

# Restaurant

## VILLE DE STRASBOURG



Restaurant VILLE DE STRASBOURG à Epfig

# LE LIEU

## RESTAURANT « VILLE DE STRASBOURG » à EPGIF

Après un très long sommeil de Belle au Bois Dormant, le restaurant « Ville de Strasbourg » à Epfig, anciennement connu sous le nom de Stumpf, a été réveillé par son nouveau Chef, Geoffrey Lagneau.



Situé au cœur d'un village alsacien typique, le restaurant offre un cadre très agréable, disposant vers l'avant de deux petites salles aux ambiances très différentes, ainsi que d'une charmante terrasse fleurie et ombragée.



C'est à l'arrière du restaurant qu'on découvre cette grande salle dans un style très inattendu « art Déco » des années '20.

C'est très récemment que les complices Geoffrey Lagneau et Christian Rauch ont décidé d'organiser à nouveau des soirées « Dîner - Spectacle ». Une offre différente, étonnante, suivant un concept gastronomique – ludique – culturel. Vous y retrouvez des pièces de théâtre, en français ou alsacien, des dîners à thème, des spectacles de cabaret, le tout dans le répertoire de la bonne humeur.



# L'ORGANISATION

## ACCUEIL

Nous avons la possibilité de vous accueillir dans différentes salles aux ambiances et capacités fort différentes, en fonction de vos attentes et du nombre de convives :

- Salle à manger « Bistro » d'une capacité de 25 personnes
- Salle à manger « Contemporaine » d'une capacité de 30 personnes
- Terrasse ombragée d'une capacité de 30 personnes
- Salle de banquet « Années '20 » en capacité 50 personnes
- Salle de banquet « Années '20 » en capacité 100 personnes

## RESTAURATION

Vous trouverez ci-après une proposition de menus et de forfaits boissons vous donnant un aperçu de notre table. Il est bien entendu possible d'adapter les menus et boissons à votre convenance, le Chef Geoffrey Lagneau vous fera parvenir une nouvelle proposition.

## EVENEMENTS

Le restaurant « Ville de Strasbourg » organise très souvent des soirées Dîner à Thème, Dîner-Spectacle, ou simplement Spectacle. Pour plus d'information, demandez notre programme ou suivez nous sur [www.restaurant-villedestrasbourg.fr](http://www.restaurant-villedestrasbourg.fr)

Nos salle offrant une capacité jusqu'à 120 personnes, nous proposons également des formules événementielles professionnelles ou privées sur mesure : Déjeuner et Dîner, Séminaire, Congrès, Assemblée Générale, Expositions, Mariage, Réunion de Famille, Communion, Fête d'Entreprise et de Comité d'Entreprise, Arbre de Noël pour Enfants, Fête de fin d'année, et même un Service Traiteur.

## CONTACTS

Site web : [www.restaurant-villedestrasbourg.fr](http://www.restaurant-villedestrasbourg.fr)  
FaceBook : Restaurant Ville de Strasbourg

Pour Informations et Réservation :

- Téléphone : 03 88 85 50 03
- Mail : [contact@restaurant-villedestrasbourg.fr](mailto:contact@restaurant-villedestrasbourg.fr)

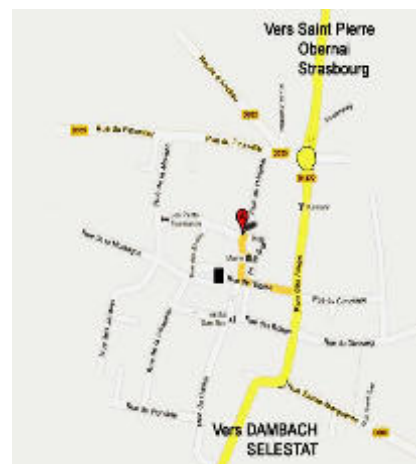
## SITUATION

Restaurant  
**VILLE DE STRASBOURG**

4, rue des Ecoles  
67680 EPGIF

Coordonnées GPS – DD  
Lat. 48.3605993  
Lgt. 7.4639457000000675

Situé au centre du bourg,  
derrière la Mairie.



# LA TABLE

## LE BUFFET APERITIF

Nous avons la possibilité d'aménager un espace de réception sous forme de buffet apéritif vous permettant d'accueillir agréablement vos convives avant de passer à table.

Buffet Apéritif	
Assortiment Froid (4 pièces) Exemple : Toasts de Foie Gras « maison », de Saumon mariné, de Magret de Canard fumé, de Fromage, ou Kouglouf salé	4,80 € / pers.
Assortiment chaud (4 pièces) Exemple : Feuilletés, pilons de Volaille, Quiches, Mini Pizzas, Mini Tartes Flambées, Mini Knacks	3,60 € / pers.
Bretzel frais	1,00 € / pers.

**Conseils du Chef :** Limitez l'apéritif à 4 pièces par convives, et ignorez les pains surprises qui sont d'ordinaire très bourratifs.

## LES MENUS

Le Chef **Geoffrey Lagneau** n'a que peu d'exigences : du frais, du sain, de saison, et du fait maison, tout simplement dans le respect des produits et du goût !

Ses menus sont traditionnels, souvent revisités, mariant les saveurs et variant les plaisirs :

Menus Déjeuner et Dîner	
Menu 1 « Comme une Fleur »	25,00 € / pers.
Menu 2 « Dans un Fauteuil »	35,00 € / pers.
Menu 3 « C'est la Java »	45,00 € / pers.
Menu 4 « C'est Fantastique »	60,00 € / pers.

**Remarque du Chef :** Il est tout à fait possible d'élaborer des plats particuliers pour les convives végétariens, végétaliens présentant une allergie alimentaire pour le même tarif que le menu choisi, à condition de nous en avvertir préalablement.

## LES COMPLEMENTS

Le Chef vous offre également la possibilité de compléter certains menus à votre guise:

Compléments aux Menus	
Assiette de fromage - Sélection de 3 variétés du moment	3,00 € / pers.
Buffet des fromages - Sélection de plusieurs variétés du moment	3,00 € / pers.
Sorbet Arrosé	3,00 € / pers.

**Conseils du Chef :** Il n'est pas forcément conseillé de surcharger un menu, surtout si vous avez déjà opté pour un buffet apéritif. En ce qui concerne le fromage, je vous suggère une présentation en buffet plutôt qu'en assiette, offrant la possibilité d'une plus grande variété et vous permettant d'emporter les excédents, évitant ainsi beaucoup de gâchis.

### **MENU 1**

#### **« Comme une Fleur »**

Terrine de Volaille aux Artichauts Confits  
Mesclun de Salade

**ou**

Croustillant Chaud de Paleron de Bœuf  
Crème Persillée tiède

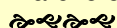


Filet de Limande

Risotto de Champignons et Fèves  
Crème de Langoustine

**ou**

Filet Mignon de Porc en Croûte de Cèpes  
Légumes du Marché et Spaetzeles



Nougat Glacé « Maison » au Grand Marnier

**ou**

Soufflé Glacé au Marc de Raisin

### **MENU 3**

#### **« C'est la Java »**

Salade façon « Ville de Strasbourg » :  
Magret Fumé, Saumon Mariné  
Foie Gras de Canard « Maison »

**ou**

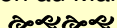
Terrine de Foie Gras de Canard « Maison »  
Brioche « Maison » Toastée  
Confiture de Choucroute  
Gelée au Vin Blanc d'Alsace



Sorbet Fraise au Crémant d'Alsace

**ou**

Sorbet Citron au Marc de Raisin



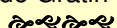
Filet de Bœuf (180g servi saignant) Sauce Pinot Noir  
Pommes de Terre Grenaille Confites  
Légumes du Marché

**ou**

Duo Noix de St Jacques et Queue de Gambas  
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive Bio  
Tomate Cerise Confite

**ou**

Filet de Veau Sauce Crème  
aux Trompette de la Mort  
Flan de Carotte et Légumes du Marché  
Cassolette de Gratin Dauphinois.



Vacherin Glacé « maison »  
(Parfums à convenir)

**ou**

Moelleux au Chocolat « Maison »,  
Crème Glacée à la Vanille de Bourbon

**ou**

Entremet Parfumé au Chocolat et Pralin,  
Crème glacée à la Vanille de Bourbon

### **MENU 2**

#### **« Dans un Fauteuil »**

Pressé de Bœuf au Foie Gras de Canard  
Mousse de Raifort

**ou**

Feuilleté de Noix de Pétoncle à la Crème



Filet de Saumon en Croûte, Beurre Nantais,  
Riz Parfumé au Cumin

**ou**

Faux Filet de Bœuf (200g) Sauce Poivre  
Légumes du Marché  
Cassolette de Gratin dauphinois



Douceur au Chocolat blanc  
Coulis et Sorbet de Fraises  
Eclats de Croquant

**ou**

Omelette Norvégienne « Maison »  
(Parfums à convenir)

### **MENU 4**

#### **« C'est Fantastique »**

Duo de Foie Gras de Canard, Poêlé et Terrine,  
Mesclun de salade, Gelée au Vin Blanc d'Alsace  
Brioche « Maison » Toastée



Noix de St Jacques sur Mousseline de Céleri  
Queue de Langoustine Croustillante et sa Bisque



Sorbet Fraise Arrosé Crémant d'Alsace



Filet de Bœuf (180g) servi Saignant  
Sauce aux Champignons de Saison  
Pommes de terre Rattes Rôties  
Légumes du Marché



Assortiment de Fromages Affinés  
Servi sur Assiette.



Assiette Gourmande du Pâtissier




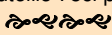
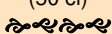
# LES BOISSONS

Le Chef Geoffrey Lagneau vous propose une sélection de vins de qualité adaptés aux menus et respectant tous les budgets. Vous pouvez bien sûr composer votre propre sélection en consultant notre carte des vins.


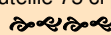
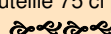
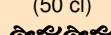
Forfaits Boisson	
Sélection « Avec le Sourire »	7,00 € / pers.
Sélection « Anti Morosité »	13,00 € / pers.
Sélection « Etonnez-moi »	18,00 € / pers.
Sélection « M'sieur Chevalier »	30,00 € / pers.

**Remarque du Chef :** Les quantités sont calculées dans la limite du taux d'alcoolémie autorisé, à condition de respecter la consommation individuelle préconisée.



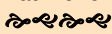
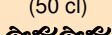
## SELECTION BOISSON 1 « Avec le Sourire »

Kir au Vin blanc d'Alsace  
  
Vin du Languedoc - Rosé ou Rouge  
(1 Bouteille 75cl pour 3)  
  
Eaux Minérales  
(50 cl)  
  
Café, Thé ou Tisane


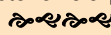
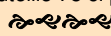
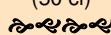
## SELECTION BOISSON 2 « Anti morosité »

Coupe de Crémant d'Alsace  
  
Vin Blanc d'Alsace – Paradis AOC  
(1 Bouteille 75 cl pour 4)  
  
Pinot Noir d'Alsace  
(1 Bouteille 75 cl pour 4)  
  
Eaux Minérales  
(50 cl)  
  
Café, Thé ou Tisane

## SELECTION BOISSON 4 « M'sieur Chevalier »

Coupe de Crémant Rosé d'Alsace  
  
Vin Blanc d'Alsace – Gewürztraminer  
Plaisir du Vigneron – Domaine Gérôme Meyer  
(Servi au Verre 10 cl)  
  
Vin Blanc d'Alsace – Klevener de Heiligenstein  
Domaine Ruff – Cuvée Barrique  
(Servi au Verre 10 cl)  
  
Vin de Bordeaux Fronsac – Château Belle Vue  
(Servi au Verre 10 cl)  
  
Vin Blanc d'Alsace – Secret de Sylvaner  
Surmature  
(Servi au Verre 10 cl)  
  
Eaux Minérales  
(50 cl)  
  
Café, Thé ou Tisane

## SELECTION BOISSON 3 « Etonnez Moi »

Coupe de Crémant Rosé d'Alsace  
  
Vin Blanc d'Alsace – Riesling  
Domaine Stumpf – Lieudit du Hoert à Epfig  
(1 Bouteille 75 cl pour 4)  
**ou**  
Vin Blanc d'Alsace – Klevener de Heiligenstein  
Domaine Ruff – Lieudit Schwendehiesel  
(1 Bouteille 75 cl pour 4)  
  
Vacqueras Rouge, cuvée Prestige  
(1 Bouteille 75 cl pour 4)  
**ou**  
Vin du Médoc – Château le Pey  
(1 Bouteille 75 cl pour 4)  
  
Eaux Minérales  
(50 cl)  
  
Café, Thé ou Tisane

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique