



CARTE BISTRONOMIQUE

L'Envol vous accueille tous les jours au déjeuner de 12h à 14h
et au dîner de 19h à 23h.

Daily open at lunch from 12 am to 2 pm and for Dinner from 7 pm to 11 pm.
Jeden Tag zum Mittagessen von 12 h bis 14 h und Abendessen von 19 h bis 23 h.

Dominique MULLER , Chef de Cuisine

ALLERGENES / ALLERGEN / ALLERGEN

1		<u>Céréale</u> : Contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, epeautre, froment, ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten
2		<u>Crustacé</u> : Produits à base de crustacé
3		<u>Oeuf</u> : Produits à base d'œuf
4		<u>Poisson</u> : Produits à base de poisson
5		<u>Arachide</u> : Produits à base d'arachide
6		<u>Soja</u> : Produits à base de soja
7		<u>Lait</u> : Produits à base de lait y compris le lactose
8		<u>Fruit à coque</u> : Amande, noisette, pistache, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix de Queensland et produits à base de ces fruits
9		<u>Céleri</u> : Produits à base de céleri
10		<u>Moutarde</u> : Produits à base de moutarde
11		<u>Sésame</u> : Produits à base de graines de sésame
12		<u>Sulfite</u> : Produits à base de sulfite
13		<u>Lupin</u> : Produits à base de lupin
14		<u>Mollusque</u> : Produits à base de mollusque

Nous tenons à remercier nos principaux producteurs et fournisseurs avec qui nous travaillons !

Pain : Coopérative des boulangers Colmar - Boulangerie Leyes Saint-Louis

Marée : Terre Azur groupe Pomona Strasbourg

Boucherie : Viande Cash Héringue

Fruits & Légumes : Terre Azur groupe Pomona Strasbourg

Produits laitiers : Relais d'or Besançon

Fromages affinés : Saveurs des Lys Saint-Louis

Epicerie : Relais d'Or Besançon

Miel : Rucher des Lys Sierentz

MENU DECOUVERTE
DISCOVERY MENU
ENTDECKUNG MENU

Entrée / Plat / Dessert : 34 €

Entrée / Starter / Vorspeise

Tartare de Saumon au Combawa (1/4/7)

Salmon Tartar with Combawa

Lachstartar mit Combawa

½ Douzaine d'Escargots à l'Alsacienne

½ Dozen Alsatian-style Snails

½ Dutzend Schnecken im elsässischen Stil

Plat / Main Dish / Hauptspeise

Onglet de Bœuf à l'Echalotte, Légumes du Moment, Gratin de Pommes de Terre Marabel (1/7/12)

Beef Tab, Vegetables of the Moment, Potato Gratin

Beef Tab, Gemüse der Gegenwart, Kartoffelgratin

Cordon Bleu Alsacien (munster, jambon blanc) (1/3/7)

Cordon Bleu Alsatian (munster, white ham)

Elsässer Cordon Bleu (münster, weißer schinken)

Dessert / Dessert / Nachspeise

Crème Brûlée Vanille (3/7)

Vanilla Crème Brulée

Vanillecreme Brulée

Fondant au Chocolat et Sorbet Framboise (3/7/12)

Chocolate Fondant with Raspberry Sorbet

Schokoladenfondant mit Himbeersorbet

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »

« Net Price and service included, Excluding drinks »

« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES ENTREES
STARTERS
DIE VORSPEISEN

Potage du Jour ⁽¹²⁾ <i>Soup of the Day</i> <i>Tages Suppe</i>	7 €
Salade Caesar (filets de poulet, copeaux de parmesan et croûtons) ^(1/3/7/8) <i>Caesar Salad (chicken filet, parmesan cheese and croutons)</i> <i>Caesar Salat (hähnchenbrust, gehobelte parmesan und croutons)</i>	11 €
Salade de l'Envol (goujonnettes de sole au basilic, suprêmes d'oranges, copeaux de foie gras) ⁽⁴⁾ <i>Salade de l'Envol (basil sole drops, orange supreme, foie gras shavings)</i> <i>Schneckenpfanne mit Kräutern und Pfifferlingen Envol-Salat (basilikum und basilikum-seezungen-tropfen, orangen-supreme, gänseleber-hobelspane)</i>	15 €
Foie Gras Maison , Brioche Dorée, Gelée au Vin d'Alsace ^(1/12) <i>Homemade Foie Gras, Golden Brioche, Alsatian Wine Jelly</i> <i>Hausgemachte Foie Gras, Goldene Brioche, Elsässer Weingelee</i>	17 €

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

NOS CORDONS BLEUS
OUR CORDONS BLUE
UNSERE CORDONS BLEUS

21 €

Tous nos cordons bleus sont accompagnés de Frites Maison et Salade
All our blue cords are accompanied by homemade fries and salad
Alle unsere cordon bleu werden von pommes und salat begleitet

Cordon Bleu Alsacien (munster, jambon blanc) ^(1/3/7)
Cordon Bleu Alsatian (munster, white ham)
Elsässer Cordon Bleu (münster, weißer schinken)

Cordon Bleu Classique (comté, jambon blanc) ^(1/3/7)
Cordon Bleu Classic (comté, white ham)
Klassischer Cordon Bleu (comté, weißer schinken)

Cordon Bleu « Ticino » (gorgonzola, jambon fumé, tomates séchées) ^(1/3/7)
Cordon Bleu Ticino (gorgonzola, smoked ham, dried tomato)
Cordon Bleu Ticino (gorgonzola, geräucherter shinken, getrocknete tomat)

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

NOS PLATS
OUR FLATS
UNSERE HAUPTSPEISE

Tajine d'Agneau aux Pruneaux et aux Raisins Secs, Semoule (1/3/5/7/10/12) 17 €
Lamb Tagine with Prunes and Grappes, Semolina
Lamm-Tagine mit Pflaumen und Rosinen, Grieß

Burger Maison (steack de bœuf haché 200 gr, cheddar, oignons frits, sauce pita), Frites Maison, Salade (1/5/7/11) 19 €
Homemade Burger (minced beef steak 200 gr, cheddar cheese, fried onions, pita sauce), Homemade Fries, Salad
Haus-Burger (Rinderhacksteak 200 gr, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Pita-Sauce), Haus-Pommes Frites, Salat

Onglet de Bœuf (200 gr), Légumes du Moment, Gratin de Pommes de Terre Marabel (1/7/12) 21 €
Beef Tab (200 gr), Vegetables of the Moment, Potato Gratin
Beef Tab (200 gr), Gemüse der Gegenwart, Kartoffelgratin

La Pêche du Jour selon Arrivage
Fishing of the Day according to Arrivals
Fischen des Tages nach Ankünften

Consultez notre Ardoise du Moment !
Check out our Slate of the Moment !
Sehen Sie sich unseren "Gegenwartsplatte" an !

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES PLATS VEGETARIENS
VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE SPEISE

Risotto au Curry Rouge, Poêlée de Légumes de Saison (7/8/10/12) <i>Red Curry Risotto, Pan-fried Seasonal Vegetables</i> <i>Rotes Curry-Risotto, gebratenes Gemüse der Jahreszeit</i>	15 €
Wok de Légumes, Saveurs Asiatiques et Coriandre Fraîche (5/6/9/11/12) <i>Wok of Vegetables, Asian Flavors and Fresh Coriander</i> <i>Wok mit Gemüse, asiatischen Aromen und frischem Koriander</i>	15 €
Escalope de Saumon mi-cuit, Parpadelle et Jeunes Pousses d'Épinard (1/3/5/7) <i>Half-cooked Salmon Escalope, Parpadelle and Young Spinach Sprouts</i> <i>Halbgekochte Lachsschnitzel, Parpadelle und junge Spinatsprossen</i>	21 €

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

LES DESSERTS
SWEET DESSERTS
DIE NACHSPEISE

Crème Brûlée Vanille ^(3/7) 7 €
Vanilla Crème Brulée
Vanillecreme Brulée

Café ou Thé Gourmand ^(1/3/5/7/8) 9 €
Gourmet Coffee or Tea
Kaffee oder Tee Gourmand

Fondant au Chocolat et Sorbet Framboise ^(3/7/12) 9 €
Chocolate fondant with raspberry sorbet
Schokoladenfondant mit Himbeersorbet

Ananas Rôti, Cassonade, Crème Glacée Coco ^(3/7) 9 €
Roasted Pineapple, Brown Sugar, Coconut Ice Cream
Geröstete Ananas, brauner Zucker, Kokosnuss-Eiscreme

Nos Glaces Maison : Les Parfums du Moment ^(3/7)
Our Homemade Ice Creams : Fragrances of the Moment
Unser hausgemachtes Eis : Die Düfte der Gegenwart

1 Boule / 1 Scoop / 1 Kugel 2 €
2 Boules / 2 Scoops / 2 Kugeln 4 €
3 Boules / 3 Scoops / 3 Kugeln 5,5 €

« Prix net et service compris, Boissons non comprises »
« Net Price and service included, Excluding drinks »
« NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt »

MENU ENFANT
CHILDREN'S MENU
KINDER MENU

Plat / Dessert : 12 €

Plats / Dishes / Hauptspeisen

Escalope de Volaille à la Crème, Pâtes au Beurre (1/3/6/7/12)
Poultry Escalope with Butter Cream Pasta
Geflügelschnitzel mit Nudeln

Fish and Chips, Frites (1/4/5)

Desserts / Desserts / Nachspeisen

Coupe de Glaces (2 boules) (3/7/8)
Two Scoops Ice Cream
2 Eiskugeln nach Wahl

Salade de Fruits
Fruits Salad
Fruchtsalat

« *Prix net et service compris, Boissons non comprises* »
« *Net Price and service included, Excluding drinks* »
« *NettoPreis und dienste verstanden, Getränke nicht beträgt* »