



# Kooma

*Carte*

## **BRASSERIE**

**Du Lundi au Samedi**

*Monday to Saturday*

Le petit dej 7:30 - 10:30

Le déjeuner 12:00 - 14:30

Le goûter 14:30 - 19:00

Le soir 19:00 - 00:00

*Fermeture de la cuisine : 22h30*

# Le Midi

## Formules

PLAT UNIQUE : 16€

*Main course*

ENTRÉE + PLAT • PLAT + DESSERT : 21€

*Starter + Main course • Main course / Dessert*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 25€

*Starter + Main course + Dessert*

## Entrées

Soupe de pois cassés, crème montée, poudre de lard fumé et de pain brûlé

*Split peas soup, whipped cream, bacon & burnt bread powder*

Mesclun de salades, légumes cuits et crus, croûtons, chips de Tome



*Mixed green salad, cooked & raw vegetables, croutons*

Rillettes de veau sur une tartine toastée au saindoux & copeaux de légumes

*Veal rillettes on pork fat toasted sourdough & raw shaved vegetables*

## Plats

Boudin noir poêlé, salade de chou et purée de pomme au curry de Madras

*Pan seared black pudding, cabbage salad & apple puree with Madras curry*

Boulettes de veau aux épices, purée de carotte au cumin, pois chiche et sauce au fromage blanc

*Veal meatballs seasoned with spices, carrot puree with cumin, chickpea & yoghurt sauce*

Quinoa blanc et légumes racine cuits au bouillon épicé, fruits à coque et coriandre



*White quinoa & root vegetables cooked in spiced broth, nuts coriander*

## Fromage/Desserts

Le fromage du jour et chutney de fruits secs

*Daily cheese dried fruits chutney*

Mousse au chocolat au lait, biscuit au cacao, orange et touche de menthe

*Milk chocolate mousse, cocoa sponge cake, orange a touch of mint*

Mendiant aux fruits secs et aux pommes, coulis de quetsches à la cardamome, crème fermière

*Bread pudding with dried fruits & apple, plum sauce with cardamom, sour cream*

Pomme confite dans un sirop à la livèche, biscuit moelleux, céleri et mousse pomme-gingembre

*Candied apple in lovage sirup, sponge cake, celery & apple-ginger foam*



# Menus enfant

*jusqu'à 10 ans*

## *Midi*

Pâtes et Bolognaise de veau

**Ou**

Part de pizza Romaine

Fromage ou jambon/fromage

\*\*\*\*\*

1 Boule de sorbet ou crème glacée  
de saison

Un sirop maison  
ou 25 cl d'eau plate ou gazeuse  
12€

## *Soir*

Pâtes et Bolognaise de veau

**Ou**

Pizza Napolitaine

Fromage ou jambon/fromage

\*\*\*\*\*

1 Boule de sorbet ou crème glacée  
de saison

Un sirop maison  
ou 25 cl d'eau plate ou gazeuse  
12€

# Le Matin

*Suggestions sucrées et salées*

# L'après-midi

*Tartes flambées et Suggestions sucrées*

# Le soir




## *Les grignotages à partager*

Chips de peau de cochon au paprika fumé et sauce tomate pimentée  
6€


Planche de rillettes et charcuteries fumées de nos producteurs  
16€

L'assiette de trois fromages, chutney de fruits secs et purée de poire au  
carvi  
11€

## *Les entrées*

- |   |   |     |
|---|---|-----|
|    | Soupe de pois cassés, crème montée, poudre de lard fumé et de pain brûlé                                      | 9€  |
|  | Salade de betterave au raifort, vinaigrette noix, fromage blanc, figue moelleuse et petites pousses de salade | 10€ |
|  | Poireaux fondants voilés de guanciale, vinaigrette à l'œuf, noisettes et herbes                               | 10€ |

## *Les plats*

- |   |   |     |
|---|---|-----|
|  | Courge butternut rôtie et en purée, lard gras fumé, sauce ponzu, kumquat, poivre de Timut                       | 20€ |
|   | Echine de cochon façon Tonkatsu, salade de chou mariné et condiments  | 26€ |
|   | Fricassée de volaille, légumes de saison, sauce Suprême à l'huile de noix                                       | 21€ |
|   | Le faux filet de bœuf à la plancha, purée de carotte au cumin et jus de veau citron/soja au poivre vert (250gr) | 30€ |

### Garniture au choix :

Pommes de terre tapées au saindoux

Kaesknepfles

Compotée de choux rouge à l'Alsacienne

Mesclun de salades

*Une garniture comprise avec un plat.*

*Garniture supplémentaire : 3,5€*



# Le soir

## *Les Pizzas (sauf le lundi)*

---

### **Buffala**

Base tomate, mozzarella di Buffala et huile d'olive extra vierge aromatisée 13€

### **Jambon blanc**

Base tomate, mozzarella et jambon blanc 15€

### **Popeye**

Base ricotta, épinards, Gorgonzola, Parmesan, pignon de pin et zeste de citron 16€

### **Picante**

Base tomate, mozzarella, saucisse épicée, scamorza, paprika fumé et mizuna 17€

### **Coppa fumée**

Base tomate, mozzarella, Coppa fumé, roquette et huile d'olive extra vierge 18€

### **Carotte**

Base carotte, mozzarella, raclette, saucisse épicée d'agneau, paprika fumé, zeste de citron, roquette et chips d'ail 19€

### **Quatre fromages**

Base céleri, mozzarella, lieberain, raclette, gorgonzola, chutney de fruits secs et noisettes 18€

### **Salciccia et Cipolla**

Base tomate, mozzarella, chair à saucisse, oignons rouges aigres-doux et olives vertes 19€

### **Marinara**

Base tomate, câpres, olives noires de Kalamata, anchois à l'huile, origan sec et chips d'ail 16€

# Le soir

## Les Desserts

---

*Spätzles caramélisés à la cannelle,  
poire au pinot noir et sorbet fromage blanc* 10€

*Déclinaison autour de la Pomme, dacquoise,  
crème diplomate et caramel au beurre salé* 10€

*Moelleux au chocolat 74% de République Dominicaine,  
sorbet cacao et salade d'agrumes* 10€

*Sélection de 3 sorbets ou glaces de saison faits par nos pâtisseries* 7€

*Vous souhaitez accompagner votre dessert d'un verre de vin ou d'un cocktail, notre équipe est là pour vous conseiller*

## Les Digestifs

---

*Eau de vie d'Alsace 4cl ;  
Mirabelle, Kirsch, Marc de gewürtztraminer 6€*  
\*\*\*

*Schnaps arrangé Poire, thym et géranium bourbon  
Distillerie HYCA- 3cl 4.5€*  
\*\*\*

*Schnaps arrangé Framboise, verveine et fleur d'immortelle.  
Distillerie HYCA-3cl 4.5€*