



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30 ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES ENTRÉES



TARTE FINE À LA TOMATE,
BURRATINA CRÉMEUSE, HUILE VERTE FUMÉE

GASPACHO DE MELON CHARENTAIS,
TARTINE À LA RICOTTA ET JAMBON SERRANO

SALADE CÉSAR DU DIANA,
POULET CROUSTILLANT ET PÉTALES DE PARMESAN

PETITE ASSIETTE
GRANDE ASSIETTE

VITELLO TONNATO
PETITE ASSIETTE
GRANDE ASSIETTE

SALADE DE CREVETTES, COMPOTÉE MANGUE-
PASSION,
ROQUETTE ET VINAIGRETTE ACIDULÉE
+2€

LES PLATS



LASAGNE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL

ONGLET DE VEAU AUX MIRABELLES, JUS CORSÉ,
MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR ET SES SOMMITÉS COLORÉES
+2€

SUPRÊME DE PINTADE, CRÈME À LA MOUTARDE ANCIENNE,
KNEPFLES ET LÉGUMES DE SAISON

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS À L'ITALIENNE,
FRITES ET SALADE VERTE

STEAK D'ESPADON À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE,
RIZ PARFUMÉ AUX ÉPICES THAÏ ET FENOUIL CONFIT
+2€

FAUX-FILET DE BŒUF FUMÉ PAR NOS SOINS,
BEURRE MARCHAND DE VIN,
POMMES DUCHESSE ET LÉGUMES DE SAISON
+2€

SUPPLÉMENT GARNITURE
UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE
3€

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

PRIX NETS EN EURO - SERVICE ET TAXES INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE

MENU

DEMI-PENSION

UNIQUEMENT VALABLE POUR LE DINER
DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES FROMAGES & DESSERTS

TARTE FINE À L'ABRICOT,
MIEL DE FLEURS DE CHEZ "DURNER",
ROMARIN ET GLACE VANILLE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
+2€

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT,
ESPUMA CACAO ET TUILE CROQUANTE

AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE ANANAS ET BANANE,
SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE PASSION

VACHERIN GLACÉ MAISON, MANGUE ET FRAISE,
COULIS DE FRUITS ROUGES

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

