



FAMILLE POUJOL • ILLHAEUSERN  
MAÎTRE RESTAURATEUR

SALLES POUR BANQUETS  
TERRASSE SUR L'ILL



FERMETURE HEBDOMADAIRE  
MARDI & MERCREDI

# À PARTAGER

POUR PATIENTER AVEC L'APÉRITIF

**LA PLANCHETTE DE  
CHARCUTERIES ET FROMAGES** ..... 18,00 €

**LES CARPES FRITES**  
Mayonnaise maison (env. 12 pièces) ..... 21,00 €

**LA PLANCHETTE GOURMANDE DE  
FOIE GRAS ET GRAVLAX DE SAUMON** ... 28,00 €

## LES ENTRÉES

2019 • 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 ..... 24,50 €

La petite portion ..... 17,80 €

En verrine (à emporter) :

500 grs : 105,00 € / 300 grs : 69,00 € / 200 grs : 46,00 €

**L'ASSIETTE VÉGÉTALE  
(CRUDITÉS / SALADE)** ..... 8,00 €

*Rohes Gemüse / Salat / Raw vegetables / Salad*

### **LE PRESSKOPF ET SES CRUDITÉS**

*Sülze mit Salat / Pork pâté in jelly with Salad*

La portion ..... 12,50 €

La petite portion ..... 8,90 €

### **LES HUÎTRES (SELON ARRIVAGE)**

*Austern / Oysters*

Les 6 ..... €

Les 12 ..... €

### **LES ESCARGOTS DANS LEUR CAQUELON**

*Weinbergsschnecken / Snails in garlicbutter*

Les 6 ..... 10,50 €

Les 12 ..... 19,90 €

**LE GRAVLAX DE SAUMON  
AU GIN, CITRON VERT ET ANETH** ..... 17,80 €

*Marinierte Lachs / Roh Salmon*

# NOS SPÉCIALITÉS DE POISSONS

**LES FILETS DE CARPES FRITES À LA SEMOULE,  
POMMES FRITES, SALADE VERTE** ..... 24,50 €

*Karpfen gebacken mit Pommes und Salat  
Fried Carp, French fried potatoes and green salad*

La ½ portion en entrée ..... 13,90 €

2011 • Médaille d'Or

Concours de la meilleure Matelote d'Alsace

**LA MATELOTE DE POISSONS  
« MARIE-LOUISE » AVEC SES  
NOUILLES BOULANGÈRES** ..... 34,50 €

*Fischragout mit Nudeln / Fish stew with noodles*

Anguille, Truite saumonée, Sandre puis Brochet et  
Tanche selon arrivage

**SUR COMMANDE**

**LE FILET DE SANDRE, FAÇON MATELOTE,  
NOUILLES BOULANGÈRES** ..... 24,90 €

*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** ..... 27,00 €

*Sauerkraut garniert mit Fisch / Sauerkraut garnished with Fish*

Saumon, Sandre et Anguille fumée

**LES TRUITES DU VIVIER  
PÊCHÉES MINUTE, POMMES VAPEUR**

*Frische Forellen mit Salzkartoffeln / Fresh trout with boiled potatoes*

Au bleu (*blau / blue*) ..... 16,50 €

Meunière (*Mühlerin / Miller's style*) ..... 17,50 €

Aux Amandes (*mit Mandeln / with almonds*) ..... 18,50 €

Salade (*Salat / Salad*) ..... suppl. 3,50 €

## LE RÉGAL DES PETITS PÊCHEURS

**LA PAIRE DE KNACKS, FRITES** ..... 6,90 €

**LE PETIT SAUMON  
FAÇON MATELOTE, NOUILLES** ..... 10,80 €

# LES VIANDES

## LA CHOUCROUTE

**GARNIE À L'ALSACIENNE** ..... 45,00 €

*Sauerkraut garniert - Garnished sauerkraut*

Pour 2 personnes (avec jambonneau) **SUR COMMANDE**

**L'ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME** .... 23,50 €

*Kalbschnitzel mit Rahmsauce / Veal scallop with cream sauce*

**LE FILET DE BOEUF AU PINOT NOIR** ... 27,50 €

*Rinderfilet / Filetbeefsteack / Sauce Pinot noir*

**LA BOUCHÉE À LA REINE GOURMANDE** .... 21,50 €

*Königin pastete*

Veau, poulet, ris de veau, nouilles boulangères

## LES ROGNONS DE VEAU

**FLAMBÉS AU COGNAC,**

**SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE** ... 23,00 €

*Kalbsnieren in Senfsauce / Kidneys of calf in mustardsauce*

## LE CORDON BLEU DE VOLAILLE

**AU RIBEAUPIERRE**

**ET JAMBON FUMÉ D'ALSACE** ..... 23,50 €

Avec sa sauce à la crème ..... suppl. 2,00 €

## LES GIBIERS SELON LA SAISON

**ET LA CHASSE DU MOMENT**

## LES SUGGESTIONS DE CHRISTOPHE

Retrouvez les inspirations du Chef sur notre ardoise.

# LE PLAT DU JOUR

**SERVI LE MIDI UNIQUEMENT,**

**DU LUNDI AU VENDREDI**

**POISSON + 2,50 €**

**PLAT DU JOUR SEUL** ..... 11,70 €

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR** ..... 14,50 €

**SUPL. DESSERT DU JOUR** ..... 3,80 €

## FORMULE COMPLÈTE DU JOUR

Entrée, plat et dessert ..... 18,30 €

# NOS MENUS

## *Le Végétarien* 26,50 €

La Variété de Crudités

Le Risotto aux Légumes de Saison (seul 15 €)

La Tarte aux Fruits ou Fromage au choix

## *À la Truite* 26,90 €

Le Jambon fumé d'Alsace

La Truite « au bleu » du Vivier, Pommes Vapeur

La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

## *Le Tradition* 44,00 €

Les Coquilles de Foie Gras d'Oie

Le Filet de Sandre, façon Matelote, Nouilles Boulangères

Le Kougelhof glacé au Kirsch d'Alsace

## *Le Plaisir des Gourmets* 55,00 €

PAR TABLE COMPLÈTE

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

*Selon l'arrivage du jour et les suggestions du Chef.  
Laissez-vous surprendre !*

# LE PASSAGE DU BERGER

LE MUNSTER AU CUMIN ..... 5,20 €

LE FROMAGE DE VOTRE CHOIX ..... 5,20 €

LA SÉLECTION DE  
3 FROMAGES DU PAYS ..... 9,50 €

## LES DESSERTS

LA TARTE AUX FRUITS DU MOMENT .... 5,20 €

LA CRÈME BRÛLÉE  
À LA VANILLE BOURBON ..... 7,20 €

LE VACHERIN GLACÉ TRADITIONNEL  
ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES ... 9,50 €

LE KUGELHOPF GLACÉ  
AU KIRSCH D'ALSACE ..... 9,90 €

LES GLACES ET SORBETS ..... La boule : 2,30 €  
Chantilly en supplément ..... 1,30 €  
Nos parfums : vanille, chocolat, café, fraise, pistache,  
framboise, passion, citron et autres selon la saison.

LES 2 BOULES ARROSÉES  
À L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX ..... 9,90 €  
Sorbet ou glace.

LES INSPIRATIONS  
GOURMANDES DU MOMENT ..... 9,90 €  
Consulter le tableau des suggestions.

L'IRISH COFFEE ..... 9,90 €

LE CAFÉ GOURMAND ..... 9,20 €

LA TISANE OU LE THÉ GOURMAND .... 9,50 €

Pour terminer votre Repas  
Demandez notre Carte de Digestifs  
Et Eaux de Vie d'Alsace



# 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 Pujol.



**1908**

Michel Muller et Louise Lachmann (arrière arrière grands-parents de notre Chef Christophe) 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 Marraine) reprend la suite avec sa nièce Marie-Louise Jehl (fille de Georgette).



**1983**

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



**2003**

Christophe, le fils aîné, reprend à 20 ans le flambeau avec sa mère et excelle rapidement dans les spécialités familiales.



**2008**

Centenaire du restaurant.

**2020**

Départ de Jean-Louis... Le Chef, dans la lignée de son père, porte haut cet héritage de cuisinier valeureux.



**2024**

Un vent de fraîcheur souffle sur la truite... Christophe offre au restaurant un véritable lifting ! Le cadre change mais la philosophie et la cuisine restent bien intactes...

*La famille Pujol, forte de votre confiance, avec sa fidèle équipe, continue de perpétuer la longue tradition de « La Truite » depuis... 116 ans !*

## **Christophe se distingue dans plusieurs concours :**

**2010 :** Lauréat Concours de la meilleure Terrine de Poissons d'Alsace.

**2011 :** Lauréat Concours de la meilleure Matelote d'Alsace.

**2014 :** Médaille Argent Concours de la meilleure Choucroute de Poissons d'Alsace.

**2018 :** Lauréat Concours de la Folle Choucroute revisitée.

**2019 :** Médaille Argent Concours du meilleur Foie gras d'oie d'Alsace.

**Afin de valoriser les produits du terroir, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des fournisseurs et artisans locaux.**



- **Maraîchers :**  
Ferme Uhl Philippe à Illhaeusern.  
Fuchs Jean-Paul (agriculture biologique Ecocert) à Illhaeusern.
- **Farine & semoule :** Moulin Herzog à Illhaeusern.
- **Miel :** Rucher du Nierderwald à Guémar.
- **Boucherie - Charcuterie :** Jauss à Sundhoffen (Charcuteries issues de porcs élevés en Alsace).
- **Choucroute :**  
Haumesser à Riedwihr.  
Frieh à Holtzwihr (choucroute biologique).
- **Nouilles boulangères :**  
Boulangerie Brunstein à Kintzheim.
- **Produits laitiers :** Pierre Michel à Sainte-Croix-en-Plaine.
- **Truites, carpes vivantes et autres poissons :**  
Pisciculture Bihl à Friesen.
- **Poissonnerie :**  
Le Chalutier à Bennwihr-Gare.
- **Asperges d'Alsace :** Ferme Thomas Jehl à Guémar.
- **Safran :** Safran du Château à Guémar.
- **Fraises :** Fraisy'heim à Ostheim.
- **Myrtilles :** Ferme Gaensmatt à Ostheim.
- **Gibiers :** Sociétés de Chasses locales.



- **Glaces et sorbets :**  
Gérard Caribon MOF glacier à Montpellier.

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

