

Le S



PRESENTATION

Le Restaurant le « S » est un projet extra scolaire issu de l'idée originale et de la motivation d'un groupe d'étudiants passionnés d'hôtellerie-restauration du Lycée Hôtelier Alexandre DUMAS de Strasbourg.

CONCEPT

L'idée est de proposer une cuisine alsacienne revisitée par de jeunes cuisiniers de l'école, dans un cadre contemporain.

Le restaurant proposera de la restauration assise aux heures de repas et un « salon de thé » l'après-midi.

Un point de vente « snacking » proposera une restauration plus rapide.

FONCTIONNEMENT

Le restaurant le « S » est une mini-entreprise fonctionnant sous la responsabilité pédagogique du Lycée Alexandre DUMAS, qui nous conseille et nous assiste.

Nous disposons du soutien des professeurs et élèves du lycée pour le fonctionnement du restaurant lors du Salon.

Le projet est encadré par l'association « Entreprendre Pour Apprendre », dont le but est d'initier les publics scolaires à la vie économique.

Elle contribue pour cela à la création de mini-entreprises en écoles.



Notre Sélection d'Apéritifs

Apéritifs

Martini Rouge, Blanc	6 cl	3.50 €
Porto Rouge	10 cl	3.50 €
Ricard	3 cl	3.50 €
Suze, Campari	6 cl	3.50 €
Blanc Cassis	12 cl	3.50 €
Crémant Cassis	12 cl	4.00 €
Bière Fischer pression	25 cl	2.50 €
Amer Bière	25 cl	3.50 €

Cocktails

5 Par Jour 12 cl 5 €

Tabasco, Basilic Frais, jus de Tomate, jus de Carotte, jus de Framboise, jus de Pomme

Fraîse Kuss 15 cl 5 €

Sirop de Fraise, lait, jus d'Ananas, nectar de Banane

Bulles d'Alsace 12 cl 6 €

Liqueur de Coing, liqueur d'épices, Crémant d'Alsace

Le Green Pears 8 cl 6 €

Coulis de Coco, sirop de Pistache, jus de Poire, eau de vie de Poire

Cocktail Franc-Berry 12 cl 6 €

Sirop de Violette, jus de cranberry, jus de framboise, jus de citron vert,


Grand Marnier, Vodka Greygoose Orange

Créé et présenté par Mlle Jordane Creutz lauréate du concours « Meilleur Jeune Barman européen 2012 » à SPA

Vins au verre

2008	Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives « Kefferberg »		15 cl	5.00 €
	Maison BRAND & FILS			
2011	Alsace Muscat « Fleur de Printemps »		15 cl	4.00 €
	Maison RUHLMANN DAMBACH-LA-VILLE			
	Flûte de crémant d'Alsace « Wolfberger Blanc Bio »		15 cl	4.00 €
		ou Rosé		
	Flûte Champagne « Paradis » Brut		15 cl	7.00 €

Softs

Schweppes, Coco-cola	33 cl	2.50 €
Limonade Liness 	25 cl	2.50 €
Jus de Pomme – Orange – Tomate Pampryl	25 cl	2.50 €
Sirops Monin à l'eau	25 cl	1.50 €
<i>Fraise, Violette, Menthe, Grenadine, Cerise, Thé pêche, Citron, Fruit de la passion</i>		
Eau source Lisbeth Bleue – Verte – Rouge	50 cl	2.50 €
Eau source Lisbeth Bleue – Verte – Rouge	100 cl	4,00 €
Eau minérale Perrier	33 cl	3.00 €



Entrée + Plat

29€

Plat + Dessert

27€

Entrée + Plat + Dessert

35€

Entrées

Cannelloni d'anguille fumée au fromage frais et sa salade de lentilles

Dôme de presskopf au cœur de chutney, sablé aux corn flakes, vinaigrette aux agrumes

Fraicheur de légumes du moment et copeaux de jambon de la forêt noire

Tarte fine de matjes, quenelles de crème épaisse à la ciboulette, sorbet pomme verte

Bruschetta de « GILERLE » confit, gratinée au munster et pesto de roquette

Poissons

Pavé de sandre à la plancha, risotto à la tomme des Vosges,

Réduction de jus de volaille à l'ail des ours

Cordon bleu de cabillaud et truite fumée, wok de légumes et nouillettes,
bouillon de fumet au wasabi alsacien

Viandes

Magret de canard farci aux quetsches, sauce aigre douce au Melfor, escargot de légumes

Pastilla de choucroute et waedele, brochette de légumes et glace de viande au Picon

Joue de bœuf à la bière en parmentier et compotée de ciboule et endive, mesclun







Desserts

Desserts du jour

Consultez l'ardoise ou demandez conseil à l'équipe de salle



Notre sélection de vins

			Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<i>Vins Blancs</i>				
2011	Alsace Muscat « Fleur de Printemps »		4.00 €	16.00 €
2010	Alsace Pinot Blanc « Vieilles Vignes »			14.00 €
2008	Alsace Riesling « Granit S »			16.00 €
2008	Alsace Grand Cru Fankstein Riesling			21.00 €
1999	Alsace Grand Cru Engelberg Riesling			24.00 €
2010	Alsace Pinot Gris « Tête de Cuvée »		4.00 €	16.00 €
2010	Alsace Gewurztraminer « Vieilles Vignes »			16.00 €
2008	Alsace Kefferberg Gewurztraminer Vendanges Tardives		5.00 €	25.00 €
2010	Bourgogne Chardonnay « Les enfants terribles »		4.50 €	18.00 €
			Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<i>Vins Rosés</i>				
2011	Alsace Pinot Noir « Etoile de Rose »		4.00 €	16.00 €
2009	Coteaux d'Aix en Provence  Biobon			16.00 €
			Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<i>Vins Rouges</i>				
2010	Alsace Pinot Noir « Hospices de Strasbourg »		4.50 €	20.00 €
2006	Saint Emilion Grand Cru « Baron de Boutisse »			26.00 €
2009	Côtes du Rhône  Biobon		4.00 €	16.00 €
			Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
<i>Vins Effervescents</i>				
	Crémant d'Alsace Wolfberger Blanc Bio		4.00 €	18.00 €
	Crémant d'Alsace Wolfberger Rosé		4.00 €	18.00 €
	Champagne « Paradis » 3 ^{ème} Millénaire Brut R.M.		7.00 €	30.00 €



Boissons Chaudes

Café Reck	1.50 €
Grand Café	2.00 €
Infusions, Thés	1.50 €
Chocolat	2.00 €

Digestifs & Liqueurs

Eaux de vie Massenez <i>Framboise, Kirsch, Poire Williams</i>	3 cl	4.00 €
Liqueurs Massenez <i>Pain d'épices, Citron vert-Gingembre</i>	3 cl	4.00 €
Liqueur de Grand Marnier Cordon rouge	3 cl	4.00 €

Divers Alcools

Whisky	J.B.	4 cl	4.50 €
Whisky	Aberlour	4 cl	5.50 €
Gin	Bombay Sapphire	4 cl	4.50 €
Vodka	Greygoose Orange	4 cl	5.50 €
Rhum	Havana Club 3 ans	4 cl	4.50 €