TOUS LES MIDIS
SAUF LE SAMEDI

Assiette du jour 14.90€
Poire de bœuf 200gr

Entrée du jour 5.00€
(petite salade au choix : mêlée
ou vigneronne ou fromagère)

Dessert du jour 3.50€
(au choix : crème caramel maison
ou crème brûlée
ou 2 boules de glace chantilly)

RESTAURANT
HUG
MULHOUSE

RESTAURANT
GLACIER

11 RUE DU SAUVAGE - 68100 MULHOUSE
TÉL : 03 89 45 33 86

www.restaurant-hug.fr

restaurant Hug – Mulhouse hug_restaurant

CUISINE JUSQU'À 1H DU MATIN
(LES JEUDIS, VENDREDIS, SAMEDIS)
FERMÉ LE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

LA FORMULE ENFANT

+ 1 cadeau surprise !
12.50€

Plat au choix :
Nuggets frites
Escalope de volaille frites
Hamburger maison frites
2 boules de glace au choix ou crème caramel

Vous aimez
les bons vins,
nous aussi !

Demandez notre carte où l'on retrouve à la fois
l'immense richesse d'une grande cave et une sélection
de beaux domaines, au verre ou à la bouteille.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Conception graphique & impression Agence EPJP

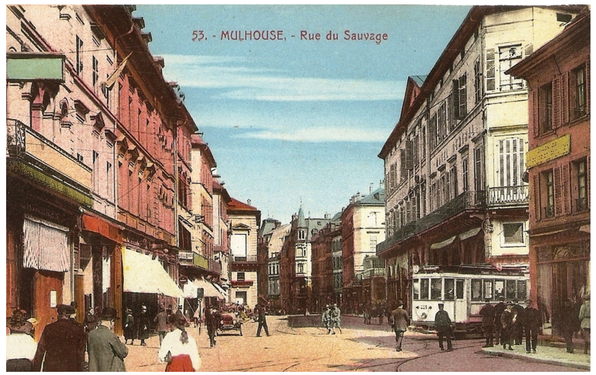
RESTAURANT
HUG
MULHOUSE
TÔT OU TARD, DÎNEZ TARTARE !
RESTAURANT & GLACIER DEPUIS 1956

La Huguette

LA GAZETTE DU RESTAURANT HUG

La naissance du restaurant HUG

Début de l'année 1956, Annette et son mari Léon HUG, les futurs exploitants du salon de thé - café - tea room, confièrent à M. Ulric NESA, un architecte-décorateur «de belle réputation» qui réalisait déjà, dans la ville et sa périphérie, l'agencement de nombreux commerces (magasins, bureaux, restaurants, dont la patisserie SPITZ Marcel où travaillait à l'époque Valério CALLIGARO), l'aménagement d'un local situé au 1er étage d'un immeuble sis au n° 11 rue du Sauvage à Mulhouse. Le permis de construire fut déposé le 10 septembre 1956. Ce professionnel suisse, toujours généreusement parfumé d'eau de toilette, leur proposa, avec un talent certain, une création audacieuse.



Pour accéder au salon de thé - café - tea room, il imagina un escalier en métal à quartier tournant avec ses marches posées sur un limon central. Son garde-corps en fer est un véritable décor avec ses feuilles et ses animaux : araignées, chats, hiboux, perroquets, lapins. Pour augmenter la surface intérieure commerciale, une modification de la façade sur rue a été effectuée, avec un habillage du balcon par une ossature métallique structurée en soubassement, surmontée de grandes baies vitrées et basculantes pour créer une ventilation en été. (On peut voir sur la gauche de la photo, le bâtiment dans sa configuration avant la modification de la façade). Dans le salon de thé - café - tea room, le plafond en caissons apportait, quant à lui, une meilleure acoustique du local. Au niveau du mobilier, l'on trouvait 115 places (87 demi-fauteuils plus 28 places banquettes) et 26 tables. Depuis cette époque, à l'exception de la décoration intérieure, l'agencement a été conservé, preuve indéniable de la réussite de ce projet qui concourt encore aujourd'hui, avec la qualité de sa cuisine, au succès de l'établissement !!!

Jean-Pierre Bobacher,
Architecte honoraire

Le restaurant HUG aujourd'hui :

C'est en août 1989 que François et Mathieu CALLIGARO acquirent le restaurant HUG. Cela fait plus de 30 ans à présent. Ils le rachetèrent à Mme et M. ZIEGLER, après que, d'après la légende, M. HUG l'eût perdu au poker. À l'époque, l'équipe se composait de Brigitte, Fiona, Patrick et Patrice en salle et de Tana, Christophe et Franck en cuisine.
Peter, en tant que chef de cuisine et Alice, dame de buffet, vinrent rapidement la compléter.
Aujourd'hui, le restaurant est dirigé, depuis plus de 20 ans maintenant, par Valérie HAGENMULLER (qui venait déjà tout enfant au restaurant avec ses parents), secondé par Anthony RIEGERT, adjoint de direction et d'une équipe de salle.
La carte fait toujours honneur aux fameux steaks tartares du restaurant HUG qui se déclinent à présent sous plus de 20 assaisonnements différents. De nouveaux sont lancés presque tous les ans. Souhaitant encore plus donner une dimension "comme à la maison" au restaurant, Christophe a mis au point les cocottes du restaurant HUG, des bons plats mijotés... comme dans le temps. Par ailleurs, la passion de Mathieu pour les vins a permis à la carte des vins du restaurant de s'étoffer non seulement de beaux et grands classiques mais aussi de délicieuses découvertes.

La rue du sauvage :

Le nom de « rue du Sauvage » provient de l'ancienne hôtellerie du Sauvage exploitée de 1625 à 1870. Pendant la Seconde Guerre mondiale, lors de l'annexion de l'Alsace par l'Allemagne nazie, la politique de germanisation de la région voulait que les rues soient renommées en allemand (et non en alsacien). Les nazis en profitaient aussi pour rebaptiser certaines rues et avaient pour habitude d'attribuer le nom d'Adolf Hitler au point névralgique des cités annexées. Ainsi la rue du Sauvage fut-elle rebaptisée quelques jours durant « Adolf-Hitler-Strasse », c'est-à-dire la rue Adolf-Hitler, avant que les Allemands ne remarquent l'interprétation ironique que les autochtones faisaient de ce "renommage".
Le nom « rue du Sauvage » ne s'appliquait autrefois qu'à la section entre la place des Victoires et l'impasse des Tondeurs. Le nom de « rue du Sauvage » n'apparaît que vers 1800 et provient de l'ancienne hôtellerie du Sauvage exploitée de 1625 à 1870. Avant le XVe siècle, elle s'appelait « rue de l'Hôpital ou Spitalgasse » du nom de l'hospice qui se trouvait à l'angle de la rue des Maréchaux, occupé par le Monoprix jusqu'à ce qu'il déménage dans le nouveau centre commercial Porte jeune. La piétonisation de la section de la rue située entre la place des Victoires et la Porte Jeune date de 1984. C'est au 25, rue du Sauvage qu'une petite plaque rappelle qu'en ces lieux est né le capitaine Alfred Dreyfus, en 1859. Mais la famille Dreyfus s'est installée ensuite dans la rue de la Sinne où une plaque indique depuis peu la terrible histoire de cet enfant de Mulhouse. Une rue de la ville porte son nom à proximité du Nouveau Bassin, et un portrait de lui peut-être remarqué sur la fresque de la rue des Franciscains.
Le restaurant HUG a également eu un autre voisin célèbre. En effet, Mme Wyler, qui tenait une mercerie juste au face du restaurant, donna naissance à Mulhouse en 1902 à son fils William qui s'illustra à Hollywood au travers, notamment, de la réalisation du péplum Ben-Hur, film récompensé par 11 Oscars.

Souvenirs de Mathieu CALLIGARO

Mathieu, racontez nous votre 1ère rencontre avec M. Léon HUG

Mathieu CALLIGARO : Comme, avec mon cousin François, nous avions acheté le restaurant HUG à Mme et M. Ziegler, cette 1ère rencontre a eu lieu en 1990, lorsque Papa et Tonton, Tino et Valério CALLIGARO, ont racheté, à M. HUG, l'immeuble où était le restaurant. Après la signature chez le notaire, ils avaient prévu de venir dîner au restaurant, restaurant où M. HUG ne venait plus, depuis plusieurs années. Je me souviendrai toujours de l'arrivée de M. HUG au restaurant : costume blanc, chemise noire, borsalino et œillet rouge à la boutonnière, j'étais subitement dans un film d'après guerre !

Et le dîner s'est bien passé ?

M.C. : Merveilleusement bien ! M. HUG n'était pas une personne compliquée. Il ne voulait pas manger de steak tartare et souhaitait un dîner plutôt léger. Les autres fois où il est ensuite revenu au restaurant, il prenait tout le temps une salade vigneronne et une assiette de frites. En buvant toujours de l'eau plate. J'ai passé de merveilleux moments de partage avec lui où il me conseillait de faire telle chose, me demandait pourquoi je faisais ça comme ça, me rappelait que lui, "de son temps" faisait ça comme ça et que ça marchait très bien. Il était très paternaliste et m'a fait ce qui reste un de mes plus beaux compliments professionnels : un soir, en partant du restaurant, il me dit : *"tu sais Mathieu, cela me fait à nouveau plaisir d'avoir mon nom sur la façade"*. Il est décédé l'année suivante.

Le Chef
vous propose

JARRET BRAISÉ, SAUCE MUNSTER
(fabrication artisanale alsacienne) 22.00 €

CÔTES D'AGNEAU AUX HERBES 20.50 €

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE 19.50 €

CORDON BLEU DE VOLAILLE
(fait à la commande minimum 20 min d'attente) 24.90 €

BURGER MAISON : steak haché maison (200gr), pain tradition, salade verte, tomates, cornichons, oignons, sauce au poivre, emmental 18.50 €

BURGER PICCANTE : steak haché maison (200gr), pain façon brioche, piperade, chorizo, sauce pimentée, cheddar 19.00 €

LES COCOTTES

BAECKEOFFE
AOP Pinot Gris *Domaine Maurice Schoech* **BIO**

„ Le baeckeoffe, Bäckeoffe, Bäckaofa, est un plat traditionnel de la cuisine alsacienne, à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes d'agneau, de bœuf et de porc, marinées, puis mijotées à l'étouffée sur plus de 24 heures dans une terrine, avec des épices et du vin blanc du vignoble d'Alsace. „

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
AOP Pinot Noir *Materne Haegelin*

TÊTE DE VEAU
Bouillon, légumes et sauce gribiche
AOP Alsace Riesling Brandluft *Domaine Boeckel* **BIO**

BOURGUIGNON DE JOUES DE BŒUF BRAISÉES
AOP Marsannay *Domaine Bart*

TERRE ET MER
Saumon frais, choucroute, escargots et spätzlés
AOP Chablis *Domaine Gilbert Picq & fils*

LA COCOTTE AU CHOIX
22.00 €
LA COCOTTE AU CHOIX + LE VERRE DE VIN SUGGÉRÉ (12cl)
26.50 €

LE BŒUF

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS	300gr	28.00 €
FILET DE BŒUF SIMMENTAL	300gr	35.00 €
STEAK HACHÉ "MAISON" PUR BŒUF haché minute	200gr	14.90 €
STEAK HACHÉ "MAISON" PUR BŒUF FAÇON STEEVE haché minute, gruyère, persillade	200gr	16.90 €
ENTRECÔTE	300gr	28.00 €
POIRE DE BŒUF	300gr	22.50 €

*** TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :**
BÉARNAISE - BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL
CRÈME CHAMPIGNONS - ÉCHALOTES - MOUTARDE
MUNSTER - POIVRE VERT - ROQUEFORT

ET UNE GARNITURE AU CHOIX :
SPÄTZLÉS - LÉGUMES
POMMES DE TERRE AU FOUR AU ROMARIN ET AU MIEL
FRITES À LA GRAISSE DE BŒUF
OU SALADE VERTE

LA VOLAILLE

ESCALOPE DE VOLAILLE	250gr	18.50 €
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE	250gr	19.50 €
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY sauce curry, ananas, banane	250gr	19.50 €

LES POISSONS

TARTARE DE SAUMON THAÏ AU COUTEAU 25.50 €
200gr de filet de saumon cru assaisonné à la sauce soja sucrée avec graines de sésame, citronnelle, gingembre, noix de cajou et coriandre

TARTARE NORDIQUE AU COUTEAU 25.50 €
200 gr de filet de saumon cru et fumé, raifort, câpres, persil, oignons et huile d'olive vierge

TARTARE DE NOIX DE ST-JACQUES 25.50 €
au poivre Timut

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 25.50 €
sauce au choix

LES TARTARES

LE TRADITIONNEL 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée

L'AMÉRICAIN 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée avec de la sauce barbecue des oignons frits et des cornichons

LE BARBARE 23.90 €
200gr de viande épicée au paprika et au poivre concassé

LE CHAUD / FROID 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée de façon traditionnelle et chauffée d'un côté

LE CHINOIS 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée aux 4 épices et au Nuoc mam

L'ESPAGNOL 23.90 €
200gr de viande de bœuf et de chorizo assaisonnés de poivrons et maïs

L'EXOTIQUE 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée de purée de pêche, piment, gingembre, amandes pilées

LE HUG 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée de pignons de pin grillés, céleri branche et copeaux de parmesan

L'INDIEN 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée, au curry et à l'ail haché

L'ITALIEN 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée, tomates séchées, basilic, pignons de pin grillés

L'ALSACIEN 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée au raifort, Maggi et gendarmes

LE THAÏ 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée à la sauce soja sucrée avec graines de sésame, citronnelle, gingembre, noix de cajou et coriandre

LE XAVIER 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée, ail et copeaux de parmesan

LE GREC 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée à la feta, aux concombres, aux olives noires et coriandre.

LE MEXICAIN « LE PLUS ÉPICÉ » 23.90 €
200gr de viande de bœuf assaisonnée de purée de piment au paprika

LE PÉRIGOURDIN 25.90 €
200gr de bœuf et de magret de canard fumé assaisonnés à la vinaigrette balsamique à la fraise et au poivre rouge de Kampot

LE GUBBIO 25.90 €
200gr de viande bœuf, assaisonnée à la salsa Tartufata et aux copeaux de parmesan

LE GARGANTUA 27.50 €
250gr de viande de bœuf assaisonnée à votre choix

LE GARGAMEL 30.50 €
300gr de viande de bœuf assaisonnée à votre choix

LE GOLIATH 39.00 €
400gr de viande de bœuf assaisonnée à votre choix

LES SUPPLÉMENTS
Os à moelle 6.00 € - Garniture et sauce 3.00 €

LE TARTARE AU CHOIX (200gr)
+ LE VERRE DE VIN SUGGÉRÉ (12cl)
Consultez notre proposition
27.90€

LES ENTRÉES & LES PLATS

	ENTRÉE	PLAT
ASSIETTE CRUDITÉS FRAÎCHES	6.50 €	12.50 €
SALADE CAESAR Salade verte, volaille grillée, copeaux parmesan, croûtons, tomate séchée, sauce caesar	9.50 €	16.00 €
SALADE CAMPAGNARDE Lardons fumés grillés, œuf poché, salade verte, chou rouge et croûtons	9.50 €	16.00 €
SALADE FROMAGÈRE Toast de chèvre au miel, toast de munster au cumin et toast de reblochon, dés d'emmental, dés de feta, salade verte	9.50 €	16.00 €
SALADE VIGNERONNE Emmental et saucisse de viande, cornichons, salade verte	9.50 €	15.50 €
SALADE MÉDITERRANÉENNE Crevettes flambées au limoncello et chorizo grillé, salade verte	11.90 €	21.50 €
SALADE OCÉANE Crevettes, noix de St Jacques, saumon frais poêlé, saumon fumé, salade verte	15.90 €	26.00 €
SALADE HUG Gésiers de volaille, bloc de foie gras de canard, magret fumé, vinaigrette fraise balsamique, salade verte	13.50 €	23.00 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ de Norvège Oignons, câpres, citron et toasts	14.50 €	22.00 €
ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD (bloc)	15.50 €	25.50 €
ASSIETTE WACKES Bloc de foie gras de canard, magret fumé, saumon fumé, jambon fumé, crottin de chèvre chaud, salade mêlée	16.50 €	28.00 €
ESCARGOTS 1/2 douzaine en entrée / la douzaine en plat	10.00 €	17.50 €
CARPACCIO DE BŒUF Copeaux de parmesan servi avec un accompagnement au choix en plat	11.00 €	19.50 €
OS À MOËLLE (20min d'attente), fleur de sel de Guérande et pain grillé	---	16.00 €

LES DESSERTS

LA COUPE
8,90€

COUPES ÉTERNELLES

BANANA SPLIT / Crèmes glacées vanille, chocolat, banane, sauce chocolat, banane et chantilly
PÊCHE MELBA / Crème glacée vanille, pêche au sirop, coulis de fraise et chantilly
POIRE BELLE HÉLÈNE / Crème glacée vanille, poire au sirop, coulis de chocolat et chantilly
CAFÉ LIÉGEOIS / Crème glacée café, café chaud et chantilly
CHOCOLAT LIÉGEOIS / Crème glacée chocolat, chocolat chaud et chantilly
MERINGUE CHANTILLY / Meringues maison et chantilly
MERINGUE GLACÉE / Crèmes glacées vanille, chocolat, et fraise, meringues maison et chantilly
COUPE DANEMARK / Crème glacée vanille, sauce chocolat et chantilly

LES SORBETS ARROSÉS (4cl.)

9,50€

COUPE MARÉCHAL
Sorbet citron et marc de Gewurztraminer
COUPE SERGENT
Sorbet framboise et eau-de-vie de framboise
COUPE COLONEL
Sorbet citron et vodka
COUPE CAPORAL
Sorbet fruit de la passion et gin
COUPE OFFICIER
Sorbet mirabelle et eau-de-vie de mirabelle
COUPE CAPITAINE
Sorbet poire et eau-de-vie de poire

COUPE NATURE
NOS PARFUMS DE GLACES

2,50€
LA BOULE PARFUM AU CHOIX

Crèmes glacées : Banane, berawecka, café, chocolat, confiture de lait (caramel au beurre salé), crème d'Isigny, fraise, nuti, pistache, rhum raisins, spéculoos, vanille, stracciatella, café blanc.
Sorbets : Citron, framboise, fraise-menthe-basilic, fruit de la passion, poire, mirabelle.

SUPPLÉMENTS

Au choix : Coulis de fraise, coulis de caramel, coulis de chocolat, coulis de mangue 1,00 €
Meringue, chantilly, noisettes grillées, rondelles de banane, mélange de fruits secs ou cacahuètes caramélisées, fraises Tagada 1,50 €

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT	5,50 €
CRÈME CARAMEL Suivant la recette de Mamie Tana	5,50 €
ÎLE FLOTTANTE	5,50 €
CRÈME BRÛLÉE	5,50 €
AFFOGATO Crème glacée café blanc, chantilly, poudre de chocolat, café chaud	5,50 €
AFFOGATO CORRETTO Crème glacée café blanc, chantilly, poudre de chocolat, amaretto, café chaud	7,50 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,90 €

DESSERTS INDIVIDUELS

TIRAMISU Verrine mascarpone glacée maison Alba	7,90 €
DESSERT GLACÉ ALBA DU MOMENT	7,90 €
FONDANT AU CHOCOLAT	7,90 €
LES MILKSHAKES Parfum au choix parmi ceux proposés	6,90 €

NOS CRÉATIONS*
COUPES GLACÉES

L'AMÉRICAINE 10,00 €
Crèmes glacées stracciatella, chocolat et caramel, cacahuètes caramélisées, sauce chocolat et chantilly

L'EXOTIQUE 11,50 €
Crème glacée chocolat, fruit de la passion, crème glacée banane, rondelles de banane, mélange de fruits secs, coulis de mangue et chantilly

L'ESTIVALE 9,00 €
Crème glacée crème d'Isigny, sorbets fraise-menthe-basilic, mirabelle, meringue et chantilly

LA CAFÉ 8,50 €
Crèmes glacées café, rhum-raisins, spéculoos, meringue et chantilly

LA TRADITIONNELLE 10,00 €
Crèmes glacées vanille, berawecka, chocolat, spéculoos et chantilly

LA DOMINICAINE 9,00 €
Crèmes glacées pistache et chocolat, sorbet citron, sauce chocolat et chantilly

EN NOIR ET BLANC 10,00 €
Crèmes glacées chocolat et stracciatella, sorbet citron, sauce chocolat, meringue et chantilly

EN ROUGE ET NOIR 9,50 €
Crèmes glacées chocolat, sorbet framboise et crème glacée fraise, coulis de fraise, coulis de chocolat et chantilly

LA FRUITÉE 9,00 €
Sorbets framboise, mirabelle, crème glacée banane, rondelles de banane et chantilly

LA FRAM'FRAISE 8,50 €
Sorbets framboise et fraise-menthe-basilic, crème glacée fraise, coulis de fraise et chantilly

NOËL EN ALSACE 10,00 €
Crèmes glacées berawecka, chocolat, pistache, mélange de fruits secs, sauce chocolat et chantilly

LA ROUGE 10,50 €
Crème glacée fraise-menthe-basilic, framboise et fraise, coulis de fraise, fraises Tagada et chantilly

LA PIRATE 13,00 €
Crèmes glacées chocolat, café, rhum raisins, banane, raisins macérés, rhum (contient de l'alcool), rondelles de banane et chantilly

LA VERGER 11,00 €
Sorbets mirabelle, framboise, poire, crème glacée fraise, coulis de fraise et chantilly

LA CRÉMEUSE 8,50 €
Crèmes glacées confiture de lait, stracciatella, crème d'Isigny, coulis de caramel et chantilly

LA SUPER LIÉGEOIS 11,50 €
Crèmes glacées café, café blanc, vanille et stracciatella, café chaud et chantilly

LA HUMMMM 9,50 €
Crèmes glacées chocolat, banane et nuti, rondelles de bananes, noisettes grillées, sauce chocolat et chantilly

* (Compositions non modifiables, merci de votre compréhension)