

BLÜEMA



LA CARTE



BLÜ
EMA

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



ENTRÉES

8€

OEUF POCHÉ FAÇON TARTE FLAMBÉE

Compoté d'Oignon rouge Balsamique,
Chips de Pâte à tarte Flambée

Flammekueche-Style Poached Egg
Balsamic Red Onion Compote with
Flammekueche Crisps

8€

VELOUTÉ VICHYSOIS

Pickles d'Oignon nouveau, Crumble
Cacahuète, Huile Citron Vert
et Citronnelle

Spring Onion Pickles, Peanut Crumble, Lime
& Lemongrass Oil

14€

GRAVLAX DE CABILLAUD À LA BETTERAVE

Gel Clémentine, Vinaigrette au
sésame, Salade de Cresson

Clementine Gel, Sesame Dressing, Watercress
Salad

15€

TARTARE DE FAUX-FILET ALSACIEN COUPÉ AU COUTEAU À L'ITALIENNE

Tuile de Parmesan

Italian-Style Hand-Cut Sirloin Tartare
Parmesan Tuile

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

12€

MUNSTER

Crème fraîche, Lardons, Oignons,
Fromage blanc, Munster

Crème fraîche, bacon, Onions and Munster



PLATS

21€

FILET DE SANDRE RÔTI SUR PEAU

Mousseline de Chou-Fleur à la Vanille,
sauce Raifort, Huile Persillée

Roasted Pike-Perch Fillet, Skin-On
Vanilla Cauliflower Mousseline, Horseradish
Sauce, Parsley Oil

17€

RISOTTO DE FREGOLA SARDA, NOIX

Ecume de Munster, croustillant Cumin,
Pickles de Poire

Fregola Sarda Risotto with Walnuts,
Munster Foam, Cumin Crisp, Pear Pickles

22€

BAVETTE DE BOEUF "FRANÇAIS"

Mousseline de Pommes de Terre à l'ail
fumé, Pommes paille, Beurre
marchand Vin

"French" Beef Flank Steak,
Smoked Garlic Mashed Potatoes, Shoestring
Potatoes, Beurre Marchand de Vin

23€

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE ALSACIEN

Crème de Patate Douce et Curry,
sauce Riesling, Pleurotes,
Chips de Patate Douce

Yellow Chicken Supreme,
Sweet Potato and Curry Cream, Riesling Sauce,
Oyster Mushrooms, Sweet Potato Chips

21€

CARRÉ DE VEAU EN CROÛTE D'ESTRAGON

Polenta crémeuse à la carotte, panais
confit à l'orange, mayonnaise citron

Veal Rack in Tarragon Crust
Creamy Carrot Polenta, Orange-Glazed
Parsnip, Lemon Mayonnaise

MENU ENFANT 9€

Escalope de Poulet à la crème

Accompagné de Spatzele

Chicken Escalope with Cream Sauce
Accompanied by knepfles

UNE BOULE DE GLACE OU SORBET

Parfum au choix
Choice of flavour



DESSERTS

9€

TARTELETTE FAÇON TATIN

Ganache Cannelle,
Caramel de Cidre

Tarte Tatin-Style Tartlet
Cinnamon Ganache, Cider Caramel

10€

PANNA COTTA

Crème de Marrons, Coulis Cassis,
Meringuette, Mûre fraîche

Chestnut Cream, Blackcurrant Coulis,
Meringue, Fresh Blackberry

11€

AUTOUR DU TROIS CHOCOLATS

Brownie Chocolat noir, ganache
Chocolat Blanc, croustillant riz soufflé,
coulis Dulcey

Three-Chocolate Dessert
Dark Chocolate Brownie, White Chocolate
Ganache, Crispy Puffed Rice, Dulcey Sauce

7€

LA CRÈME BRÛLÉE

Fleur de Sureau

Elderflower

