

# Carte des Repas

La cuisine est un art, et, tout art est patience.

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et de saison.

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que mal vous servir.

Youpel et son équipe vous souhaitent la bienvenue dans leur établissement et de passer un agréable moment en leur compagnie

## Salade du moment



Salade verte composée : concombre, tomate œuf, maïs			4,50 €
Salade du jardinier : crudités variées du jour	petite	9,00 €	grande 15,60 €
Salade alsacienne : emmental, cervelas	petite	9,00 €	grande 15,60 €
Salade du berger : toast au chèvre en 3 façons	petite	9,00 €	grande 15,60 €

## Plaisir froid et d'ailleurs

### Entrées

Carpaccio de thon aux zestes de citron nature	9,50 €
Carpaccio de bœuf charolais au parmesan nature	10,50 €

### Plats

Carpaccio de bœuf charolais au parmesan, frites et salade	
1 assiette	16,50 €
2 assiettes	25,00 €

## Amis végétariens

Tarte flambée végé	15,20 €
(fromage blanc, oignons, tomates cerises, courgettes, mozza di Buffala, emmental)	
Gratin de spätzlés maison,	15,20 €
(champignons de Paris, crème liquide, fond de légumes, emmental)	
et salade verte	
Burger végé, spätzlés maison et salade verte	15,20 €
(aiguillettes végétales, salade verte, oignons, champignons de Paris, cheddar, tomate, cornichon)	

Prix Nets - Service Compris

Retrouvez notre carte en français, allemand et anglais  
en flashant notre QR code



Des idées, des suggestions .....  
nous restons à votre écoute pour toute demande spéciale





# Tarte flambée

Pâte à pain très fine sur laquelle est étalée du fromage blanc, des oignons et des lardons

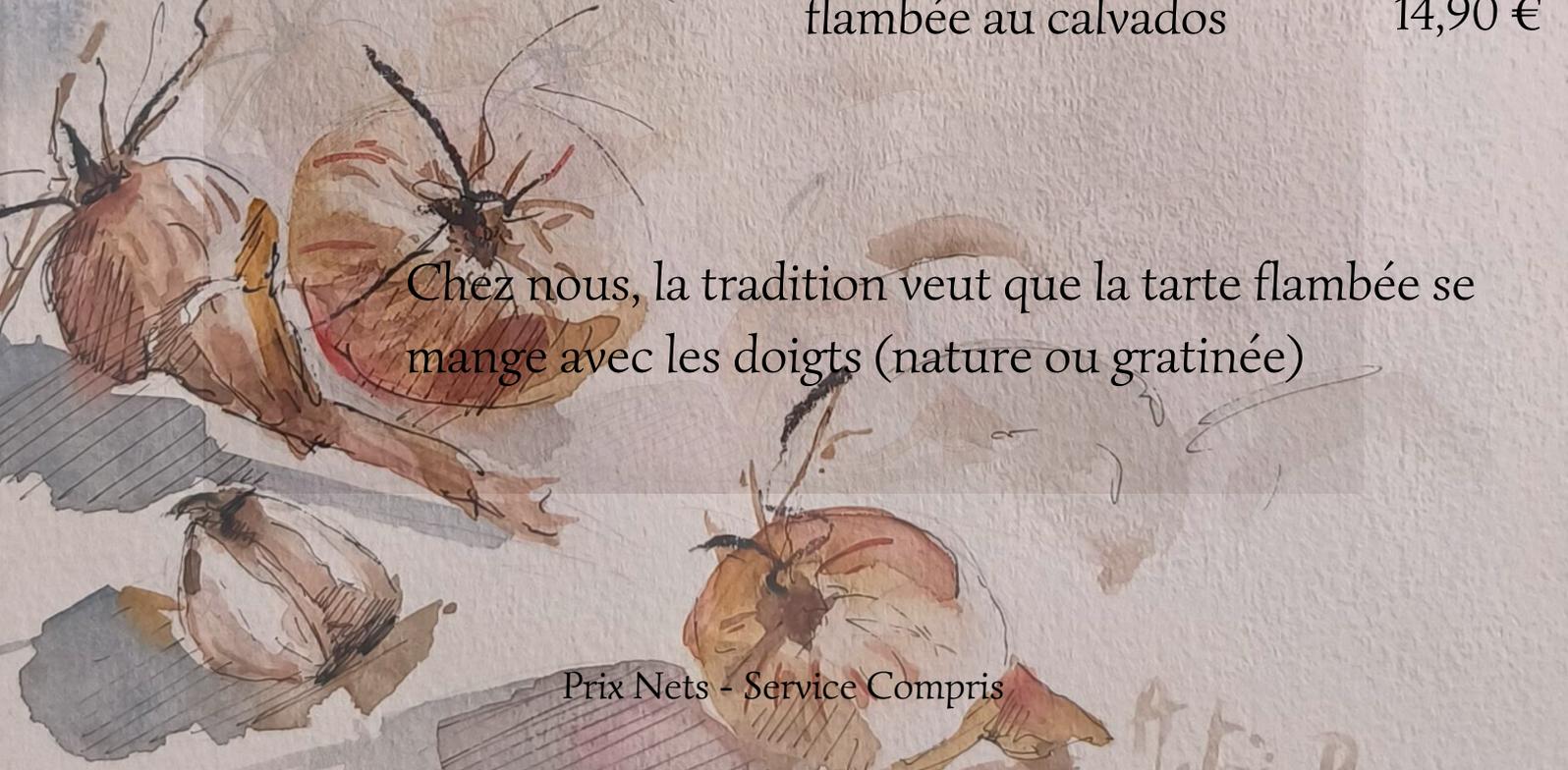
Tarte flambée nature	9,80 €
Tarte flambée gratinée (emmental)	11,70 €
Tarte flambée alsacienne (munster, cumin, emmental)	15,20 €
Tarte flambée biquette (chèvre, miel, tomates cerises, emmental)	15,20 €

## Pour accompagner vos tartes flambées

Salade verte composée concombre, tomate, œuf, maïs	4,50 €
Portion de frites 1 pers	4,00 €

## A partager! servie uniquement le soir

Tarte flambée aux pommes	nature	10,90 €
	flambée au calvados	14,90 €



Chez nous, la tradition veut que la tarte flambée se mange avec les doigts (nature ou gratinée)

# Spécialités du terroir



- Tourte alsacienne maison et son panaché de crudités 18,00 €
- Pommes coiffées au munster et lardons, jambon forêt noire et salade verte 19,50 €
- Quenelles de foie, sauce du jour, pommes sautées (oignons, lardons, persil) et salade verte 19,00 €
- Choucroute alsacienne maison aux 7 garnitures (knack, montbéliard IGP, saucisse à l'ail, 1/2 quenelle de foie, lard salé et lard fumé, collet fumé) 19,50 €
- Tête de veau, sauce gribiche, légumes variés et pommes de terre vapeur 21,90 €

## Fromage

- Portion de munster 5,50 €
- 

# Menus à découvrir

## Nos formules

Attention : aucun changement dans la composition des menus

### Menu du jour du lundi midi au vendredi midi uniquement

Rapide : uniquement le plat	12,00 €
Plaisir : entrée et plat ou plat et dessert	14,00 €
Gourmand : entrée, plat et dessert	16,00 €

### Menu du terroir

**Auberge** : tourte alsacienne et salade verte  
île flottante au caramel beurre salé 21,90 €

**Mamie Lucie** : quenelle de foie, sauce du jour, pommes  
sautées et salade verte 26,00 €  
tarte tatin nature, glace vanille, chantilly

**Alsace** : petite salade au munster chaud (toast) 33,50 €  
choucroute alsacienne maison aux 7 garnitures  
sorbet 2 boules au choix arrosé

# Amis carnivores



Origine de nos viandes selon disponibilité France, Allemagne, Pays-Bas

Faut filet Limousin

Nature	21,90 €
Maitre d'hôtel	24,40 €
Sauce du jour	26,90 €

Coup de cœur de nos clients ♡ ♡

Rognons de veau flambés à l'armagnac, sauce moutarde à l'ancienne 22,90 €

Burger de boeuf maison, frites et salade verte 18,90 €  
(steack haché, salade verte, oignons, champignons de Paris, cheddar, crispy de lard, cornichon, tomate)

supplément steak haché 5,00 €

Accompagnements : légumes du jour, spatzlés maison, pommes sautées ou frites, salade verte

Pour nos culottes courtes jusqu'à 10 ans 10,90 €

nugget's de poulet (6 pièces)

ou knack (2 pièces)

ou steak haché maison nature

ou aiguillettes végétales

petite île flottante au caramel beurre salé



# Suggestions du moment



Prix Nets - Service Compris

16

# Nos Desserts

## Desserts glacés

Crèmes glacées : vanille, fraise, pistache, café, chocolat, caramel beurre salé,

Sorbets : citron, framboise, mirabelle, poire

1 boule : 2,20 €

2 boules : 4,40 €    supplément chantilly : 1,50 €

3 boules 6,60 €

Dame blanche ou noire 8,50 €  
(vanille ou chocolat, coulis de chocolat, chantilly)

Coup de cœur ♥ 9,00 €

Kougelhopf glacé individuel au marc de gewurztraminer garni  
(crème anglaise, coulis de fruit et fruits frais, chantilly)

Sorbets arrosés (2 boules + alcool shot 2cl) 8,20 €

citron arrosé marc gewurztraminer

framboise arrosée framboise

mirabelle arrosée mirabelle

poire arrosée poire william's

## Desserts d'enfance et gourmands

Iles flottantes au caramel beurre salé 6,50 €

Dessert du jour (selon fabrication) 7,50 €

Café gourmand 9,00€

(mignardises (3), crème anglaise, coulis de fruits et fruits frais, glace vanille, chantilly)

Fondant au chocolat individuel garni 9,50 €

(crème anglaise, coulis de fruit et fruits frais glace vanille, chantilly)

Tarte tatin individuelle flambée au calvados 9,50 €

(crème anglaise, caramel beurre salé, glace vanille ou caramel beurre salé, chantilly)

### **Irischs Coffee**

Alsace Coffee 9,50 €

(marc de gewurztraminer ou autre selon disponibilité)

Irisch Coffee (whisky irlandais) 9,50 €

Paradise Coffee (rhum Diplomatico réserva) 9,50 €

## Informations Allergènes

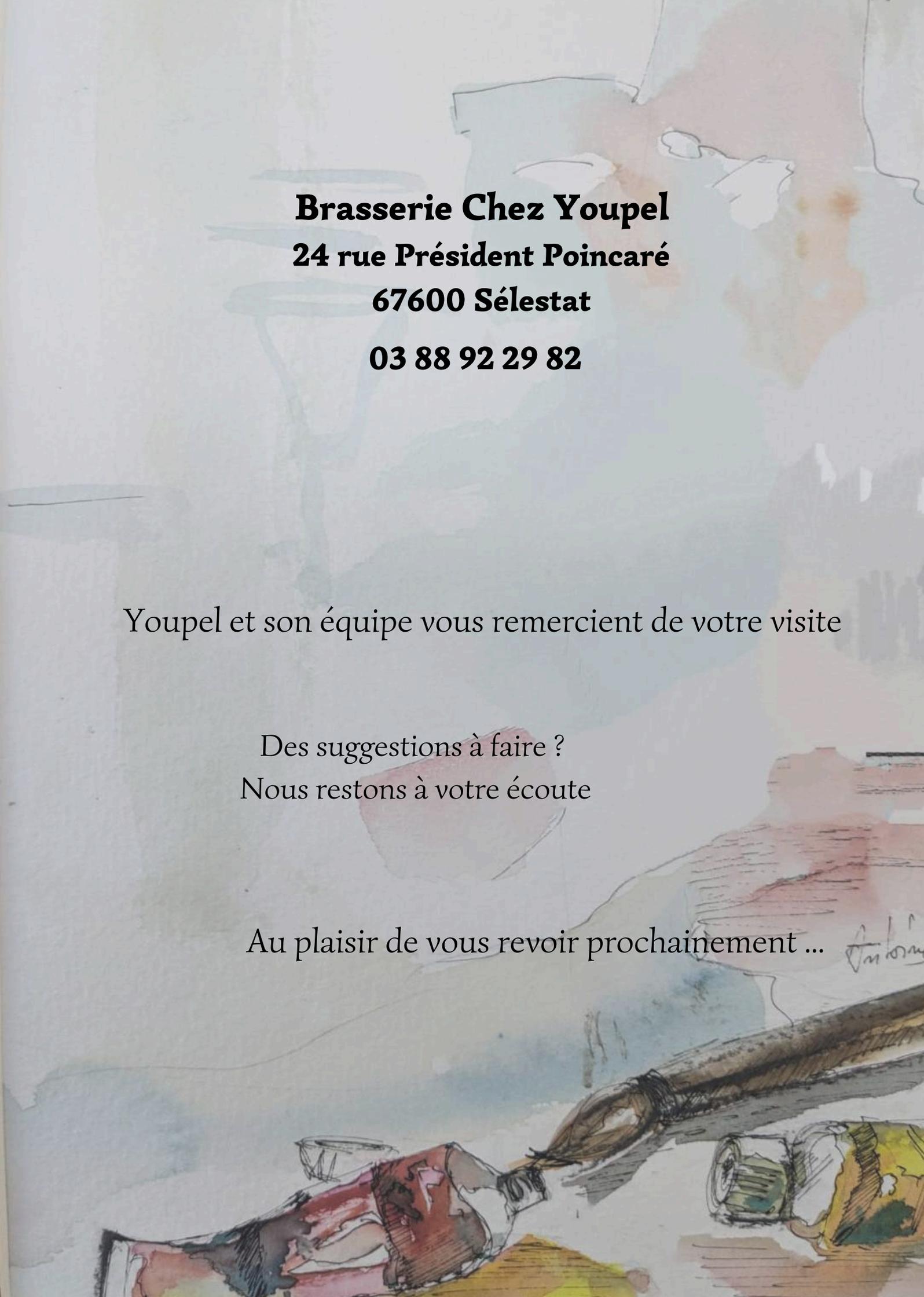
Tous nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes.

Quatorze allergènes (ainsi que leurs produits dérivés) sont inscrits sur la liste à ce jour:

Arachide, Céleri, Céréales contenant du gluten (blé, seigle, épeautre...), Conservateur E220 (dioxyde de soufre) et Sulfites, Crustacés, Fruits à coque, Graines de sésame, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Œufs, Poissons, Soja.

N'hésitez pas à nous faire part d'une éventuelle allergie afin que nous adaptions au mieux votre plat.





**Brasserie Chez Youpel**  
**24 rue Président Poincaré**  
**67600 Sélestat**  
**03 88 92 29 82**

Youpel et son équipe vous remercient de votre visite

Des suggestions à faire ?  
Nous restons à votre écoute

Au plaisir de vous revoir prochainement ...