

Les Entrées

2015 Médaille d'Argent
Concours du Meilleur Foie Gras d'Oie d'Alsace

Les Coquilles de Foie Gras d'Oie (mi-cuit) Pain Grillé Gänzeleberpastete mit Toasten

Gooseliverpastry with toasts La Portion..... 19,50 €
La Petite Portion..... 15,00 €

En verrine - A emporter

500 grs..... 92,00 € / 300 grs..... 58,00 €

Le Jambon Cru Fumé d'Alsace

Räucherschinken / Smoked ham La Portion..... 10,50 €
La Petite Portion..... 7,20 €

Le «Presskopf» et ses Crudités

Sülze mit Salat La Portion..... 10,50 €
Pork pâté in jelly with Salad La Petite Portion..... 7,20 €

La Salade Gourmande de Saison..... 14,80 €

Feinschmecker Salat
Gourmet Salad

Les Escargots dans leur Caquelon

Weinbergschnecken Les 6..... 9,50 €
Snails in garlicbutter Les 12..... 18,00 €

Le Filet de Bar mariné

au Citron et Baies Roses..... 15,20 €

Eingelegter Barschfilet in Zitron und rosa Beeren
Soused Bass Fillet

Le Plat du Jour 9,90 €

(servi le Midi uniquement du Lundi au Vendredi)

- Entrée + plat du jour..... 11,70 €
suppl. dessert du jour..... 2,90 €

- Formule complète du jour..... 14,60 €
(Entrée, plat, dessert)

Nos Spécialités de Poissons

Les Filets de Carpes Frites à la Semoule, Pommes Frites, Salade Verte..... 19,20 €

Karpfen gebacken mit Pommes und Salat
Fried carp, french fried potatoes and green salad

2011 Médaille d'Or
Concours de la Meilleure Matelote d'Alsace

La Matelote de Poissons «Marie-Louise» Nouilles Boulangères (SUR COMMANDE)..... 28,90 €

Fischragout mit Nudeln / Fisch stew with noodles

Le Filet de Sandre, façon Matelote, Nouilles Boulangères..... 22,90 €

Zanderfilet mit Butternudeln / Pikeperch with noodles

2014 Médaille d'Argent
Concours de la Meilleure Choucroute de Poissons d'Alsace

Le Panaché de Poissons sur Choucroute..... 24,50 €

Sauerkraut garniert mit Fisch / Sauerkraut garnished with Fish

Les Truites du Vivier pêchées minute Pommes Vapeur

Frische Forellen mit Salzkartoffeln / Fresh trout with boiled potatoes

- Au Bleu (blau / blue)..... 14,70 €
- Meunière (Mühlerin / Miller's style)..... 15,20 €
- Aux Amandes (mit Mandeln / with almonds)..... 16,20 €
- Salade (Salat / Salad) suppl..... 5,50 €

“A la Truite”

25,50 €

Le Jambon fumé d'Alsace

La Truite “au bleu” du Vivier
Pommes Vapeur

La Tarte de Saison ou Le Munster au Cumin

Le Régal des Petits Pêcheurs

La paire de Knacks, Frites..... 5,50 €

OU

Le Petit Saumon façon Matelote, Nouilles..... 8,80 €

Suppl. Glace..... 2,00 €

Toute modification aux menus entraîne un supplément

Les Suggestions de Christophe *

Le «Végétarien»

21,50 €

La Variété de Crudités

Le Risotto aux Légumes de Saison,
Copeaux de Parmesan

Le Délice aux Fruits du Moment

Le «Tradition»

37,50 €

Les Coquilles de Foie Gras d'Oie

Le Filet de Sandre, façon Matelote
Nouilles Boulangères

Le Kougelhopp glacé au Kirsch d'Alsace

Prix nets

* Hors réduction «Passeport Gourmand»

Les Viandes

La Choucroute garnie à l'Alsacienne (pour 2 pers.)

(avec jambonneau) (SUR COMMANDE)

Sauerkraut garniert - Garnished sauerkraut..... 59,90 €

L'Escalope de Veau à la Crème

Kalbschnitzel mit Rahmsauce / Veal scallop with cream sauce..... 18,00 €

Girolles (Pfifferlingen/Mushrooms) suppl..... 4,00 €

L'Entrecôte de Bœuf - Beurre Maître d'Hôtel

Entrecote mit Kräuterbutter / Sirloin steak with garlic butter..... 19,90 €

La Cuisse de Poulet Alsace Label Rouge au Riesling, Nouilles Boulangères

Hähnchen mit Riesling sauce und Butternudeln

Chicken in Riesling wine with buttered noodles..... 14,90 €

Les Rognons de Veau flambés au Cognac, Sauce à la Moutarde à l'Ancienne

Kalbsnieren in Senfsauce / Kidneys of calf in mustardsauce..... 25,50 €

Les Gibiers selon la saison et la Chasse du moment

Le Plaisir des Gourmets

49,50 €

(par table complète)

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

Selon l'arrivage du jour
et les suggestions du Chef

Laissez-vous tenter !!

Historique

Depuis plus d'un siècle, cinq générations d'une même lignée se succèdent dans notre auberge conviviale, au bord de l'ill, de la famille MULLER à la famille POUJOL



1908

Michel Muller et Louise Lachmann (arrière arrière grands-parents du jeune chef actuel) se marient et achètent le restaurant «Zur Forelle» à leur patron, Alfred Uhl. Ils auront six enfants, Alfred, Pierre, Georgette, Joséphine, Marie Louise et Marthe.



1967

Au décès de sa mère, Joséphine (dite Finala ou Mairaine) reprend la suite avec sa nièce Marie Louise Jehl (fille de Georgette).



1983 à 1995

Après ses études à l'Ecole Hôtelière, Marie, fille de Marie-Louise, rejoint le restaurant avec son époux Jean-Louis Pujol, natif de l'Aveyron, ancien élève de Paul Haerberlin. Naissances de Christophe, puis Pierrot.



2003

Christophe, le fils aîné, reprend à 20 ans le flambeau familial avec sa mère.



2008

Centenaire du restaurant, un coup de neuf «tendance» a rajeuni la salle avec succès.



Christophe, le Chef, excelle dans les spécialités familiales.



Lauréat 2010 au Concours de la Meilleure Terrine de Poissons d'Alsace,



Lauréat 2011 au Concours de la Meilleure Matelote d'Alsace, **2014** Médaille d'Argent au Concours de la Meilleure Choucroute de Poissons d'Alsace. **2015** Médaille d'Argent au Concours du Meilleur Foie Gras d'Oie d'Alsace.



Il concocte également des recettes toujours plus innovantes.



2016

Création et aménagement d'un nouveau sas d'entrée pour faciliter l'accueil aux personnes à mobilité réduite.



Nul doute que la nouvelle génération, jeune et dynamique, Christophe avec Sophie saura perpétuer la tradition familiale de «La Truite»...

Le Passage du Berger

Le Munster au Cumin 4,50 €

Le Fromage de votre choix 4,20 €

L'Assiette de 3 Fromages au choix 7,50 €

Les Desserts

La Tarte aux Fruits du Moment 4,50 €

La Crème Brûlée de Saison 6,95 €

Le Vacherin glacé Traditionnel et son coulis de Fruits Rouges 8,50 €

Le Kougelhopf Glacé au Kirsch d'Alsace 8,50 €

La Douceur Gourmande au Chocolat 8,20 €

Le Délice aux Fruits du moment 8,20 €

Les Glaces et Sorbets, la boule 2,00 €

Nos différents parfums : vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, passion, citron et autres suivant la saison

Chantilly, supplément 1,00 €

Les 2 boules (Sorbet ou Glace) arrosées à l'Alcool de votre choix* 8,50 €

L'Irish Coffee* 8,70 €

Le Café Gourmand* 8,20 €

La Tisane ou le Thé Gourmand* 8,40 €

* Hors réduction «Passeport Gourmand»

Pour terminer votre Repas,
n'hésitez pas à consulter
notre Carte de Digestifs
et Eaux de Vie de la Région...



Retrouvez nous sur Facebook
ou sur www.restaurant-alatruite.com



LA TRUITE
RESTAURANT

Famille Pujol - Illhaeusern

Maitre Restaurateur

Salles pour Banquets
Terrasse sur l'ill

Fermé Mardi soir,
Mercredi toute la journée.

Afin de valoriser
les Produits du Terroir d'Alsace,
nous mettons en avant
quelques fournisseurs et artisans locaux

- Maraîchers à Illhaeusern
 - UHL-BRUPPACHER
 - UHL André
 - FUCHS Jean-Paul
 - Agriculture biologique - ECOCERT
- Moulin HERZOG à Illhaeusern
Truites vivantes - Farine - Semoule
- Miel certifié Alsace Hugo FERBER à Illhaeusern
- Boucherie-Charcuterie JAUSS à Sundhoffen
Charcuteries issues de porcs élevés en Alsace
- Choucroute HAUMESSER à Riedwihr
- Choucroute biologique FRIEH à Holtzwihr
- Volailles Bruno SIEBERT à Ergersheim
Poulet Alsace Label Rouge
- Boulangerie BRUNSTEIN à Kintzheim
Nouilles Boulangères
- Produits Laitiers Pierre MICHEL à Sainte-Croix en Plaine
- Pisciculture BIHL à Friesen
Carpes vivantes et autres poissons
- Poissonnerie «LE CHALUTIER» à Bennwihr-Gare
- Asperges d'Alsace JEHL Thomas à Guémar
- Gibiers Société de Chasse à Guémar
ou autres Sociétés de Chasse locales
- Glaces EHRARD à Masevaux

Selon notre engagement de Maitre Restaurateur,
tous nos plats sont
«faits maison»
et nécessitent un certain temps de préparation.
(Produits frais cuisinés sur place)

