



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

Cher Client,

Vous le savez, **notre maison est distinguée par le titre de "Maître Restaurateur"**.

Au-delà d'une garantie de professionnalisme et du contrôle d'état préalable à l'attribution du titre par le préfet du département, notre cahier des charges signale que **l'ensemble de notre carte est "Fait Maison"**

A ce titre le décret sur le "Fait Maison" précise que nous n'avons pas l'obligation d'un affichage plat par plat.

Nous vous souhaitons un excellent appétit et vous remercions de nous honorer de votre attention.

Le décret nous demande également de préciser la définition officielle du fait maison :
Le "Fait Maison" est une cuisine fabriquée dans l'entreprise
à partir de produits bruts.

Suite à ces explications, **nous vous prions votre compréhension et votre indulgence si un produit venait à manquer.**

Les produits identifiés par un chiffre de couleur **rouge** contiennent des allergènes.
Demandez ce tableau à notre équipe de salle.

Suite au contexte d'inflation exceptionnel que nous traversons actuellement sur les matières premières, l'énergie et la main d'œuvre, nous vous informons que nous avons procédé à un réajustement de nos tarifs et cela dans un minimum vital dans le but de continuer à garder votre Petit Kohlberg ouvert.

Tous les prix : taxe, TVA, service compris

Cuisine entièrement « faite Maison »



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS





Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES ENTRÉES

La planchette à partager **1**
16,50€/pers

La salade automnale **2**
(gibier, champignons, fruits)
18,50€

La salade de rouget aux agrumes **3**
16,50 €

Foie gras de canard,
brioche & chutney **4**
21,00 €/portion 15,50€ / ½ portion

Gravlax de saumon façon PK **5**
19,50 €

Velouté de légumes **6**
8,00 €

Petite cocotte d'escargots & cèpes à la crème d'ail & persil **7**
18,50 €

La croûte paysanne aux morilles **8**
21,00 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Tous nos poissons sont servis avec une salade verte

Filet de Turbot, blanquette de légumes & coquillages **9**
34,50 €

Croustillant d'omble chevalier du lac Léman meunière,
Pommes cocottes **10**
30,50 €

Filet de carpes frites, pommes allumettes,
salade verte **11**
25,00 €

L'INCONTOURNABLE DU PK

Cuisses de grenouille, sauce poulette
& riz **12**
27,00 €



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec une salade verte

Jambon chaud,
Pommes allumettes & salade verte **13**
21,00 €

Le magret de canard façon Rossini sauce aux truffes noires,
pommes dauphines & légumes **14**
32,50 €

Le Cordon bleu,
pommes allumettes & légumes **15**
29,50 €

Steak de veau aux chanterelles,
pommes allumettes & légumes **16**
31,00 €

Filet de bœuf charolais

- Sauce aux morilles **17** 35,00€
- Beurre à l'ail des ours **18** 32,00€
- Sauce poivre flambée **19** 33,00€

Pommes allumettes & légumes

Toutes nos viandes sont de provenance française



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES MENUS

A l'heure du déjeuner, nous servons un Menu du Marché
du mercredi au vendredi à 21,50€

LE MENU VEGETARIEN

Annoncez-vous
et le Chef vous proposera
un menu élaboré
en fonction du Marché
30,00 €

LE MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

Le velouté de légumes 6

L'escalope de volaille, légume
& knoeplés maison 22

Le flan caramel
15,00 €



LE MENU DU TERROIR

Le Presskopf maison & sa sauce gribiche 25

Jarret de porc, sauce pinot noir,
knoepflés maison 23

Le kougelhopf glacé
42,00 €



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LE MENU PK

Foie gras de canard maison
& petite salade de magret fumé 24

Steak de veau aux girolles,
Spaetzlés & légumes 16

La quenelle de mousse au chocolat
& sa glace vanille
56,00 €

LE MENU DECOUVERTE

Menu Surprise élaboré selon l'humeur du Chef
(possible uniquement pour toute la tablée)

82,00 €

Notre sommelier Thomas vous propose la formule
En accord mets & vins 28€/pers



Le Petit Kohlberg
HÔTEL - RESTAURANT
LUCELLE - ALSACE

LES INSTANTS SUCRÉS

Le kougelhopf glacé	9,50€
Le vacherin nougatine	9,50€
La mousse au chocolat	8,00€
La tarte du jour	7,00€
Le café & son moelleux	8,50€
Le thé & son moelleux	9,50€
Le Crémant gourmand	18,00€
La crème brûlée	8,50€
Le flan caramel	7,50€
La salade de fruits	8,00€

AUTOUR DU CAFÉ

Le café Irish (Whisky)	10,00€
Le café Alsacien (Quetsche)	10,00€
Le café Soupir de Madame (Cointreau)	10,00€
Le café caramel liégeois	7,00€



Le Petit Kohlberg

HÔTEL - RESTAURANT

LUCELLE - ALSACE

LES PARFUMS DE GLACES de la Maison Alba, Artisan glacier :

Vanille - Fraise - Café - Chocolat noir - Kirsch

LES PARFUMS DE SORBETS de la Maison Alba, Artisan glacier :

Citron - Framboise - Passion - Mangue - Pomme

La boule 2,50€

Supplément chantilly maison 2,00€

LES COUPES GLACÉES 9,50€

La Coupe Danemark (Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)

La Coupe Forêt Noire (Glace vanille, kirsch, chocolat, chantilly & copeaux de chocolat)

La coupe Maison (glace vanille, salade de fruits, chantilly)

LES COUPES ARROSÉES 10,50€

La Coupe Marechal (sorbet citron, Marc de Gewurztraminer)

La Coupe Sergent (sorbet framboise, Eau de vie de Framboise)

La coupe Normande (sorbet ananas arrosé au Malibu)

La coupe Général (glace vanille arrosée au Whisky)

La Coupe Café Bailey 's (glace café, Bailey 's & Chantilly)

Tous les prix : taxe, TVA, service compris