

MENU HORIZON

MISE EN BOUCHE : BRINGELLES EN FOLIE

TERRINE D'AUBERGINE ET COURGETTES, RICOTTA ET
ÉPICES DOUCES
CROUSTILLANT DE CAVIAR D'AUBERGINE

ENTRÉE : LE CANA-BIS
(DIRECTION LE 7^E CIEL SANS LES EFFETS
SECONDAIRES)

UNE TRANCHE DE 50GR
BRIOCHE, CHUTNEY ANANAS, RHUM, SAFRAN
CÔNE CROUSTILLANT SURPRISE

PLAT AU CHOIX :

ANGUILLE EN DEUX FAÇONS

POCHÉE ET EN ACCRAS
SAUCE COCO, CITRON VERT
JULIENNE DE LÉGUMES DES ÎLES ET PURÉE DE PATATE
DOUCE

OU

ROMAZAVA

BŒUF AU GINGEMBRE ET À L'AIL, ÉPICES, TOMATES,
GINGEMBRE, BREDES MAFANA, PIMENT DE
MADAGSACAR, BLETTE, PARACRESS,
RIZ PARFUMÉ

DESSERT : COUPE GLACÉE DES ÎLES :

3 BOULES DE GLACE À LA VANILLE BOURBON DE
MADAGASCAR
SUR LIT DE FRUITS EXOTIQUES : ANANAS, MANGUE,
GRENADE ET CAGE D'AMOUR.

65€

MENU DES ILES

MISE EN BOUCHE : BRINGELLES EN FOLIE

TERRINE D'AUBERGINE ET COURGETTES, RICOTTA
AUX ÉPICES DOUCES
CROUSTILLANT DE CAVIAR D'AUBERGINE

PLAT : RIZ DES ILES REVISITÉ

RIZ SAFRANÉ AUX LÉGUMES, FRUITS DE MER, POISSONS,
ET CRUSTACÉS
3 SORTES DE VIANDES :
- EMINCÉ DE VEAU CURRY COCO
- ROUGAIL SAUCISSE
- ROMAZAVA
BEIGNETS DE BANANES ET D'ANANAS

DESSERT : COUPE GLACÉE DES ÎLES :

3 BOULES DE GLACE À LA VANILLE BOURBON DE
MADAGASCAR
SUR LIT DE FRUITS EXOTIQUES : ANANAS, MANGUE,
GRENADE ET CAGE D'AMOUR.

48€

MENU DU 115^E ANNIVERSAIRE

MISE EN BOUCHE : BRINGELLES EN FOLIE

TERRINE D'AUBERGINE ET COURGETTES, RICOTTA ET
ÉPICES DOUCES
CROUSTILLANT DE CAVIAR D'AUBERGINE

ENTRÉE : LE CANA-BIS
(DIRECTION LE 7^E CIEL SANS LES EFFETS
SECONDAIRES)

UNE TRANCHE DE 50GR
BRIOCHE, CHUTNEY ANANAS, RHUM, SAFRAN
CÔNE CROUSTILLANT SURPRISE

1^{ER} PLAT : ANGUILE EN DEUX FAÇONS

POCHÉE ET EN ACCRAS
SAUCE COCO, CITRON VERT
JULIENNE DE LÉGUMES DES ÎLES ET PURÉE DE PATATE
DOUCE

2^E PLAT : ROMAZAVA

BŒUF AU GINGEMBRE ET À L'AIL, ÉPICES, TOMATES,
GINGEMBRE, BREDES MAFANA, PIMENT DE
MADAGSACAR, BLETTE, PARACRESS,
RIZ PARFUMÉ

DESSERT : COUPE GLACÉE DES ÎLES :

3 BOULES DE GLACE À LA VANILLE BOURBON DE
MADAGASCAR
SUR LIT DE FRUITS EXOTIQUES : ANANAS, MANGUE,
GRENADE ET CAGE D'AMOUR.

75€

A LA CARTE

FOIE GRAS D'OIE ENTIER, CHUTNEY ET
BRIOCHE (PORTION D'ENVIRON 65G)

25.00 €

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, CHUTNEY ET
BRIOCHE (PORTION D'ENVIRON 65G)

21.00 €

LE CANA-BIS, BRIOCHE, CHUTNEY ANANAS,
RHUM, SAFRA
(UNE TRANCHE DE 65G)

*DIRECTION LE 7E CIEL SANS LES EFFETS
SECONDAIRES*

23.00€

LASAGNE EXOTIQUE VEGAN ACCOMPAGNÉE
DE SON MESCLUN DES ILES

23.00 €

NOS PARTENAIRES LOCAUX

NOUS REMERCIONS :

KOCH ET FILS

SOPROLUX STRASBOURG

LES GLACES ALBA

ROLAND FREYBURGER, PRODUCTEUR DE
PLAISIR GUSTATIF À HABSHEIM

LE SAFRAN DU CHÂTEAU, GUÉMAR

LES BOISSONS :

ROLLY GASSMANN DE RORSCHWIHR

PAUL GASCHY D'EGUISHEIM

DAVID ERMEL DE HUNAWIHR

JEAN MARC BONVIN (CÔTES DU RHÔNE)

LAHRA- PRESOIR DE BENNWIHR

ADAM BOISSONS, GUEWENHEIM

SÉRAPHIN BERNARDO (BEAUJOLAIS)

UN GRAND MERCI À TOUTE L'ÉQUIPE
BRINGEL, TOUJOURS PRÊTE À RELEVER TOUS
LES CHALLENGES ET QUI, DANS NOS ATELIERS,
ASSURE LE FAIT MAISON À PARTIR DE NOS
PRODUITS BRUTS FRAIS ET PRIVILÉGIE LES
PRODUCTEURS LOCAUX SELON LA SAISON ET
LEURS RÉCOLTES DU MOMENT.

SARL BERNARD BRINGEL - 31 RUE PRINCIPALE
68 116 GUEWENHEIM 03.89.82.51.15 –
INFO@TRAITEUR-BERNARD-BRINGEL.FR
WWW.TRAITEUR-BERNARD-BRINGEL.FR -
WWW.BRINGEL-A-DOMICILE.FR

FESTIVITAS 2026

PAR TRAITEUR BERNARD BRINGEL

LA CARTE

115 ANS DE LA MAISON
BRINGEL