL

4,50 | MARTINI BLANC OU ROUGE
6CL

4,50 | PORTO ROUGE
6CL

4,50 | SUZE
6CL

4,50 | CAMPARI
6CL

Mocktails

LE K | 6,50

Jus d'ananas, orange, abricot, sirop de grenadine

6,50 | VIRGIN MOJITO

Eau gazeuse, citron vert, sirop, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche

Cocktails

SPRITZ APÉROL | 7,00

Apérol, Perrier, Crémant

GIN-K | 8,50

Gin Tonic, crème de mûre

MOJITO | 8,00

Rhum, eau gazeuse, citron vert, sirop, sucre de canne, feuilles de menthe fraîche

8,00 | PIÑACOLADA

Jus d'ananas, rhum, lait de coco

7,50 | AMÉRICANO

Campari, Martini blanc & rouge, eau gazeuse

Bières

FISHER | 3,70

25CL

FISHER | 7,00

50CL

LICORNE BLACK | 4,20

25CL

LICORNE BLACK | 7,50

50CL

BIÈRE DU MOMENT | 4,00

25CL

7,50 | BIÈRE DU MOMENT

50CL

5,00 | PERLE BOUTEILLE

33CL

6,00 | KLOSTER STOFF BOUTEILLE

33CL

0,30 | PICON / AMER / CYNAR

Supplément

Vins au verre

ROUGE

PINOT NOIR | 4,80

J.B Adam les Natures 2019 Alsace

6,50 | LES DELICES D'APOLLON

Graves 2016

CHATEAU TOUR LE PIN | 5,90

Bordeaux 2018

5,00 | DOMAINE GOURNIER

IGP des Cévennes 2019

BOURGEUIL VIEILLES VIGNES | 6,00

Lamé Delisle Boucard 2017

6,00 | CÔTE DU RHONE

MONT-REDON 2020

BLANC

AUXERROIS VIEILLES VIGNES | 5,50

J.B Adam 2019 Bio Alsace

5,00 | SAUVIGNON L'ALLEGRESSE

IGP des Cévennes 2019

RIESLING TRADITION | 4,80

J.B Adam 2019 Bio Alsace

5,80 | GEWURTZRAMINNER TRADITION

Adam 2018 Alsace

PINOT GRIS ROSE | 6,00

Zeyssolff 2020

5,00 | TENDRE VIOGNIER

IGP des Cévennes 2019 Vin Moelleux

Alcools & Digestifs

RHUM ZACCAPA 23ANS | 12,00

5,00 | AMARETTO

DIPLOMATICO RESERVA | 12,00

5,00 | GET 27

VODKA GREY GOOSE | 9,00

5,00 | BAILEYS

WHISKY NIKKA FROM THE BARREL | 10,00

5,00 | VODKA ERISTOFF

WHISKY JAMESON | 8,50

9,50 | ARMAGNAC VSOP

EAUX DE VIE D'ALSACE | 7,00

11,00 | COGNAC MARTEL XO

Boissons Chaudes

CAFE BIO MASSAYA

EXPRESSO 2,40	8,00 IRISH COFFEE
DOUBLE EXPRESSO 4,00	4,50 CAPUCCINO
DÉCAFÉINÉ 2,40	4,00 CHOCOLAT CHAUD
INFUSION/THÉ 3,20	4,50 CHOCOLAT/ CAFÉ VIENNOIS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets TTC en euros, service compris.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
Liste des allergènes disponibles sur simple demande
Tous nos plats sont faits mais