



Maison Kirn

1904 - Strasbourg

Carte des Fêtes

www.kirn.fr
Click & collect

PHILIPPE
KIRN

POUR VOS APERITIFS

LE PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX 25 TOASTS **29,90€/ PIÈCE**
FOURRÉ AU SAUMON, BACON, VIANDE FROIDE, SAUCISSON SEC ET FROMAGE

LE PAIN SURPRISE ROND **39,90€/PIÈCE**
FOURRÉ AU SAUMON FUMÉ, BACON, VIANDE FROIDE, SAUCISSON SEC ET FROMAGE

BOUCHÉES SALÉES APÉRITIF, 36 PIÈCES **24,50€/PLATEAU**
PARMENTIER DE BOEUF, FLANC LÉGUMES SAUMON, **NOUVEAUTÉ**
MINI CHOUCROUTE KNACK, FEUILLETÉ À LA VIANDE, FLAN DE LÉGUMES, QUICHE AU CHORIZO

MINI QUICHES PANACHÉES, 8 PIÈCES **7,50€/PLATEAU**
QUICHE LORRAINE, QUICHE AU SAUMON ET CHORIZO, TARTELETTE OIGNON **NOUVEAUTÉ**

PLATEAU DE CHARCUTERIE APÉRO, 3-4 PERSONNES **12,90€/PLATEAU**
JAMBON BLANC, JAMBON CRU D'ALSACE, **NOUVEAUTÉ**
BACON PAYSAN, GALANTINE ALSACIENNE, FICELLE ET POITRINE FUMÉE PAYSANNE

PLATEAU DE CHARCUTERIE DU SOLEIL, 3-4 PERSONNES **12,90€/PLATEAU**
JAMBON DE PARME, JAMBON BLANC D'ITALIE AUX HERBES, **NOUVEAUTÉ**
JAMBON SERRANO, CHORIZO, SAUCISSON SEC FELINO D'ITALIE
ET DE SAUCISSON SEC BELLA FESTA

LES PÂTÉS EN CROUTE

- PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS **58,20€ LE KG**
- PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE À LA MOUTARDE **33,50€ LE KG**
- PÂTÉ EN CROUTE TRADITIONNEL VIGNERON **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 ENTREES FROIDES FESTIVES

LA DEMIE LANGOUSTE À LA PARISIENNE **24,90€**
SALADE DE FREGOLA SARDA AUX CREVETTES FRAÎCHES ET À LA CORIANDRE
UNIQUEMENT DISPONIBLE LE 24/12 ET 31/12

NOS FOIE GRAS

- FOIE GRAS CANARD ENTIER MAISON **160,00€/KG**
- FOIE GRAS D'OIE ENTIER MAISON **200,00€/KG**
- FOIE GRAS D'OIE ENTIER MAISON **235,00€/KG**
À LA TRUFFE DU PÉRIGORD
- LOBE DE FOIE GRAS FRAIS CANARD OU OIE SELON COURS
- ESCALOPES DE FOIE GRAS CRU **13,90€/PORTION** **NOUVEAUTÉ**

NOS SAUMONS

- SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS TRANCHÉ MAIN **98,90€/KG**
- SAUMON FUMÉ SAUVAGE TRANCHÉ MAIN **123,95€/KG**
- SAUMON MARINÉ À L'ANETH TRANCHÉ MAIN **98,90€/KG**

ENTREES CHAUDE FESTIVES

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE **9,50€ LA PIÈCE**

CASSOLETTE DE VOLAILLE ET MORILLES **6,50€ LA PIÈCE**

CASSOLETTE DE ST JACQUES AUX PETITS LÉGUMES **6,50€ LA PIÈCE**

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE **11,90€ LA DOUZAINÉ**
PUR BEURRE, À PASSER AU FOUR

NOS FAMEUSES TOURTES ET JAMBONS EN CROUTE

MINI TOURTE AUX NOIX DE ST JACQUES
POUR 1 PERSONNE

6,90€ LA PIÈCE
NOUVEAUTÉ

TOURTE DE NOËL
VIANDE DE CANARD, FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES
POUR 4 À 5 PERSONNES

35,00€ LA PIÈCE

TOURTE TRADITIONNELLE AU RIESLING
POUR 2 À 3 PERSONNES

17,00€ LA PIÈCE

TOURTE TRADITIONNELLE AU RIESLING
POUR 4 À 5 PERSONNES

29,90€ LA PIÈCE

TOURTE VOLAILLE AUX MORILLES
POUR 4 À 5 PERSONNES

32,90€ LA PIÈCE

JAMBON EN CROÛTE
POUR 2 PERSONNES
POUR 4 PERSONNES
POUR 6 PERSONNES

16,00€ LA PIÈCE
32,00€ LA PIÈCE
47,00€ LA PIÈCE

NOS VIANDES CUISINÉES

FILET MIGNON DE VEAU AUX MORILLES FLAMBÉES
LA PORTION AVEC GARNITURE

22,90€
NOUVEAUTÉ

BALLOTINE DE CHAPON ET SES MARRONS GLACÉS AU MIEL
SAUCE CRÈME À LA LIQUEUR DE PÊCHE DE VIGNE
LA PORTION AVEC GARNITURE

17,90€
NOUVEAUTÉ

CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR
LA PORTION AVEC GARNITURE

16,90€
NOUVEAUTÉ

POUR NOËL, NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTES
ET LÉGUMES D'HIVER : BROCOLIS, CAROTTES, CHAMPIGNONS
SAUF LE CHEVREUIL QUI EST ACCOMPAGNÉ EXCLUSIVEMENT DE SPAETZLES

POUR LA SAINT-SYLVESTRE, NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX
CHAMPIGNONS ET AU FOIE GRAS
SAUF LE CHEVREUIL QUI EST ACCOMPAGNÉ EXCLUSIVEMENT DE SPAETZLES

NOS POISSONS CUISINÉS

FILET DE SANDRE ET SON FLEURON
RÉDUCTION AU PINOT NOIR
LA PORTION AVEC GARNITURE

17,90€
NOUVEAUTÉ

FILET DE ST PIERRE, SAUCE AU PINOT GRIS,
CREVETTE ET MANGUE
LA PORTION AVEC GARNITURE

21,90€
NOUVEAUTÉ

CURRY DE LOTTE AU LAIT DE COCO ET FRUITS SECS
LA PORTION AVEC GARNITURE

17,90€
NOUVEAUTÉ

POUR NOËL, NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN RISOTTO DE CÉRÉALES :
RIZ, ORGE, QUINOA, LENTILLE CORAIL

POUR LA SAINT-SYLVESTRE, NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE
POÊLÉE DE CROSNES À LA PAYSANNE

NOS SPÉCIALITÉS CUISINÉES ALSACIENNES

LE BAECKEOFFE AUX TROIS VIANDES 12,50€/PERSONNE
800GR

LA BOUCHÉE À LA REINE GARNIE 6,90€/PERSONNE
X2 EN BARQUETTE

ROASTBEEF DE CHEVAL, SPATZLE 9,90€/PERSONNE

LE FILET DE BOEUF FAÇON WELLINGTON ET SON JUS DE CÈPES 18,90€/PERSONNE
POUR 3 OU 5 OU 7 PERSONNES

LES GARNITURES

- CHOU ROUGE CONFIT AUX MARRONS ET AUX POMMES 4,50€ LA PORTION
 - 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
 - GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS 5,50€ LA PORTION
- NOUVEAUTÉ**

LA SAUCE

- SAUCE PÉRIGUEUX 4,70€ LA PIÈCE DE 120GR

NOS VIANDES FESTIVES

PINTADE FARCIE À LA MANGUE/FOIE GRAS/PAIN D'ÉPICE 29,90€/KG
PIÈCE DE 1,2KG. POUR 4/5 PERSONNES **NOUVEAUTÉ**

SUPRÊME DE CHAPON FARCİ AUX FIGUES/FOIE GRAS/POTIRON 34,90€/KG
PIÈCE DE 400/500GR POUR 2/3 PERSONNES **NOUVEAUTÉ**

FILET DE CANARD FARCİ AUX CÈPES PARFUMÉ AUX FRUITS ROUGES 24,90€/KG
PIÈCE DE 400/500GR POUR 4/5 PERSONNES **NOUVEAUTÉ**

FILET DE BŒUF FAÇON Tournedos Rossini 79,90€/KG
PIÈCE DE 1KG, POUR 4/5 PERSONNES

RÔTI DE VEAU ORLOFF 59,90€/KG
PIÈCE DE 1KG POUR 4/5 PERSONNES

NOS VIANDES D'EXCEPTION

PORC NOIR DE BIGORRE 39,80€/KG
CARRÉ 4 CÔTES , 4 PERSONNES, ENV.1 KG

VEAU FERMIER DU LIMOUSIN 34,35€/KG
CARRÉ 4 CÔTES, 4 PERSONNES, ENV.1,2 KG

WAGYU JAPON 220€/KG

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES 42,05€/KG
2/3 PERSONNES, ENV.0,900/1,2KG

AGNEAU PRÉ SALÉ DU MT ST MICHEL

GIGOT D'AGNEAU PRÉ SALÉ DU MT ST MICHEL SELON COURS
ÉPAULE D'AGNEAU PRÉ SALÉ DU MT ST MICHEL SELON COURS
SELLE D'AGNEAU PRÉ SALÉ DU MT ST MICHEL SELON COURS
CARRÉ D'AGNEAU 8 CÔTES PRÉ SALÉ DU MT ST MICHEL SELON COURS

NOTRE CAVE DE MATURATION

ENTRECÔTE, FAUX FILET ET CÔTE DE BŒUF AU CHOIX

49,90€/KG

- SIMMENTAL, LIMOUSIN, ANGUS, CHAROLAIS

4 SEMAINES DE MATURATION

NOS GIBIERS DE LA RÉGION

- GIGUE DE CHEVREUIL 34,90€/KG
- FILET DE BICHE 58,90€/KG
- CIVET DE CHEVREUIL 39,90 €/KG

NOS VOLAILLES DE PRESTIGES

NOS VOLAILLES DE BRESSE

- POULET DE BRESSE EFFILÉ 23,80€/KG
4/5 PERSONNES
- CHAPON DE BRESSE 49,95€/KG
4/5 PERSONNES
- POULARDE DE BRESSE EFFILÉE 22,95€/KG
4/5 PERSONNES
- POULARDE DE BRESSE ROULÉE DANS SON LINGE 39,95€/KG
4/5 PERSONNES

NOS VOLAILLES D'ALSACE

- CHAPON FERMIER D'ALSACE 19,80€/KG
4/5 PERSONNES
- CHAPON DE PINTADE D'ALSACE 26,95€/KG
6/8 PERSONNES
- CUISSE DE CHAPON FERMIER D'ALSACE 22,95€/KG
LA PIÈCE ENV.400GR
- SUPRÊME DE CHAPON FERMIER D'ALSACE 32,90€/KG
LA PIÈCE ENV.350GR

NOTRE FARCE DE NOEL

FARCE DE NOEL

VEAU, VOLAILLE, FOIE GRAS, MORILLES, CRÈME FRAÎCHE, ÉPICES, COGNAC

28,00€/KG

NOS FONDUES ET PIERRADES

NOS FONDUES SUR PLATEAU

- FONDUE BOURGUIGNONNE DE RUMSTEAK 7,00€/PERSONNE 200GR
- FONDUE CHINOISE DE BŒUF 7,00€/PERSONNE 200GR
- FONDUE CHINOISE DE VOLAILLE 7,00€/PERSONNE 200GR

NOS PIERRADES SUR PLATEAU

- PIERRADE DE BŒUF 7,00€/PERSONNE 200GR
- PIERRADE SANS PORC : BŒUF, VEAU ET VOLAILLE 7,00€/PERSONNE 200GR
- PIERRADE COMPLÈTE : BŒUF, PORC, VEAU ET VOLAILLE 7,00€/PERSONNE 200GR

NOS FROMAGES

DE CHRISTELLE ET CYRIL LOHRO (MOF)

LE PLATEAU DE FROMAGES, AFFINÉS PAR CHRISTELLE ET CYRIL LOHRO, MOF
LA SURPRISE DU FROMAGER, 3-4 PERSONNES **45,00€/PLATEAU**

LE PLATEAU DE FROMAGES À RACLETTE, AFFINÉS PAR CHRISTELLE ET CYRIL LOHRO, MOF
3/4 PERSONNES **24,00€/PLATEAU**

LE PLATEAU DE CHARCUTERIE À RACLETTE
• 4 PERSONNES **15,00€/PLATEAU**
• 6 PERSONNES **22,50€/PLATEAU**

NOS 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, 4 À 6 PERSONNES **33,00€ LA BÛCHE**

INDONÉSIA

DACQUOISE ET CROUSTILLANT À LA VANILLE, CRÉMEUX À LA VANILLE D'INDONÉSIE, BISCUIT IMBIBÉ
À LA VANILLE ET BAVAROISE À LA FRAMBOISE.

SE DÉGUSTE FRAIS ET PEUT S'ACCOMPAGNER D'UN COULIS DE FRUITS ROUGES.

CASTA

PAIN DE GÊNES ET GÉNOISE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE, COMPOTÉE DE CLÉMENTINE DE CORSE,
CRÉMEUX AU MARRON ET CRÈME CHANTILLY LÉGÈREMENT VANILLÉE.

SE DÉGUSTE TEMPÉRÉ ET PEUT S'ACCOMPAGNER D'UNE CRÈME ANGLAISE.

MADAGASCAR

BISCUIT MOELLEUX AUX CHOCOLAT, CROUSTILLANT FEUILLETÉ, CRÈME BRULÉE À LA VANILLE POMPONA DE MADAGASCAR,
MOUSSE AU CHOCOLAT PUR ORIGINE MADAGASCAR 64%.

SE DÉGUSTE TEMPÉRÉ ET PEUT S'ACCOMPAGNER D'UN COULIS DE FRUITS EXOTIQUES.

**PHILIPPE KIRN ET L'ENSEMBLE DE SON EQUIPE VOUS
SOUHAITE DE TRES BELLES FÊTES ET UNE EXCELLENTE ANNEE 2022**

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**

EMAIL : PHILIPPE@KIRN.FR

