

Restaurant À La Couronne SCHERWILLER

Didier ROECKEL

Maître Restaurateur de 2009 à 2017

En Juillet 2009, nous a été décerné officiellement le titre de Maître-Restaurateur.
Ce titre est attribué par la sous préfecture après un audit aux établissements qui réalisent une cuisine « authentique » placée sous la responsabilité directe du restaurateur, ou de son chef de cuisine.

En 2017 le titre de Maître Restaurateur a changé de référentiel, la nouvelle mouture ne nous permet plus de faire la cuisine comme nous l'avons fait depuis toujours.

Pour prétendre au titre 2017 nous aurions dû retirer certain de nos plats emblématiques et changer notre politique de prix.

Nous avons donc décidé de renoncer du titre de Maître Restaurateur.

Notre cuisine « authentique » n'a recourt à aucune préparation extérieure, nos produits sont des produits bruts tant que possible régionaux mais surtout sélectionnés par nos soins.


Notre cuisine est entièrement « Faire Maison »

Le « Fait Maison » est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.

Christine, Didier Roeckel et leur équipe sont heureux de vous accueillir, dans leur établissement.



LES ENTRÉES

	Petite assiette	Grande assiette
ASSIETTE DE CRUDITÉS 	6,70 €	10,40 €
TERRINE DU CHEF ET SES CRUDITÉS	8,90 €	14,20 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (6 ou 12 pièces) 	8,90 €	15,45 €
TOAST DE CHÈVRE CHAUD <i>Salade verte</i>	7,90 €	13,80 €
CARPACCIO DE BŒUF <i>Copeaux de parmesan et roquette</i>	8,90 €	
SALADE MIXTE  <i>Emmental et cervelas</i>	8,70 €	14,20 €
PRESSKOPF ET SES CRUDITÉS  <i>Tête de porc persillée</i>	8,90 €	14,70 €
RAVIOLES AU MUNSTER  <i>Salade verte Munster pasteurisé - Cave d'affinage Kurtzemann</i>	8,40 €	13,80 €
FOIE GRAS DE CANARD <i>Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons</i>	12,00 €	17,20 €
MARBRÉ DE POISSONS <i>Vinaigrette à l'avocat</i>	8,80 €	14,20 €
LA RIES'SOUBE® L'authentique soupe au Riesling d'alsace <i>Format dégustation pour les curieux : 2,00 € Création de Didier Roeckel... En vente également en bouteille d'un litre à la Boutique du Royaume</i>	6,95 €	
SALADE DE FOIES DE VOLAILLES <i>Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i>		14,20 €
SALADE GOURMANDE <i>Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de : Foie gras, magret fumé, saumon fumé, presskopf</i>		15,70 €
GRUMBEEREKUECHELE  <i>Galettes de pommes de terre et salade verte</i>		13,80 €
CAMEMBERT FRIT ENTIER  <i>Pommes de terre sautées et salade verte</i>		14,80 €



Ce logo indique nos spécialités alsaciennes
La carte des allergènes est à votre disposition sur demande

LES POISSONS

VOL AU VENT <i>Aux cuisses de grenouilles désossées, sauce aillée et persillée</i>	17,60 €
FILET DE SANDRE  <i>Sauce au Riesling</i>	19,80 €
PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA <i>Beurre blanc, fenouil poêlé</i>	18,90 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'une garniture au choix:
Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture sera facturée 3,70 €

NOS INCONTOURNABLES

ROYAL BURGER  <i>Bretzel cuite minute, steak haché maison, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne</i>	16,90 €
BURGER VÉGÉTARIEN  <i>Bretzel cuite minute, galette de pomme de terre, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne</i>	16,80 €
ENTRECÔTE NATURE <i>280 grammes à cru - noix d'entrecôte « Vintage Beef » sélectionnée par le chef</i>	23,00 €
TARTARE DE BŒUF <i>250 grammes - coupé minute au couteau, préparé en cuisine</i>	19,90 €
CORDON BLEU <i>Sauce crème et champignons de Paris</i>	22,80 €
BOUCHÉE À LA REINE	16,90 €

Tous nos incontournables sont accompagnés d'une garniture au choix:
Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture sera facturée 3,70 €

LES PLATS DES PRINCESSES ET DES PRINCES

Plat servi jusqu'à 12 ans

KNACKS	8,00 €
JAMBON BLANC	8,00 €
ÉMINCE DE VEAU <i>Sauce crème et champignons</i>	9,50 €
FILET DE SAUMON <i>Beurre blanc</i>	9,50 €

Tous nos incontournables sont accompagnés d'une garniture au choix:
Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture sera facturée 3,70 €



*Ce logo indique nos spécialités alsaciennes
La carte des allergènes est à votre disposition sur demande*

LES VIANDES

ONGLET DE BOEUF <i>Échalotes poêlées</i>	19,60 €
ESCALOPE DE VEAU <i>Sauce crème et champignons de Paris</i>	19,90 €
ONGLET DE VEAU <i>Sauce crème et girolles</i>	20,70 €
ROGNONS DE VEAU <i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	19,90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une garniture au choix:

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture sera facturée 3,70 €

LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

PALETTE VIGNERONNE <i>Sauce moutarde, accompagnée de spaetzle</i>	15,60 €
BAECKAOFFA <i>Plat traditionnel, composé de pommes de terre, légumes, viandes marinées dans le vin blanc (agneau, porc, bœuf), accompagné de salade verte</i>	20,50 €
CHOUCROUTE ROYALE... De la Couronne <i>Servie avec les 5 garnitures traditionnelles Et en plus : brochette de petits : boudin, saucisse à frire et saucisse de foie</i>	20,50 €
COQ AU RIESLING - Recette alsacienne façon Grand-Mère <i>Coq de la ferme Goettelmann à Meistratzheim Accompagné de nouilles fines artisanales de la maison Muller à Bolsenheim</i>	18,50 €
LAWERKNEPFLA - "Quenelles de foie" <i>Sauce vin rouge et échalotes, accompagnées de pommes sautées</i>	15,90 €
TÊTE DE VEAU L'ANCIENNE <i>Vinaigrette, pommes vapeur</i>	19,50 €
JAMBONNEAU AU MUNSTER <i>Accompagné de pommes sautées</i>	17,90 €
ROGNONS BLANCS AU RIESLING <i>Une curiosité à découvrir ... Accompagné de riz</i>	16,90 €
COCOTTE AU MUNSTER  <i>Accompagnée de pommes sautées et salade verte Munster au lait cru - Cave d'affinage Kurtzemann</i>	15,90 €

Toutes nos spécialités sont accompagnées d'une garniture au choix:

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture sera facturée 3,70 €



Ce logo indique nos spécialités alsaciennes
La carte des allergènes est à votre disposition sur demande

Le menu « Flambée » à 17,50€

Assiette de crudités



Tarte flambée gratinée



Crème caramel

ou

Coupe de glace ou de sorbet (2 boules)

Le menu « Alsacien » à 24,50€

Presskopf et crudité

ou

Ravioles farcies au munster, salade verte



Quenelles de foie, sauce vin rouge et échalotes - pommes sautées

ou

Palette vigneronne, sauce moutarde - spaetzle



Ile flottante

ou

Mousse glacée au Kirsch

Le menu « Couronne » à 29,50€

La Ries'Soupe®... L'authentique soupe au Riesling d'Alsace

ou

Marbré de poissons, vinaigrette à l'avocat

ou

Carpaccio de bœuf au parmesan



Onglet de bœuf, échalotes poêlées - frites

ou

Saumon poêlé sur plancha, beurre blanc, fenouil - riz

ou

Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne - frites



Assiette des 3 fromages du moment

ou

Charlotte au chocolat

ou

Sorbet arrosé (2 boules)

ou

Nougat glacé

(A) LE ROYAUME DES 7 TARTES FLAMBÉES... (A)

LA FLAMBÉE NATURE	8,95 €
LA FLAMBÉE GRATINÉE	9,70 €
LA FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS, GRATINÉE	9,90 €
LA FLAMBÉE AU MUNSTER <i>Munster pasteurisé - Cave d'affinage Kurtzemann</i>	9,90 €
LA FLAMBÉE AU ROQUEFORT	9,90 €
LA FLAMBÉE AU CROTTIN DE LAPOUTROIE <i>Crottin de la Chevrerie des Embetsches </i>	9,90 €
LA FLAMBÉE MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	10,90 €



LA FLAMBÉE AUX POMMES <i>Pommes et cannelle, flambée à l'eau de vie de quetsch</i>	12,95 €
---	---------

Tarte Flambée : pâte à pain étalée manuellement, garnie d'un mélange de crème et de fromage blanc lardons et oignons, selon la recette familiale.

(A) LES PIZZAS DU ROYAUME... (A)

Pizza du royaume : pâte à pain étalée manuellement (épaisse), garnie selon la recette familiale.

NAPOLITAINE	Tomate, Emmental	8,40 €
MARGUERITE	Tomate, Emmental, Mozzarella	8,95 €
REINE	Tomate, Emmental, Câpres, Olives, Anchois	9,20 €
ROMANA	Tomate, Emmental, Anchois, Mozzarella	9,30 €
JAMBON	Tomate, Emmental, Jambon blanc	9,70 €
PAYSANNE	Tomate, Emmental, Lardons, Oignons	9,70 €
QUATRE SAISONS	Tomate, Emmental, Artichauts, Poivrons	9,60 €
MÉLANGE	Tomate, Emmental, Jambon, Champignons frais	9,70 €
QUATRE FROMAGES	Tomate, Emmental, Chèvre, Roquefort, Mozzarella	9,95 €
TZIGANE	Tomate, Emmental, Merguez, Poivrons, Oeuf	9,95 €
FRUIT DE MER	Tomate, Emmental, Fruits de mer, Anchois	9,95 €
TROIS CLEFS	Tomate, Emmental, Fromage blanc, Lardons, Oignons	9,90 €
BIQUETTE	Tomate, Emmental, Chèvre bûche	9,90 €
TOUT COMPOSANT SUPPLÉMENTAIRE		1,00 €

La carte des allergènes est à votre disposition sur demande