



La Table du 5 vous propose midi et soir, une cuisine bistronomique moderne et conviviale réalisée avec des produits locaux frais.

La carte est signée par deux jeunes Chefs, Axelle et Mathias Stelter, qui ont aiguisé leurs couteaux auprès des plus grandes tables.

Accord parfait entre mets et vins, La Table du 5 met en avant des vigneron de la région tout en privilégiant des vins créés en agriculture raisonnée.

Aux beaux jours, La Table du 5 déploie sa terrasse et offre une vue exceptionnelle sur la Place de l'Hôtel de Ville, dont la façade est classée monument historique.

La Table du 5

11 Place de l'Hôtel de Ville 67140 Barr + 33 3 69 47 81 09 5terres-hotel.fr

Du Mardi au Vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Le Samedi de 19h à 21h30

Fermeture le Samedi midi, le Dimanche et le Lundi toute la journée.

Le Bar de l'Hôtel 5 Terres vous accueille tous les jours de 15h à 23h.

ENTRÉES

Médailon de Foie gras de Canard mi-cuit, Chutney à la Rhubarbe et Gel de Fruits Rouges	25 €
Burrata à la Truffe d'été, Roquette et Noisettes, Balsamique et Sablé Parmesan ✓	21 €
Taboulé de Homard au Quinoa, Persil, Menthe et Grenade ✓	28 €
Ceviche de Lieu Jaune aux Oignons nouveaux, zestes de Citron Vert et Coriandre	21 €
Œuf Bio moelleux d'Alsace, Asperges, émulsion au Parmesan et San Daniele ✓	18 €

PÂTES ET RISOTTO

Risotto « Primavera » crémeux, légumes primeurs et copeaux de Vieux Parmesan ✓	24 €
Garganelli au Pesto de Basilic et Roquette Maison, Huile d'Olive Extra Vierge et Pignons de Pin ✓	23 €

POISSONS

Cabillaud mariné au Citron, bouillon de Crustacés, Fenouil et Gnocchis au Thym-Citron	26 €
Filet de Maigre rôti à l'Huile d'Olive, Aubergine confite et Persillade fraîche à la Tomate	28 €

VIANDES

Tartare de Bœuf à l'Italienne, Frites Maison, Mayonnaise à la Provençale et Salade	26 €
Noix de Veau cuite fondante, Mousseline de Carottes, Petit Pois frais et Salami piquant	28 €
Selle d'Agneau en croûte d'Herbes du Jardin, Jus corsé au Romarin et Polenta crémeuse	32 €
Presa de Porc Ibérique, Poivrons fondants et écrasé de Pommes de Terre aux Olives	28 €

Le Plat Signature

La Volaille d'Alsace au Riesling

Par les Chefs Axelle et Mathias Stelter

29 €

La volaille d'Alsace au Riesling est un clin d'œil à la traditionnelle recette Alsacienne du Coq au Riesling que nos Chefs savouraient dans leur enfance les dimanches en famille.

La cuisson lente et douce préserve la délicatesse du filet de volaille et propose une viande juteuse et savoureuse.

La cuisse, cuite doucement dans un bouillon délicat, puis rôtie sur la peau, apporte du croustillant au plat, agrémenté de dés de foie gras poêlés, d'oignons grelots et de navets glacés.

Les Spaetzles faits maison évoquent une Alsace gourmande et généreuse.

Un plat chargé d'histoire, qui délivre de multiples saveurs alliant classicisme et modernité.



FROMAGES

Sélection de Fromages affinés de la maison Tourette 14 €

DESSERTS

Le Tout Chocolat : Mousse au Chocolat, Brownie et Crumble au Cacao 12 €

Le Fraise-Yaourt : Fraises fraîches, Nuage et Sorbet Yaourt et Shortbread au Citron 12 €

Panna Cotta à la Pistache, Framboises et Crumble à la Cassonade 9 €

Moelleux au Chocolat Noir, Glace Maison à la Vanille et Noix de Pécan caramélisées 10 €

Sorbets arrosés à l'eau de vie des distilleries Metté et Hagmeyer 12 €

Coupe de Glaces ou Sorbets Maison la boule/3.50 €

Café Gourmand du 5 10 €

MENU ENFANT

Petite Volaille fermière d'Alsace, Spaetzle Maison et Glace minute 12 €

Produits frais et faits maison

Plat Végétarien ou pouvant être adapté à un régime Végétarien ✓

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

Prix Nets en euros / Service compris

Moyens de Paiement

Espèces, Chèque, Carte de Crédit (Visa, Mastercard, American Express), Tickets Restaurant