

Bienvenue !

Le Pommeu

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"



Les Boissons

Boissons avec alcool :

Apéritif régional :	5.00
<i>Fruitier, 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

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

Digestifs :

Bénéventine	4.20
(eau de vie régionale)	

Cognac	4.00
--------	------

Amaretto	3.80
----------	------

Armagnac	4.10
----------	------

Get 27	4.20
--------	------

Limoncello	3.90
------------	------

Vodka	4.80
-------	------

Rhum (Diplomatico)	5.00
--------------------	------

Gin	5.00
-----	------

Grand Marnier	4.20
---------------	------

Cafés ou Thés :

Espresso	1.70
----------	------

Grand café	3.40
------------	------

Décaféiné	2.30
-----------	------

Infusion ou thé	3.30
-----------------	------

Cappuccino	4.10
------------	------

Chocolat chaud	3.80
----------------	------

Chocolat chaud viennois	4.10
-------------------------	------

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
-----------------	------

A la carte

Entrées

Assiette de crudités*	7.10
Pâté en croûte, salade verte	7.50
Flammekueche munster ^{(A)*} : crème, oignons, lardons, munster	15.50

Nos Pfannala^{(A)*}

*Pommes de terre sautées, gratinées au fromage.
Nos Pfannala sont servies avec une salade.*

Pfannala Alsacienne ^{(A)*} Pommes de terre, lardons fumés, Munster fondant	19.20
Pfannala du terroir* Pommes de terre, lardons fumés, Saint-Nectaire fondu	19.20
Pfannala des Montagnes* Pommes de terre, lardons fumés, Raclette à l'ail des Ours fondue	20.50
Pfannala savoyarde* Pommes de terre, lardons fumés, Reblochon fondant	20.50

Plats

Jambonneau au court bouillon, sauce tomate à l'échalote et au Riesling ^(A)	19.00
Pavé de saumon grillé, sauce tomate à l'échalote et au Riesling	21.00
Choucroute garnie ^(A) Chou à choucroute, patates, lard salé, lard fumé, saucisse fumée, Knack d'Alsace, Palette fumée	26.00

Accompagnements (le 3ème à 2.50) : Légumes + Frites *ou* Spaetzles^(A)

*Plats possibles sans viande
^(A) Spécialités Alsaciennes

Toute notre carte est faite maison

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

A la carte

Fromages

La Sélection des 3 Fromages
Munster, Saint-Nectaire, Reblochon

8.00

Desserts

Glace 1 boule 2.90 *Glace 2 boules* 5.70 *Glace 3 boules* 8.50

Mousse au chocolat maison 6.20

Crème brûlée à la vanille maison 6.30

Dame blanche 7.00

2 boules vanille macadamia, sauce chocolat, chantilly maison

Coupe « Le Pommeil » 7.00

2 boules pomme cidrée, coulis de miel creusois de Gabin Bonnyaud, chantilly maison

Coupe « Tiramisu » 8.10

2 boules tiramisu, biscuit cuillère au café, chantilly maison, cacao amer

Forêt-noire maison 8.50

Irish coffee 8.50

Sorbet alcoolisé 2 boules 6.70 3 boules 9.40

Pina colada, Don papa Baroko

Vacherin glacé Alsacien 10.00

Glace vanille macadamia, pain d'épices, chocolat orange confites, meringue, chantilly maison

Des glaces savoureuses par un maître artisan glacier !



Parfums de glace :

Vanille macadamia, Caramel au beurre d'Isigny, Chocolat orange confites, Café, Pain d'épices, Rhum raisin, Nougat, Américain Biscuit (Oreo), Fleur d'oranger aux éclats de pistache, Tiramisu, Thé vert matcha

Parfums de sorbet :

Fraise menthe douce, Pomme cidrée, Poire, Clémentine, Mirabelle, Hibiscus rouge passion banane, Citron basilic

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

Les Menus

Menus Pfannala

Pfannala Alsacienne 26.00

Pfannala Alsacienne ^(A)

Pommes de terre, lardons fumés, Munster fondant

.....
Coupe «Tiramisu»

2 boules tiramisu, biscuit cuillère au café, chantilly maison, cacao amer

Pfannala Savoyarde 28.00

Pfannala Savoyarde

Pommes de terre, lardons fumés, Reblochon fondant

.....
Forêt-noire Maison

Menu Alsacien 35.00

Choucroute garnie ^(A)

Chou à choucroute, patates, lard salé, lard fumé, saucisse fumée, Knack d'Alsace, Palette fumée

.....
Vacherin glacé Alsacien ^(A)

Glace vanille macadamia, pain d'épices, chocolat orange confites, meringue, chantilly maison

Menu Jeunes Gastronomes 14.00 *

**jusqu'à 10 ans*

Sirop à l'eau *ou* Ice Tea *ou* Limonade

.....
Knack *ou* Jambon de Poulet

Frites *ou* Spaetzles ^(A)

.....
Glace 2 boules *ou* Mousse au chocolat

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

