



LA CARTE

AUTOMNE



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

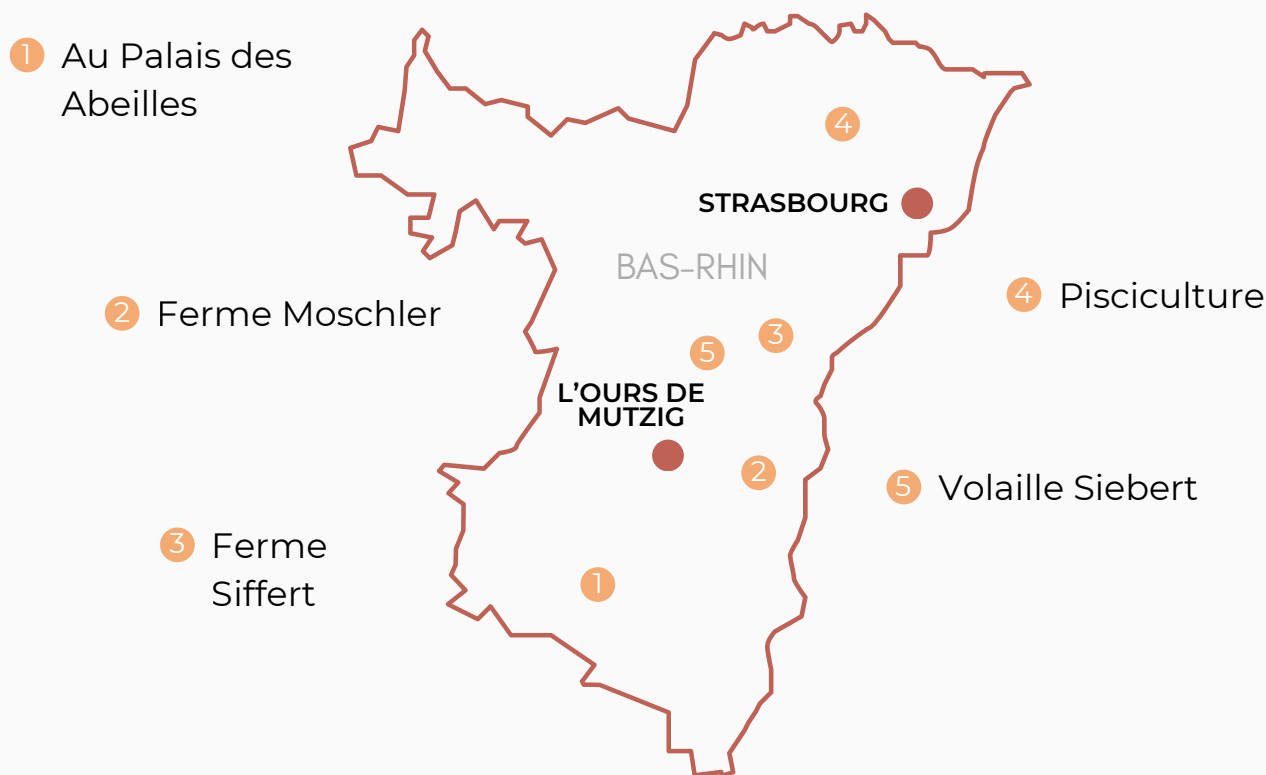
+33 (0)3 88 47 85 55
24 Pl. de la Fontaine, 67190 Mutzig



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

9€

LA BRUSCHETTA RÉCONFORTANTE

Pain aux Céréales, Potimarron,
Halloumi grillé, Sauce Tahin,
Pickles Oignon rouge

Multigrain Bread, Pumpkin, Grilled Halloumi,
Tahini Sauce, Pickled Red Onion

18€

LE FOIE GRAS DE CANARD

Au Gewürztraminer, Pain au Levain,
Kaki, Amande

With Gewürztraminer, Sourdough bread,
Persimmon, Almond

14€

LE HADDOCK

Chou-fleur, Curry, Pignon de Pin,
Huile de Sésame grillé

Cauliflower, Curry, Pine nuts, Argan oil

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 AU FROMAGE BLANC

Lard Fumé, Ciboulette,
Crème de Munster

Smoked bacon, Chives,
Munster cheese cream

18€

LE RISOTTO

Potimarron, Poêlée de Champignons,
Noisette, Parmesan

Red kuri squash, sautéed mushrooms,
hazelnut, Parmesan

24€

LA TRUITE DE SPARSBACH

Carotte, Cumin, Sauce vierge,
Echalote, Citron confit,
Mélanges de Graines

French Beef Fillet, Semolina, Date, Jerusalem
Artichoke, Spinach, Chipotle

23€

LE POULET D'ALSACE

En Suprême, Quinoa noir crémeux,
Potatoes de Navet,
Mayonnaise aux Herbes

Supreme cut, creamy black quinoa, turnip
potatoes, lovage mayonnaise

MENU ENFANT 9€

LE PETIT POULET

Accompagné de Knepfles

Accompanied by knepfles

UNE BOULE DE GLACE OU SORBET

Parfum au choix

Choice of flavour



DESSERTS

10€

LA PAVLOVA

Meringue, Crème montée,
Kiwi, Sauge, Pollen

Meringue, Whipped cream, Kiwi, Sage, Pollen

11€

LE CHOCOLAT

En fondant, Violette, Glace Yaourt
Chocolate fondant, Violet, Yogurt ice cream

9€

LA CRÈME BRÛLÉE

Crème de Marrons, Vanille, Vergeoise

Chestnut cream, Vanilla, Brown sugar



BLÜEMA



LA CARTE DES BOISSONS

BLÜEMA



AOC d'Alsace, Bordeaux,
vins au verre ou en
pichet...à partager ou à
découvrir.

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



NOS VINS ROUGES ET ROSÉ

Bouteille de 75 cl

Alsace

Pinot Noir, Pierre et Frédéric Becht	30€
Pinot Noir Barrique, Maxime Brand	34€

Beaujolais

"Le Colombier", Domaine Bulliat	38€
AOC Morgon	

Bordeaux

Graves, Château Piron	45€
Closerie de Camensac	45€
AOC Médoc	

Côtes de Provence

"Marinette", Rosé Méditerranée	28€
--------------------------------	-----

Languedoc Roussillon

« Infiniment »	28€
----------------	-----

Vallée du Rhône

Lirac « Le Petit Prince », Domaine Ogier	40€
Crozès Hermitage « l'Orientale », Domaine Ogier	49€
Saint Joseph « Les Marches De Granit », Domaine Ogier	57€
Rasteau « Les Collines », Domaine Galuval	62€



Les pichets

	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Chardonnay "La Chevalière" Domaine Laroche	5,50€	10€	19.50€	
Beaujolais Blanc Domaine Piron	7€	13,5€	26€	
Gewurztraminer Stierkopf Pierre et Frédéric Becht	5,90€	11,50€	22€	
Riesling "Rosenberg" Paul Buecher	6,90€	13,50€	26€	
Muscat "l'Expression" Paul Buecher	6,50€	12,60€	24,80€	
Pinot Gris "l'Incandescent" Maxime Brand	6,20€	12,00€	23,50€	
Crémant d'Alsace Brut "Rimmler Kapelle", Maxime Brand	5,70€			34€

Pichets Rouges et Rosé

	Verre 12,5 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Bordeaux "Les puits Saint Martin"	5,40€	10,50€	20,50€
Languedoc "Infiniment"	5.50€	10€	19.50€
Vallée du Rhône Lirac "Le Petit Prince", Domaine Ogier	7€	13.50€	26€
Pinot Noir Pierre et Frédéric Becht	5,40€	10,50€	20,50€
"Marinette", Rosé Méditerranée	5,40€	10,50€	20,50€



NOS VINS BLANCS D'ALSACE

Gewurztraminer

Lieu-dit Stierkopf, Pierre et Frédéric Becht 36€

Muscat

"l'Expression", Paul Buecher, Wettolsheim 38€

Pinot Gris

"l'Incandescent", Maxime Brand 34€

"Buderbach", le Menhir Domaine Loew 45€

Riesling

"Rosenberg", Paul Buecher 40€

Lieu-dit Stierkopf, Pierre et Frédéric Becht 33€

Pinot Auxerrois

Auxerrois sec, Pierre et Frederic Becht 26€

Klevner de Heiligenstein

Clos Meckert 35€

Grand Cru Kirchberg de Barr

Gewurztraminer, Noelle Bachert 49€

Pinot Gris, Noelle Bachert 51€

Grand Cru Altenberg de Wolxheim

Riesling, Zoeller 36€



NOS VINS BLANCS

Beaujolais

Beaujolais Blanc, Domaine Piron 40€

Languedoc

Chardonnay "La Chevalière", Domaine Laroche 28€

Faugères "Hautes Combes", Domaine de Fenouillet 45€

Vallée du Rhône

Cairanne "La Vallée", Domaine Galuval 54€

Champagne

"Brut Impérial", Moët & Chandon 85€



BOISSONS

Bières

	25 cl	50 cl
Météor Pils Pression	3,40€	6,20€
Météor de Saison	4.20€	8€
Panaché	3,40€	6,20€
Picon ou Cynar Bière	3,90€	7,50€
Monaco	3,60€	6,50€
HefeWeizen Rothaus		6,90€
Bière sans alcool Météor	3,10€	

Apéritifs

Kir au vin Blanc d'Alsace	12,5 cl	5€
Kir au Crémant d'Alsace	12,5 cl	6,50€
Apérol Crémant	20 cl	9€
Porto, Martini, Campari	6 cl	5€
Ricard	4 cl	4,50€
Vodka, Gin, Whisky J&B	4 cl	6,50€

Eaux et Softs

Carola Bleue, Verte, Rouge	50 cl	3,90€
	1L	6€
Perrier	33 cl	4.50€
Sirop à l'eau	25 cl	2,50€
Verre de limonade	25 cl	2,90€
Diabolo	25 cl	3,10€
Coca, Coca Zéro	33 cl	3,90€
Schweppes	25 cl	3,90€
Jus de Fruits, Ice Tea	25 cl	3,90€



Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné	2,50€
Double Espresso	4€
Café Rallongé	2,80€
Cappuccino Chantilly	3,60€
Thé, Infusion	3,80€
Chocolat Chaud + 0,30€ supplément Lait	4,10€
Irish Coffee	9,10€

Digestifs

Eaux de vie de fruits :	4 cl 8€
Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Kirsch	
Calvados, Rhum, Get 27, Bailey's, Grand Marnier, Amaretto, Cointreau, Fernet-Branca	4 cl 7,50€
Whisky Chivas Regal, Cognac Hennessy, Cognac Camus, Gin Mare, Rhum Zacapa	4 cl 12€