

Bienvenue !

Le Pommel

Spécialités Alsaciennes & Recettes Traditionnelles



"suggestions de présentation"

Originaires d'Alsace, nous avons posé nos valises dans la charmante ville de Guéret en 2022 et depuis nous avons à cœur de vous partager la convivialité et les saveurs de notre région natale. Que ce soit pour une pause déjeuner, un repas d'affaires, un dîner en famille, une soirée entre amis ou un événement à fêter, on vous régale avec nos plats fait maison, dans la joie et la bonne humeur ! Laissez-vous tenter par les spécialités et les recettes traditionnelles de notre carte. Nous sommes à votre écoute.

Aline & Aurélien, nos enfants Mathilde et Arthur et notre fidèle compagnon Maya.



"suggestions de présentation"



A la carte

Entrées ou Salades

Petite Grande

Assiette de crudités*	7.00	16.00
Salade Alsacienne ^(A) Salade, tomate, saucisse de viande, gruyère, oignons frits, oeufs	8.00	18.50
Salade fraîcheur aux deux fromages* Assiette de crudités, chèvre mariné aux herbes de provence et à l'huile d'olive, Munster nappé au Marc de Gewurztraminer		19.00

Flammekueche^(A)

A partager en entrée ou en plat principal

Munster Pâte fine à pain, crème fraîche, oignons, lardons, munster	15.20
La gourmande Pâte fine à pain, crème fraîche, oignons, lardons, emmental et champignons	15.70
Végétarienne* Pâte fine à pain, crème fraîche, oignons, champignons, emmental	14.50

Plats

Tarte à l'oignon et ses crudités* ^(A)	17.50
Jambonneau au court bouillon, compoté de raifort ^(A) et ses légumes du moment	18.50
Pfannala au Munster (Alsace)* ^(A) Patates sautées avec ou sans lardons, munster fondu accompagnée d'une salade verte	19.00
Fleischnacka, sauce tomate ^(A) Pâte à nouilles, farce de bœuf maison accompagnée d'une salade verte	20.00
Pavé de saumon grillé sauce citronnée* et ses légumes du moment	20.00
<u>Accompagnements</u> (le 2ème à 2.50) :	
• Frites ou Spaetzles ^(A) ou Riz	

* Plats végétariens
^(A) Spécialités Alsaciennes

Toute notre carte est faite maison

Lutte contre le gaspillage 5 € de supplément (mais possibilité d'emporter)

Les Boissons

Vins au verre :

Laissez-vous tenter par notre sélection de vins provenant de la maison Kuentz bas à Ammerschwihr.

Gewurztraminer	4.20
1/4 9.00	1/2 18.00
Pinot Blanc	4.50
1/4 8.40	1/2 16.80
Pinot Gris	4.50
1/4 9.00	1/2 18.00
Riesling	4.20
1/4 8.40	1/2 16.80
Pinot Noir	4.50
1/4 9.00	1/2 18.00

Cafés ou Thés :

Espresso	1.70
Grand café	3.40
Décaféiné	2.30
Infusion ou thé	3.30
Cappucino	4.10
Chocolat chaud	3.80
Chocolat chaud viennois	4.10

Digestifs :

Bénéventine (eau de vie régionale)	4.20
Cognac	4.00
Amaretto	3.80
Armagnac	4.10
Get 27	4.20
Limoncelo	3.90
Vodka	4.80
Rhum (Diplomatico)	5.00
Gin	5.00
Grand Marnier	4.20

Eaux de vie :

Poire Williams	4.50
Framboise	4.50
Mirabelle	4.50
Marc de Gewurztraminer	4.50
Kirsch	4.50
Menthe Pastille	4.50

Les Boissons

Boissons avec alcool :

Apéritif régional :	5.00
<i>Fruittier, Rascalou, Feuillardier</i>	
Kir vin blanc	3.00
(cassis, mûre, pêche, framboise, violette)	
Kir crémant	4.30
Coupe crémant	4.10
Bière la Kreuze 33cl	5.10
Bière pression 25cl	3.50
Bière pression 50cl	7.00
Bière «Blanche de Bruges» 33cl	5.00
Picon Bière 25cl	4.10
Picon Bière 50cl	8.20
Panaché	3.30
Monaco	3.50
Pineau de Charente	4.00
Porto Rouge	4.00
Berger blanc ou Suze	3.80
Martini Blanc ou Rouge	3.80
Ricard ou Pastis	3.50
Whisky 2 cl	3.20
Whisky 4 cl	6.40
Malibu	3.60

Boissons sans alcool :

Apéritifs Soft :	
Bière sans alcool	5.00
Coca-Cola	3.20
Coca-Cola zéro	3.20
Orangina	3.20
Limonade	2.80
Diabolo	3.00
Ice tea	3.20
Perrier	3.30
Sirop à l'eau	1.50
(eau du robinet)	
Jus de fruits :	3.70
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate	
Eaux : Villers	
Eau plate 50 cl	4.00
Eau plate 100cl	5.00
Eau gazeuse 50cl	4.00
Eau gazeuse 100cl	5.00

Carte réduite du Midi

Salades

Du Mardi au Vendredi midi, environ 20 minutes d'attente pour cette carte

Salade Alsacienne ^(A)	18.50
<i>Salade, tomate, saucisse de viande, gruyère, oignon frits, oeufs</i>	
Salade fraîcheur aux deux fromages *	19.00
<i>Assiette de crudités, chèvre mariné aux herbes de provence et à l'huile d'olive, Munster nappé au Marc de Gewurztraminer</i>	

Plats

Jambonneau au court bouillon, compoté de raifort ^(A)	18.50
Pfannala au Munster (Alsace) * ^(A)	19.00
<i>Patates sautées avec ou sans lardons, munster fondu accompagnée d'une salade verte</i>	
Accompagnements (le 2ème à 2.50) :	
• Féculents du jour <i>ou</i> Spaetzles ^(A)	

* Plats végétariens
 (A) Spécialités Alsaciennes

Desserts

Glace 1 boule 2.90	Glace 2 boules 5.70	Glace 3 boules 8.50
Desserts du jour (s'adresser au serveur) 5.00		
Crème brûlée au café maison 6.10		
Sorbet arrosé	2 boules 7.80	3 boules 9.80
<i>Mirabelle arrosé Mirabelle, Myrtille arrosé Marc de Gewurztraminer, Kalamansi arrosé Crémant d'Alsace</i>		
Vacherin glacé aux 3 sorbets maison ^(A) 9.90		
<i>Meringue, sorbet figue, sorbet pêche de vigne, sorbet myrtille, chantilly glacée</i>		

Parfums de glace : Vanille au lait de montagne, Tarte aux fraises, Chocolat au lait, Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, Pain d'épices, Rhum raisin, Nougat, Plombière Pistache, Lavande

Pour les enfants et pour les grands ! : Fraise Tagada, Barbe à Papa, Pop corn

Parfums de sorbet : Pomme, Poire, Pêche de vigne, Kalamansi, Ananas, Clémentine, Limocelo, Groseille-Framboises, Mirabelle, Myrtille, Rhubarbe, Orange, Café frappé 100% Arabica



Lutte contre le gaspillage 5€ de supplément (mais possibilité d'emporter)

Les Menus

L'Alsacienne * 30.00

Assiette de crudités*

Pavé de saumon grillé sauce citronnée et ses légumes du moment*

Coupe «Le Pommeil»

1 boule pomme, 1 boule lavande, miel creusois de Gabin Bonnyaud, chantilly maison

L'Alsacien ^A 34.00

Salade Alsacienne ^A

Salade, tomate, saucisse de viande, gruyère, oignons frits, oeufs

Fleischnacka, sauce tomate ^A

Pâte à nouilles, farce de boeuf maison accompagnée d'une salade verte

Vacherin glacé aux 3 sorbets maison ^A

Meringue, sorbet figue, sorbet pêche de vigne, sorbet myrtille, chantilly glacée

Les petits bouts 14.00 *

Sirop à l'eau *ou* Jus d'orange *ou* Limonade

Aiguillette de poulet panée, Frites
ou Mix des deux jambons, cru et blanc, Frites

Mousse au chocolat *ou* Glace 2 boules au choix
(notamment pour les enfants : Fraise Tagada, Barbe à papa, Pop corn)

**jusqu'à 10 ans*

Lutte contre le gaspillage 5€ de supplément (mais possibilité d'emporter)

A la carte

Fromages

<i>La Sélection des 3 Fromages</i>	8.00
<i>Munster nappé au Marc de Gewurztraminer, Comté et chèvre mariné aux herbes de provence</i>	

Desserts

<i>Glace 1 boule</i>	2.90	<i>Glace 2 boules</i>	5.70	<i>Glace 3 boules</i>	8.50
<i>Mousse au chocolat maison</i>					6.00
<i>Crème brûlée au café maison</i>					6.10
<i>Dame blanche</i>					6.90
<i>2 boules vanille au lait de montagne, sauce chocolat, chantilly maison</i>					
<i>Coupe « Le Pommeil »</i>					7.00
<i>1 boule pomme, 1 boule lavande, miel creusois de Gabin Bonnyaud, chantilly maison</i>					
<i>Tarte citron maison</i>					7.00
<i>Coupe Mannele « Bonhomme de pain d'épices »</i>					8.50
<i>2 boules pain d'épices, 1 boule orange, chantilly maison</i>					
<i>Irish coffee</i>					8.50
<i>Sorbet arrosé</i>		<i>2 boules</i>	7.80	<i>3 boules</i>	9.80
<i>Mirabelle arrosé Mirabelle, Myrtille arrosé Marc de Gewurztraminer, Kalamansi arrosé Crémant d'Alsace</i>					
<i>Vacherin glacé aux 3 sorbets maison</i>					9.90
<i>Meringue, sorbet figue, sorbet pêche de vigne, sorbet myrtille, chantilly glacée</i>					

Des glaces savoureuses par un maître artisan glacier !

Parfums de glace : Vanille au lait de montagne, Tarte aux fraises, Chocolat au lait, Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, Pain d'épices, Rhum raisin, Nougat, Plombière Pistache, Lavande

Pour les enfants et les grands : Fraise Tagada, Barbe à Papa, Pop corn

Parfums de sorbet : Pomme, Poire, Pêche de vigne, Kalamansi, Ananas, Clémentine, Limocelo, Groseille-Framboises, Mirabelle, Myrtille, Rhubarbe, Orange, Café frappé 100% Arabica

