

BLÜEMA



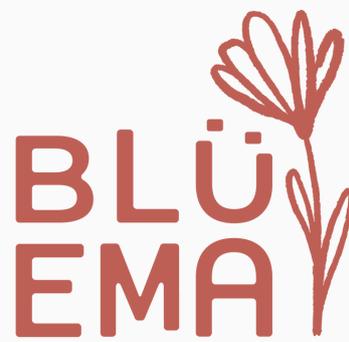
LA CARTE

BLÜEMA



Blüema — Une cuisine
fraîche et inspirée, en
fleur toute l'année !

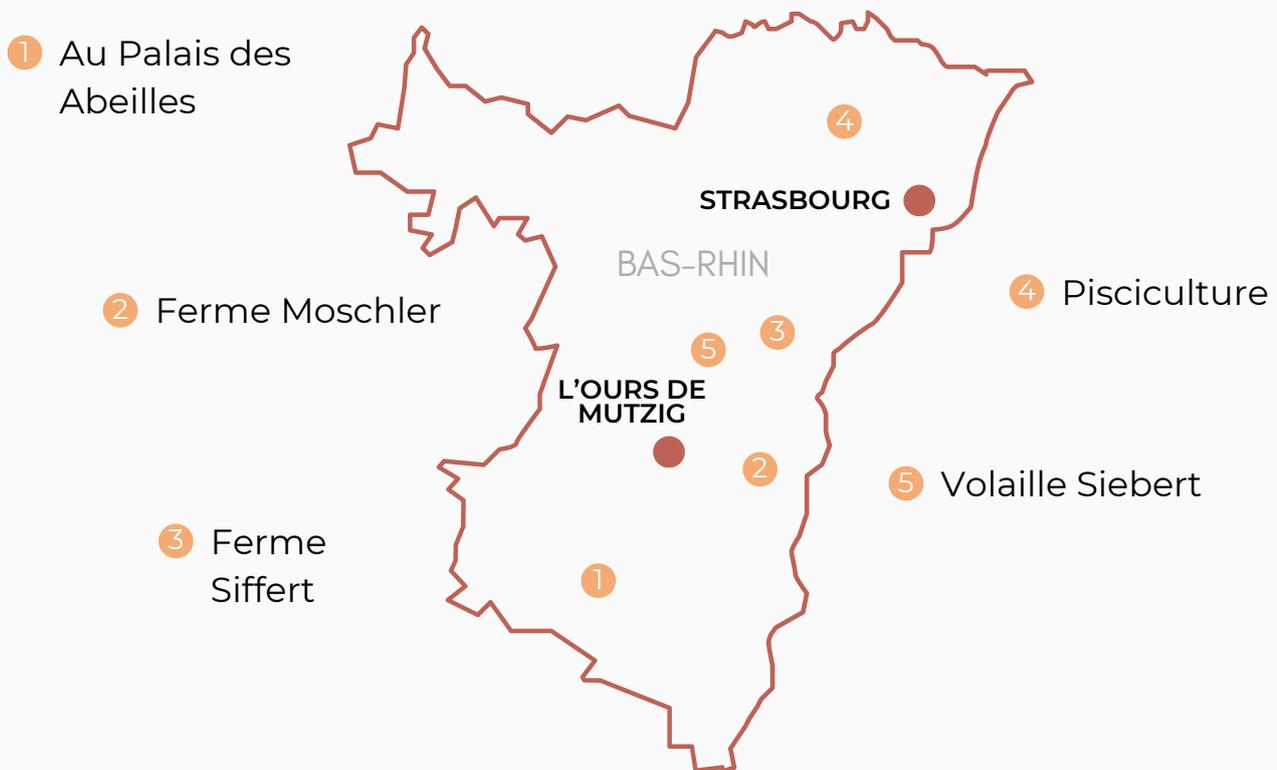
+33 (0)3 88 47 85 55
24 Pl. de la Fontaine, 67190 Mutzig

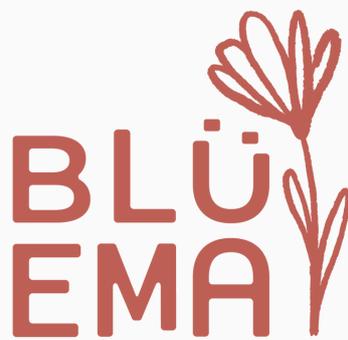


PRODUCTEURS LOCAUX

Au restaurant Blüema, nous tenons à valoriser ce que nos régions produisent. Chaque plat rend hommage au travail passionné de nos producteurs : maraîchers, éleveurs, fromagers, vigneron... C'est aussi une manière de célébrer notre terroir à travers une cuisine authentique et engagée.

VOICI OÙ LES RETROUVER :





ENTRÉES

10€

LA GAMBAS

En Carpaccio, Pickles de Mûre,
Échalote, Shiso

As a carpaccio, blackberry pickles, shallot,
shiso

17€

LE FOIS GRAS

Gewürztraminer, Pain au Levain,
Mélisse, Noisette

Gewürztraminer, sourdough bread,
lemon balm, hazelnut

11€

L'ŒUF

à 64°, Espuma de Maïs,
Mimolette vieille, Pop corn

At 64°C, corn espuma,
aged Mimolette, popcorn

10€

LE CANARD

En Gravlax, Houmous
Pois chiche et Radis, Paprika fumé

As gravlax, chickpea and radish hummus,
smoked paprika

TARTES FLAMBÉES

UNIQUEMENT LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIR

10€

TRADITIONNELLE

Crème fraîche, Lardons, Oignons,
Fromage blanc

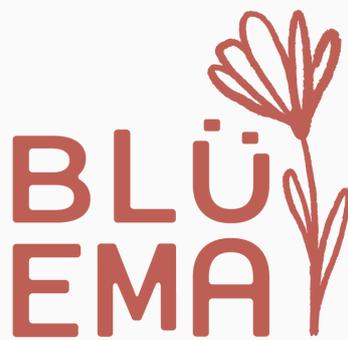
Crème fraîche, bacon, Onions and fromage
blanc

11€

GRATINÉE

Crème fraîche, Lardons, Oignons,
Fromage blanc, Gruyère râpé

Crème fraîche, bacon, onions fromage blanc,
Grated Gruyere cheese



PLATS

17€

LES KNEPFLES

Épinard, Roquette, Olive taggiasche,
Tomate confite, Parmesan

Spinach, arugula, Taggiasca olives,
confit tomatoes, Parmesan.

25€

L'AGNEAU

Épaule Confite, Balsamique,
Sauce Yaourt, Menthe,
Courgette grillée

Confit shoulder, balsamic, yogurt sauce,
mint, grilled zucchini

17€

LA FETA

Crémeuse en croûte, Sésame,
Poivron rouge, Tomate Ananas, Miel
Aubépine

Creamy in a crust, sesame, red pepper,
pineapple tomato, hawthorn honey.

29€

LE CABILLAUD

Brocoli, Pesto de Blette, Guanciale,
Graine de Chia et de Courge

Broccoli, Swiss chard pesto, guanciale,
chia and pumpkin seeds

30€

LE BŒUF

Filet Français, Crémeux de Vitelotte, Falafel, Sauce crémée au Raifort

French filet, Vitelotte espuma, falafel, creamy sauce, horseradish

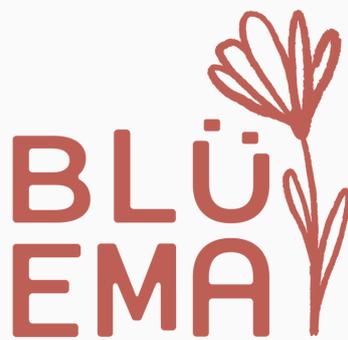
MENU ENFANT 9€

LE PETIT BOEUF

Accompagné de Knepfles
With Knepfles

UNE BOULE DE GLACE OU SORBET

Parfum au choix
Choice of flavour



DESSERTS

10€

LE CHEESECAKE

Fleur de Sureau, Myrtille, Amande

Warm mousse, Blackcurrant Sorbet,
Crispy tuile

10€

LE GATEAU DE CHEZ NOUS

Au Fromage blanc, Fraise, Citron vert

Strawberry and Lime with Fromage blanc

9€

La FRAMBOISE

Meringue à la Rose, Crèmeux Litchi,
Coulis Fruits Rouges

Rose Meringue, Lychee Cream, Coulis

11€

LE RETOUR DU COOKIE XXL

Chocolat 72%, Praliné au Sarrasin,
Glace Noisette

72% Chocolate, Buckwheat praline,
Hazelnut Ice Cream

