



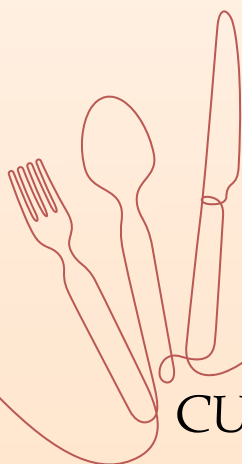
LA FERME MAURER

PRODUCTEUR

VENTE DIRECTE

RESTAURANT

DEPUIS 1870

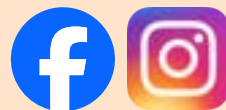


MENU

CUISINE AUTHENTIQUE ET TRADITIONNELLE



REJOIGNEZ-NOUS SUR



Lieu-dit Langewann, RN392

67120 Dorlisheim

03 88 38 63 29

contact@lafermemaurer@gmail.com

www.lafermemaurer.fr

& SES PARTENAIRES



VIANDE



POISSONS



FROMAGE



VIN



FRUITS & LÉGUMES



FRUITS & LÉGUMES

- LA FERME MAURER
67120 DORLISHEIM



ÉPICERIE

- GRAINES D'ALSACE
67115 PLOBSHEIM



FROMAGE

- LA FERME MINOUX
68650 LE BONHOMME
- LA FERME DU HAUT DE SALMON
88340 LE VAL-D'AJOI
- LA CHÈVRERIE
67870 GRIESHEIM-PRÈS-MOLSHEIM
- FERME HERRENSTEIN
67330 NEUWILLER-LÈS-SAVERNE
- DOMAINE DES BUFFLONNES
67350 UHRWILLER



POISSONS

- POISSONNERIE PDH
67960 ENTZHEIM



VIANDE

- LES FOIES GRAS DU RIED
67640 ICHTRATZHEIM
- FERME NONNENMACHER
67370 WOELLENHEIM
- LA FERME DU STROHHOF
67970 OERMINGEN

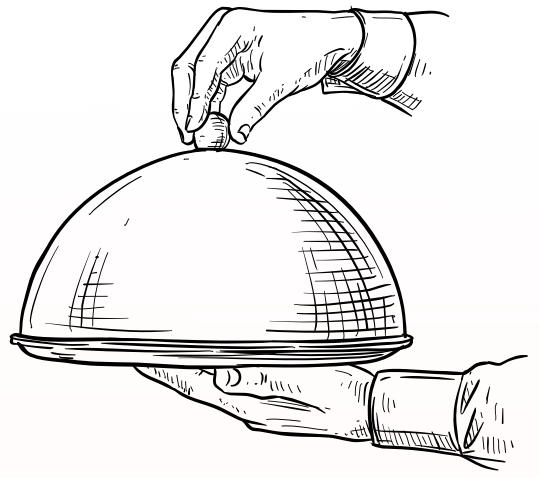
LES FOIES GRAS DU RIED
TRADITION ARTISANALE



VIN

- LINDENLAUB JACQUES ET CHRISTOPHE
67120 DORLISHEIM
- VINS ALSACES BACKERT
67110 DORLISHEIM





Bienvenue à la Ferme Maurer,

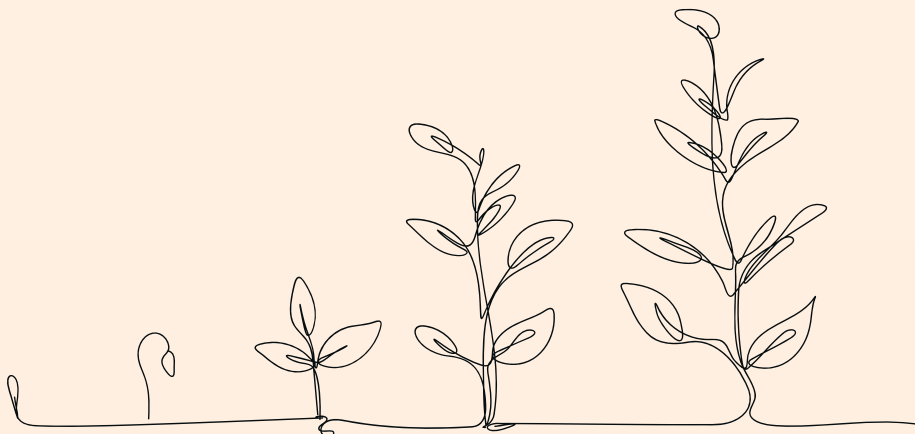
Vous remarquerez que notre carte est volontairement plus réduite.

Ce choix est pleinement assumé : il nous permet de travailler des produits frais, de qualité et davantage de saison.

Plutôt qu'une grande carte figée tout au long de l'année, nous avons choisi de vous proposer une cuisine vivante, qui évolue au gré des envies du chef, des arrivages et des produits du moment, tout en conservant certains de nos classiques.

Cette carte évolutive nous permet également de laisser libre cours à notre créativité en cuisine, de privilégier le fait maison et de vous faire découvrir régulièrement de nouvelles suggestions.

Merci de votre confiance et, surtout... bon appétit !





ENTRÉE "CÔTÉ TERRE"

Soupe de Saison du Chef

(Légumes de la Ferme et accompagnements variés)

7,50 €

Buffet froid

(petite assiette, uniquement suivi d'un plat)

7,50 €

Formule buffet à volonté

16,50 €

Salade Gourmande

(Gésiers confits, Magret fumé de la Ferme Nonnenmacher, salade verte du moment, oeuf poché)

9,90 €

Foie Gras Maison

(Foie gras Maison, Duo de chutney, toast brioché)

18,50 €

Terrine de Cerf de la Ferme du Strohhof

(Petites crudités et condiments)

8,50 €

ENTRÉE "CÔTÉ MER"

Maquereau fumé de la "Poissonnerie PDH"

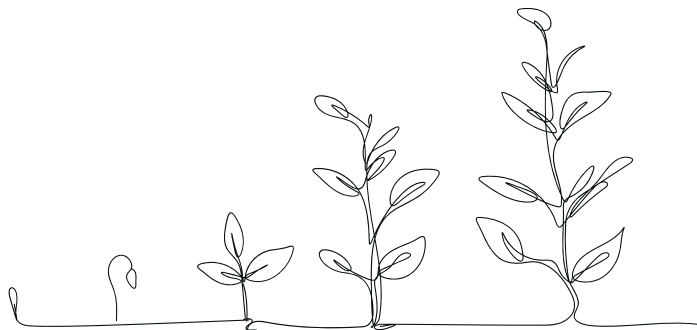
(Crème fouettée aux herbes et échalotes fraîches et toast)

12,50 €

Saumon fumé de la "Poissonnerie PDH"

(Crème fouettée aux herbes et échalotes fraîches et blinis de pommes de terre)

18,50 €





PLATS

Boeuf Bourguignon 19,50 €

Cordon Bleu de poulet 19,50 €

(Jambon fumé et fromage de saison)

 *Prévoir 10 à 15 min d'attente.*

Faux-Filet

- Nature 21,50 €
- Sauce au choix* 22,90 €

Bavette

- Nature 19,50 €
- Sauce au choix* 21,00 €

Jambonneau Gratiné au Munster "100% Local" 18,90 €

ACCOMPAGNEMENT

Frites

Légumes de saison

Spatzles

***Sauce Champignons**

***Sauce Poivre**

Tout accompagnement supplémentaire ou sauce supplémentaire est facturé 2 €.

Burger du moment 17,50 €

(Bun, steak haché de boeuf, fromage selon l'humeur du chef.

Servi avec frites et salade verte

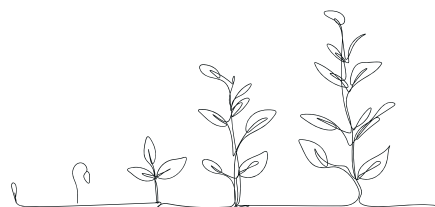
Risotto de légumes de saison  14,50 €

- Accompagné d'un pavé de saumon 21,50 €

Fromage frit "100% Local"

- Sans jambon  15,50 €
- Avec jambon 16,50 €

Servi avec 2 Röstis et salade verte





MENU ENFANTS

Nuggets de poulet et frites

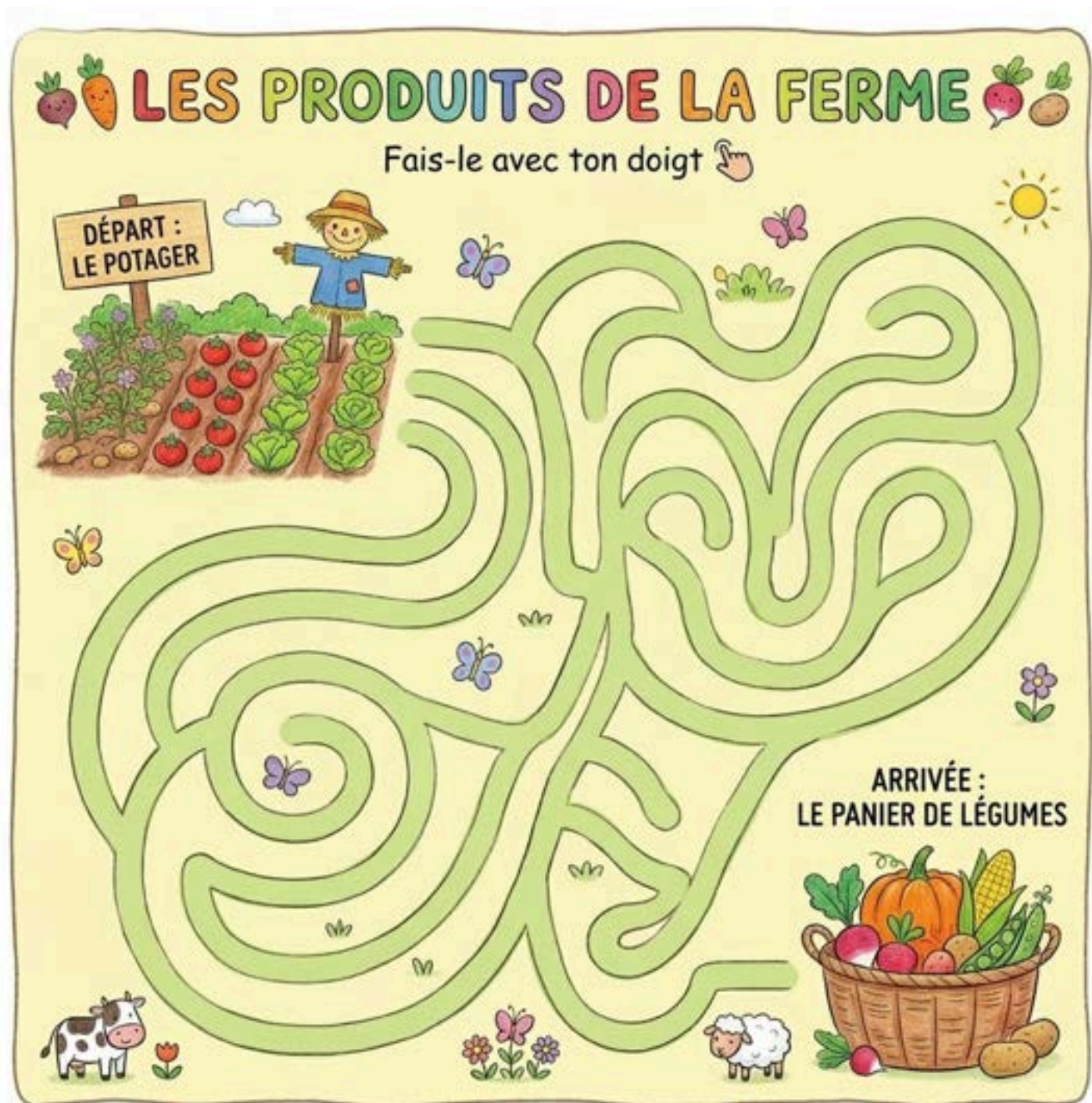
+ 1 verre de jus de pommes de la Ferme ou sirop
+ glace (bâtonnet glacé)

10 €

Escalope de poulet, sauce crème

+ 1 verre de jus de pommes de la Ferme ou sirop
+ glace (bâtonnet glacé)

10 €





FROMAGES

Trio de fromages locaux



7,50 €

DESSERTS

Tarte du jour

4,50 €

Baba au rhum et sa boule de glace vanille

7,50 €

Crème brûlée

7,50 €

Café gourmand

9,50 €

Dame blanche

7,50 €

Café liégeois / Chocolat liégeois

7,50 €

Fondant au chocolat

8,50 €

et sa boule de glace cannelle

Brioche perdue et fruits de saison

7,50 €



Boule de glace

2 €

Glaces sorbets : Citron, Framboise, Fraise, Cerise,
Cassis, Pêche, Passion, Orange, Banane

Glaces crèmes : Chocolat, Café, Vanille, Caramel
fleur de Sel, Cannelle, Pistache, Noix de coco,
Spéculos, Marron, Rhum raisin

Supplément chantilly

0,50 €

Supplément arrosé

2,50 €



TARTES FLAMBÉES

**Formule à volonté
les vendredis et samedis soir
(à partir de 20 personnes et sur réservation)**

La Normal	8,90 €
La Gratinée	9,90 €
La Forestière	11,00 €
La chèvre / Miel	11,00 €
La Munster et Cumin	12,00 €
La formule à volonté par personne	18,00 €



Nos tartes flambées peuvent être servies sur une base de sauce tomate.



**Nous organisons également, des repas de
groupes, anniversaires...**
**N'hésitez pas à demander des renseignements
sur nos propositions de menus et nos choix de
repas à l'adresse mail ci-dessous :**
contact@lafermemaurer.com



BOISSONS

Coca - cola (normal, zéro, cherry)	33 cl	3,20 €
Fanta orange	25 cl	3,20 €
Fuzetea	25 cl	3,20 €
Orangina	25 cl	3,20 €
Carola rouge, bleue, verte	50 cl	3,00 €
	1 l	6,00 €
Sirop à l'eau (Grenadine, citron, pêche, menthe, fraise)	20 cl	2,50 €
Limonade	20 cl	2,90 €
Diabolo (Grenadine, citron, pêche menthe, fraise)	20 cl	3,10 €
Radeau (limonade et rondelles de citron)	20 cl	3,00 €
Jus de pommes	Verre 20 cl	3,00 €
	Bouteille 75cl	5,00 €
Jus (Tomates de la Ferme, ananas, orange)	25 cl	3,20 €
Perrier	50 cl	4,00 €
Schweppes agrumes, tonic	25 cl	3,50 €



BOISSONS CHAUDES



Expresso/Décaféiné	2,10 €
Grand café	2,60 €
Thé/ tisane	2,60 €
Chocolat chaud	3,10 €
Café au lait	3,10 €
Cappucino	3,10 €
Irish coffee	7,90 €
Digestifs 3 cl (Mirabelle, Framboise, Quetsche, Poire Williams, Marc de Gewurztraminer, Cognac, Kirsch)	4,50 €





BOISSONS ALCOOLISÉES

	25 cl	50 cl
Bière pression	3,00 €	5,50 €
Panaché	3,50 €	6,50 €
Picon citron	3,80 €	6,80 €
Bière du moment	3,80 €	6,80 €
Monaco	3,10 €	5,70 €
Cynar	3,60 €	-
		2,5 cl
Pastis		4,70 €
Pastis tomate		4,80 €
Martini rouge, blanc		4,80 €
Whisky		5,10 €
Porto		3,50 €
Suze		-
	12,5 cl	75 cl
Kir	4,10 €	-
<i>(Cassis, framboise, mirabelle, pêche)</i>		
Kir royal	4,50 €	-
Crémant	4,00 €	22,00 €



Apérol spritz	15 cl 6,80 €
----------------------	------------------------





CARTE DES VINS

Vins blancs d'alsace



	Verre	Carafe 25 cl	Carafe 50 cl	Bouteille
Sylvaner	3,60 €	7,20 €	14,00 €	20,00 €
Gewurztraminer	4,00 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
Pinot blanc	3,60 €	7,20 €	14,00 €	20,00 €
Pinot gris	4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
Riesling	3,10 €	6,20 €	12,00 €	18,00 €
Pinot noir	-	-	-	22,00 €

Vins Rouge

Côte du Rhône <i>(Les fouquières)</i>	3,50 €	5,00 €	9,00 €	14,00 €
Bordeaux <i>(Cours de Montessant)</i>	3,50 €	5,00 €	9,00 €	-
Pinot noir <i>(Backert Dorlisheim)</i>	4,00 €	8,00 €	15,00 €	-

Vin Rosé

Rosé <i>(Backert Dorlisheim)</i>	4,00 €	6,50 €	12,00 €	18,00 €
--	--------	--------	---------	---------



**Le vin blanc et la bouteille de pinot noir sont produits
est mis en bouteille par notre propre viticulteur**

LINDENLAUB Jacques et Christophe