



Ouvert du Lundi au Vendredi,
Midi & Soir, Samedi Soir

de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

Fermé le Dimanche et Jours Fériés

Holiday Inn, Le Trident

**34, Rue Paul Cézanne
68200 Mulhouse**

03 89 60 44 44

brasserie-k.com



À LA CARTE

Entrées

TATAKI DE THON YELLOW | 14,90

Pulpe d'Avocat au Citron, Gingembre & Wasabi

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE MAISON | 11,50

Confiture d'oignon à la Grenadine & Bouquet de Salade de Saison

NAGE DE NOIX DE SAINT-JACQUES | 12,30

Crème Dubarry & Ecume



ENTREES DU MARCHÉ | 9,00

Demandez l'Ardoise du Marché à notre équipe

Salades

SALADE ASIATIQUE "ART THAÏ"

ENTREE | PLAT

Nouilles Chinoises Fries, Champignons, Soja,
Vinaigrette à la Coriandre & au Gingembre

"ART THAÏ" AU POULET

11,50 | 17,10

"ART THAÏ" VEGETARIENNE

9,00 | 15,90



À LA CARTE

Poissons

FILET DE BAR JUSTE POÊLÉ, CONDIMENTS MAISON | 23,80

Pulpe de Pommes de Terre aux Combavas & Légumes du Moment

BROCHETTE DE CREVETTES "BLACK TIGER" | 21,70

Cake de Riz Vénéré "Façon Risotto",
Sauce Red Curry Pasta & Gingembre



POISSON DU MARCHÉ | 17,90

Demandez l'Ardoise du Marché à notre équipe

Viandes

FILET DE BOEUF "SIMMENTHAL" (180 GR) JUSTE SNACKÉ | 30,80

Ecrasé de Pommes de Terre aux Herbes Fraîches
Petits Légumes du Moment, Espuma à la Truffe & Brousse d'Herbes

TARTARE DE BOEUF "CHAROLAIS" AU COUTEAU (160 GR) | 18,50

Réalisé par nos soins devant vous
Accompagné de Pommes Grenailles à la Fleur de Sel & Mesclun de Saison

CARRE DE VEAU A L'ITALIENNE CUIT EN BASSE TEMPERATURE | 23,20

Caviar d'Aubergines, Roquette & Copeaux de Parmesan
Sauce aux Câpres & aux Tomates Cerises,



VIANDE DU MARCHÉ | 17,90

Demandez l'Ardoise du Marché à notre équipe

Végétarien

RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS | 17,90

Parmesan Râpé, Rucola à l'Huile d'Olive & Sphère de Balsamique



MENU BRASSERIE

AU CHOIX DANS LE MENU DU MARCHÉ

Plat du Marché

17,90€



Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

23,90€



Entrée + Plat + Dessert

29,90€



À LA CARTE

Fromage

DEGUSTATION DE COMTES AFFINES | 11,80

Comté de 6 Mois, 18 Mois & 24 Mois
Mesclun de Saison aux Herbes

Desserts

CUBE DE CHOCOLAT GRAND CRU DU VÉNÉZUELA | 12,20

Caramel au Beurre Salé, Fraîcheur de Fruits de Saison

COCKTAIL DE FRAMBOISES TIEDES | 9,00

Sorbet à la Framboise & Sucre Pétillant

SNICKERS BY BRASSERIE K | 11,50

Espuma Cacahuète & Riz Soufflé



DESSERTS DU MARCHÉ | 9,00

Demandez l'ardoise du Marché à notre équipe

Glaces & Sorbets

1 BOULE | 2,50

2 BOULES | 4,00

3 BOULES | 5,50

SORBET

Framboise, Mangue, Pomme Verte

GLACE

Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Tiramisu, Marron

Prix net TTC en euros, service compris.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.



MENU DEGUSTATION

LE SOIR UNIQUEMENT OU SUR RESERVATION
& SUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

59,90€

INSPIRATIONS GOURMANDES DU CHEF & DE SON EQUIPE

Amuse-Bouche

--

1ère Entrée

--

2ème Entrée

--

Plat

--

Dessert

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

9,90€

Plats

PETIT PLAT DU MARCHÉ

Demandez l'ardoise du Marché à notre équipe

ou

STEAK HACHE DE BOEUF CHAROLAIS (160 GR)

Pommes Grenailles & Légumes de Saison

Desserts

PETIT SNICKERS BY BRASSERIE K

Espuma Cacahuète & Riz Soufflé

ou

FRAICHEUR DE FRUITS DE SAISON