

**Maison Kirn**

*- 1904 - Strasbourg -*

# Carte des fêtes



**Nouveau site click & collect :  
[www.kirn.fr](http://www.kirn.fr)**

# POUR VOS APÉRITIFS

## Le pain surprise long aux noix

25 toasts minimum **19,50 €**

Fourré saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec et fromage

## La trilogie des pains festifs *Nouveauté*

80 toasts minimum **39,50 €**

Un kougelhopf surprise au saumon, un pavé muesli au foie gras, un pavé au tournesol, garni de beurre demi-sel et filet mignon fumé

## Le pain surprise rond

*Nouveauté* **38,50 €**

Fourré saumon fumé, bacon, viande froide, saucisson sec et fromage

## Le cercle polaire

48 pointes **33,00 €**

Pain polaire garni de mousse de truite fumée et raifort, saumon fumé et beurre demi-sel, crème mascarpone tomate confite et rucola

## Le kougelhopf salé aux lardons

Petit modèle

**6,50 €**

## Les mini navettes en boîtes 'duo'

*Nouveauté*

➤ 6 mini navettes saumon et 6 mini navettes foie gras **13,20 €**

## La boîte de verrines festives assorties

6 pièces

*Nouveauté* **16,50 €**

Deux verrines saumon yuzu : mini ratatouille, duo de saumon fumé et poché, crème légère au yuzu  
Deux verrines de gelée d'agrumes aux queues d'écrevisses snackées à l'ail tartare de courgettes et crumble au citron  
Deux verrines de salade de fregola sarde aux lardons de canard fumé et dés de foie gras confit

## Les mini burgers Rossini

15 pièces

*Nouveauté* **24,50 €**

Façon maison présentés sur une ardoise

## Les pâtés en croûte :

➤ Pâté en croûte au foie gras **58,20 €** le kg

➤ Pâté en croûte canard forestier **29,50 €** le kg

➤ Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs *Nouveauté* **31,65 €** le kg

➤ Pâté en croûte de sanglier aux châtaignes et aux noix *Nouveauté* **32,20 €** le kg

➤ Pâté en croûte de brochets aux écrevisses de Louisiane *Nouveauté* **33,95 €** le kg

➤ Pâté en croûte de volaille à la moutarde **33,50 €** le kg

➤ Pâté en croûte traditionnel rustique **25,90 €** le kg

## Mini pâtés en croûte «maison»

**26,95 €** le kg

- à la viande marinée au vin blanc et éclats de pistaches
- à la volaille et madère
- au saumon



## LES ENTRÉES FROIDES FESTIVES

### Bûche salée canard à l'orange et foie gras, une exclusivité «Thierry Mulhaupt»

Pâte sablée amande, magret de canard, chutney à l'orange, biscuit salé à la farine de châtaigne, bavaroise au foie gras. À servir frais

• pour 6 personnes

*Nouveauté*

**37,55 €** la pièce

### La déclinaison festive

Saumon label rouge fumé aux épices douces, compression de foie gras et magret de canard, escalope de foie gras, dariole de poisson aux noix de St Jacques et scampi, suprême de caille fumé, salade des îles aux crevettes, pomme et clémentines, salade d'épeautre aux cèpes.

**15,50 €** la portion

### La demie langouste à la parisienne

salade de fregola sarde aux crevettes fraîches et à la coriandre

**19,90 €**

### La trilogie de foies gras

Mi-cuit au torchon, fumé et pressé aux figures et spéculos, accompagné d'une salade de céréales, chutney quetsche-cannelle et brioche à tête

**14,50 €** la portion

### Foie gras canard entier maison

**160,00 €** le kg

### Foie gras d'oie entier maison

**200,00 €** le kg

### Foie gras d'oie entier maison à la truffe du Périgord

**235,00 €** le kg

### Lobe de foie gras frais canard ou oie selon cours

### Saumon fumé écossais tranché main

**98,90 €** le kg

### Saumon fumé sauvage tranché main

**123,95 €** le kg

### Saumon mariné à l'aneth tranché main

*Nouveauté* **98,90 €** le kg

### Les brioches à tête individuelle pour vos foies gras

(à tiédir au micro-ondes quelques secondes)

**1,00 €** la pièce

## ENTRÉES FROIDES

<b>Hure de Noël</b>	<b>27,95 €</b>
<b>Terrines de la mer :</b>	
➤ Dôme de truite	<b>Nouveauté 39,90 €</b> le kg
➤ Délice de crabe à l'armoricaine	<b>Nouveauté 32,25 €</b> le kg
➤ Terrine de saumon l'oseille	<b>32,90 €</b> le kg
<b>Terrines de viandes et volailles :</b>	<b>Nouveauté</b>
➤ Terrine au foie de canard et à la figue	<b>68,90 €</b> le kg
➤ Lingot de Noël au chapon au foie gras de canard	<b>38,90 €</b> le kg
➤ Terrine de sanglier	<b>26,90 €</b> le kg
➤ Terrine de chevreuil	<b>27,35 €</b> le kg

## ENTRÉES CHAUDES :

<b>Coquille Saint-Jacques Bretonne (chapelure) ou Normande.</b>	<b>9,50 €</b> la pièce
<b>Cassolette de St-Jacques aux petits légumes</b>	<b>Nouveauté 6,50 €</b> la pièce
<b>Cassolette de volaille au foie gras et aux morilles</b>	<b>5,50 €</b> la pièce
<b>Les escargots de Bourgogne</b> Pur beurre, à passer au four	<b>8,50 €</b> la douzaine
<b>Boudin blanc nature</b>	<b>25,90 €</b> le kg
<b>Boudin blanc au foie gras</b>	<b>39,90 €</b> le kg

## NOS FAMEUSES TOURTES ET JAMBONS EN CROÛTE :

<b>Spirale de saumon en croûte,</b> 4/5 personnes (env. 1,5 kg), sauce poisson	<b>41,00 €</b> le kg
<b>Le feuilleté de saumon aux crevettes sauce homardine</b>	<b>8,50 €</b> la personne
<b>Tourte de Noël Viande de canard, foie gras de canard</b> pour 4 à 5 personnes	<b>35,00 €</b> la pièce
<b>Tourte traditionnelle au riesling</b> pour 2 à 3 personnes	<b>22,05 €</b> le kg
<b>Tourte traditionnelle au riesling</b> pour 4 à 5 personnes	<b>22,05 €</b> le kg
<b>Tourte volaille aux morilles</b> pour 4 à 5 personnes	<b>26,10 €</b> le kg
<b>Jambon en croûte</b> pour 2, 4, 6, 8, 10 personnes	<b>25,95 €</b> le kg

## NOS POISSONS CUISINÉS :

**Dos de cabillaud en croûte de pistache et sauce au champagne** 16,90 € la portion avec garniture

**Filet de sole, sauce au pinot gris et aux amandes** 17,90 € la portion avec garniture

**Brochette de lotte, crevettes et sa sauce soja et miel** 14,90 € la portion avec garniture

Pour Noël, nos poissons sont accompagnés de gratin de légumes d'autrefois

Pour la Saint-Sylvestre, nos poissons sont accompagnés de risotto au potiron, parmesan et sauge

## NOS VIANDES CUISINÉES :

**Filet mignon de veau aux figues et au foie gras** 21,90 € la portion avec garniture

**Chapon aux morilles flambées au cognac** 17,90 € la portion avec garniture

**Civet de sanglier aux myrtilles** 13,90 € la portion avec garniture

Pour Noël, nos viandes sont accompagnées de tagliatelles aux légumes (sauf le sanglier qui est accompagné exclusivement de spaetzles)

Pour la Saint-Sylvestre, nos viandes sont accompagnées de pommes Anna & trio de carottes laquées (sauf le sanglier qui est accompagné exclusivement de spaetzles)

## Nos spécialités cuisinées Alsaciennes :

**Le baeckeoffe aux trois viandes** 9,50 € la personne  
avec panaché de salade verte

**La baeckeoffe de canard aux marrons** 11,50 € la personne  
maison sautés au beurre

**Le rossbiff de cheval à l'alsacienne** 10,50 € la personne  
accompagné de spaetzle maison au beurre

**Les suprêmes de volaille farcis aux cèpes** 11,50 € la personne  
crème de cèpes, poêlée de champignons frais,  
spaetzle maison sautés au beurre

**Le filet de boeuf façon Wellington et son jus de cèpes** 33,80 € le kg

## Les garnitures

- Chou rouge confit aux marrons et aux pommes **4,50 €** la portion
- Pommes dauphines **15,30 €** le kilo
- Pommes croquettes **15,30 €** le kilo
- Spaetzles **3,50 €** la portion
- Mousseline de pommes de terre  
aux brisures de truffe noire du Périgord **4,95 €** la portion
- Mousseline de carotte **3,60 €** la portion
- Mousseline de céleri **4,50 €** la portion
- Mousseline de butternut aux éclats de marron **Nouveauté 3,90 €** la portion

## Nos sauces

- Sauce périgueux **4,70 €** la pièce de 120 gr
- Sauce volaille **3,30 €** la pièce de 120 gr

## Nos planchettes de charcuterie pour la raclette

**Planchette de charcuterie** pour 4 personnes **15,00 €** 150 gr par personne  
(jambon blanc, jambon de pays, jambon cru d'Alsace, rosette, lard fumé paysan)

**Planchette de charcuterie** pour 6 personnes **22,50 €** 150 gr par personne  
(jambon blanc, jambon de pays, jambon cru d'Alsace, rosette, lard fumé paysan)

**Plateau de raclette de la Maison Lorho** pour 4 personnes **24,00 €**

**Plateau de raclette de la Maison Lorho** pour 3 personnes **19,00 €**



# Nos viandes d'exception

## Nos pièces maturées: Entrecôte, Faux Filet et Côte de bœuf au choix :

- Simmental (4 semaines de maturation)
- Limousin (4 semaines de maturation)
- Angus (4 semaines de maturation)
- Charolais (4 semaines de maturation)

## Nos gibiers (prix en fonction du cours du jour) :

- Gigue et Épaule de chevreuil
- Rôti de biche
- Civet de biche
- Filet de biche
- Rôti de jeune sanglier
- Civet de sanglier

## Gigot d'agneau de lait des Pyrénées

# Nos fondues et pierrades

## Nos Fondues:

- Fondue Bourguignonne de rumsteak **6,40€** la portion de 200 gr
- Fondue Chinoise de bœuf **7,00€** la portion de 200 gr
- Fondue Chinoise de volaille **6,00€** la portion de 200 gr
- Fondue Chinoise mixte volaille et bœuf **7,00€** la portion de 200 gr

## Nos pierrades:

- Pierrade de bœuf **7,00€** la portion de 200 gr
- Pierrade sans porc : bœuf, veau et volaille **7,00€** la portion de 200 gr
- Pierrade mixte : bœuf, porc et volaille **7,00€** la portion de 200 gr
- Pierrade complète : bœuf, porc, veau et volaille **7,00€** la portion de 200 gr

\*\* Nos viandes sont dressées sur plateau \*\*

# Volaille de bresse de la maison Miéral

- Poulet de Bresse AOP effilé selon cours
- Poularde de Bresse AOP effilé selon cours
- Chapon de Bresse AOP effilé , sur commande
- Dinde de Bresse AOP effilé selon cours
- Canette de Barbarie Excellence
- Pintade Excellence
- Farce de Noël

## FROMAGES

### Le plateau de fromages affinés par Christelle et Cyril Lohro, MOF

- **La surprise du fromager** **45,00 €**  
plateau pour 4 à 6 personnes,  
7 variétés de fromages présentés dans une boîte ronde en bois

## DESSERTS

### L'assortiment de mignardises sucrées de Thierry Mulhaupt

- Plateau de 16 pièces **19,20 €**
- Plateau de 28 pièces **33,60 €**

### Les bûches sucrées de Thierry Mulhaupt

*Nouveauté*

- **Taille unique**, pour 5 personnes (convient pour 4 ou 6 personnes) **33,00 €**

**Tahiti** : Dacquoise et croustillant, crémeux aux fruits rouges, biscuit imbibé à la vanille et bavaroise à la vanille de Tahiti. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges

**Marron** : Biscuit à la farine de châtaigne incrusté de cassis, crémeux au marron et crème chantilly légèrement vanillée. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

**Ouganda** : Biscuit tigré, crémeux fruit de la passion et mangue, génoise au chocolat et mousse au chocolat Ouganda 66%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruit exotique.

**Riviera** : Fond de pâte sucrée, crème au citron vert basilic, génoise aux zestes de citrons et bavaroise au citron de Sicile. Pour les amateurs de tarte au citron. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

**La «tradition» revisitée Praliné** : Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre «légère» au praliné amande. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

### Les tartes de Noel de Thierry Mulhaupt

**24,50 €**

**Tarte «Esprit de Noël»** : Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud.

**Tarte de Noel à l'orange** : Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée d'orange aux épices.

Philippe Kirn et l'ensemble de son équipe vous souhaite de très belles fêtes  
et une excellente année 2021

[www.kirn.fr](http://www.kirn.fr)  
[philippe@kirn.fr](mailto:philippe@kirn.fr)

**Centre Ville** : 19 rue du 22 novembre • 67000 Strasbourg • Tél : +33 3 88 32 16 10

**Robertsau** : 50 rue boecklin • 67000 Strasbourg • Tél : +33 3 88 45 73 00

Suivez notre actualité sur les réseaux



et

