

TOUS LES MIDIS

SAUF LE SAMEDI

Assiette du jour 14.90€
Poire de bœuf 200gr

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

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



RESTAURANT
GLACIER

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

www.restaurant-hug.fr

restaurant Hug – Mulhouse hug_restaurant

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.

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



TÔT OU TARD, DÎNEZ TARTARE !

RESTAURANT & GLACIER DEPUIS 1956

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 pâtisserie SPITZ Marcel où travaillait à l'époque Valério CALLIGARO), l'aménagement d'un local situé au 1^{er} 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

La Huguette

LA GAZETTE DU RESTAURANT HUG

Le restaurant HUG aujourd'hui :

C'est en août 1989 que François et Mathieu CALLIGARO acquièrent 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 accentuer encore davantage l'atmosphère «comme à la maison» du restaurant, nous avons imaginé les cocottes du restaurant HUG : de savoureux 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 XV^e 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 1^{ère} rencontre avec M. Léon HUG

Mathieu CALLIGARO : Comme, avec mon cousin François, nous avions acheté le restaurant HUG à Mme et M. Ziegler, cette 1^{ère} 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 oeillet 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 <small>(fabrication artisanale alsacienne)</small>	26.50 €
CÔTES D'AGNEAU AUX HERBES	21.00 €
ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE	19.50 €
CORDON BLEU DE VOLAILLE <small>(fait à la commande minimum 20 min d'attente)</small>	26.00 €
BURGER DU CHEF : <small>demandez la suggestion</small>	20.00 €
BURGER PICCANTE : steak haché maison (200gr), pain tradition, piperade, chorizo, sauce pimentée, cheddar	20.00 €

LES COCOTTES

BAECKEOFFE <i>AOP Pinot Gris Domaine Maurice Schoech BIO</i>	
<i>" 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. "</i>	
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE <i>AOP Riesling Domaine Maurice Schoech BIO</i>	
BŒUF GROS SEL <small>Bouillon et légumes</small> <i>Chinon Les Granges Domaine Bernard Baudry</i> Supplément : Os à moelle 6.00 €	
BOURGUIGNON DE JOUES DE BŒUF BRAISÉES <i>AOP Pinot Noir Domaine Materne Haegelin</i>	

LA COCOTTE AU CHOIX 23.50 €
LA COCOTTE AU CHOIX + LE VERRE DE VIN SUGGÉRÉ (12cl) 28.00 €



LES TARTARES

LE TRADITIONNEL 200gr de viande de bœuf assaisonnée	24.90 €
L'AMÉRICAIN 200gr de viande de bœuf assaisonnée avec de la sauce barbecue des oignons frits et des cornichons	24.90 €
LE BARBARE 200gr de viande épicée au paprika et au poivre concassé	24.90 €
LE CHAUD / FROID 200gr de viande de bœuf assaisonnée de façon traditionnelle et chauffée d'un côté	24.90 €
LE CHINOIS 200gr de viande de bœuf assaisonnée aux 4 épices et au Nuoc mam	24.90 €
L'ESPAGNOL 200gr de viande de bœuf et de chorizo assaisonnés de poivrons et maïs	24.90 €
L'EXOTIQUE 200gr de viande de bœuf assaisonnée de purée de pêche, piment, gingembre, amandes pilées	24.90 €
LE HUG 200gr de viande de bœuf assaisonnée de pignons de pin grillés, céleri branche et copeaux de parmesan	24.90 €
L'INDIEN 200gr de viande de bœuf assaisonnée, au curry et à l'ail haché	24.90 €
L'ITALIEN 200gr de viande de bœuf assaisonnée, tomates séchées, basilic, pignons de pin grillés	24.90 €

LE TARTARE AU CHOIX (200gr) + LE VERRE DE VIN SUGGÉRÉ (12cl) Consultez notre proposition 28.90€



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 curmin 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 OCÉANE Crevettes, noix de St Jacques, saumon frais poêlé, saumon fumé, salade verte	15.90 €	26.00 €

	ENTRÉE	PLAT
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	15.50 €	24.00 €
ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD (bloc)	18.00 €	28.00 €
ASSIETTE WACKES Bloc de foie gras de canard, magret fumé, saumon fumé, jambon fumé, croûtin de chèvre chaud, salade mêlée	18.00 €	28.00 €
ESCARGOTS 1/2 douzaine en entrée / la douzaine en plat	10.00 €	18.00 €
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	---	20.00 €

L'ALSACIEN 200gr de viande de bœuf assaisonnée au raifort, Maggi et gendarmes	24.90 €
LE THAÏ 200gr de viande de bœuf assaisonnée à la sauce soja sucrée avec graines de sésame, citronnelle, gingembre, noix de cajou et coriandre	24.90 €
LE XAVIER 200gr de viande de bœuf assaisonnée, ail et copeaux de parmesan	24.90 €
LE GREC 200gr de viande de bœuf assaisonnée à la feta, aux concombres, aux olives noires et coriandre.	24.90 €

LE MEXICAIN « LE PLUS ÉPICÉ » 200gr de viande de bœuf assaisonnée de purée de piment au paprika	24.90 €
LE PÉRIGOURDIN 200gr de bœuf et de magret de canard fumé (moutarde à l'ancienne) assaisonnés à la vinaigrette balsamique à la fraise et au poivre rouge de Kampot	26.90 €
LE GUBBIO 200gr de viande de bœuf, assaisonnée à la salsa Tartufata et aux copeaux de parmesan	26.90 €
LE GARGANTUA 250gr de viande de bœuf assaisonnée à votre choix	28.90 €
LE GARGAMEL 300gr de viande de bœuf assaisonnée à votre choix	31.90 €
LE GOLIATH 400gr de viande de bœuf assaisonnée à votre choix	39.50 €
LES SUPPLÉMENTS Os à moelle 8.00 € - Garniture 4.00 € - Sauce 3.00 €	

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 CAPITAIN Sorbet poire et eau-de-vie de poire	

COUPE NATURE 2.50€ LA BOULE PARFUM AU CHOIX

NOS PARFUMS DE GLACES

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	1.50 €
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	8.50 €

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 €
PROFITEROLES Sauce chocolat maison	7.90 €

NOS CRÉATIONS* COUPES GLACÉES

L'AMÉRICAIN Crèmes glacées stracciatella, chocolat et caramel, cacahuètes caramélisées, sauce chocolat et chantilly	10.00 €
L'EXOTIQUE Crème glacée chocolat, fruit de la passion, crème glacée banane, rondelles de banane, mélange de fruits secs, coulis de mangue et chantilly	11.50 €
L'ESTIVALE Crème glacée crème d'Isigny, sorbets fraise-menthe-basilic, mirabelle, meringue et chantilly	9.00 €
LA CAFÉ Crèmes glacées café, rhum-raisins, spéculoos, meringue et chantilly	8.50 €
LA TRADITIONNELLE Crèmes glacées vanille, berawecka, chocolat, spéculoos et chantilly	10.00 €
LA DOMINICAINE Crèmes glacées pistache et chocolat, sorbet citron, sauce chocolat et chantilly	9.00 €
EN NOIR ET BLANC Crèmes glacées chocolat et stracciatella, sorbet citron, sauce chocolat, meringue et chantilly	10.00 €
EN ROUGE ET NOIR Crèmes glacées chocolat, sorbet framboise et crème glacée fraise, coulis de fraise, coulis de chocolat et chantilly	9.50 €
LA FRUITÉE Sorbets framboise, mirabelle, crème glacée banane, rondelles de banane et chantilly	9.00 €
LA FRAM'FRAISE Sorbets framboise et fraise-menthe-basilic, crème glacée fraise, coulis de fraise et chantilly	8.50 €
NOËL EN ALSACE Crèmes glacées berawecka, chocolat, pistache, mélange de fruits secs, sauce chocolat et chantilly	10.00 €
LA ROUGE Crème glacée fraise-menthe-basilic, framboise et fraise, coulis de fraise, fraises Tagada et chantilly	10.50 €
LA PIRATE Crèmes glacées chocolat, café, rhum raisins, banane, raisins macérés, rhum (contient de l'alcool), rondelles de banane et chantilly	13.00 €
LA VERGER Sorbets mirabelle, framboise, poire, crème glacée fraise, coulis de fraise et chantilly	11.00 €
LA CRÈMEUSE Crèmes glacées confiture de lait, stracciatella, crème d'Isigny, coulis de caramel et chantilly	8.50 €
LA SUPER LIÉGEOIS Crèmes glacées café, café blanc, vanille et stracciatella, café chaud et chantilly	11.50 €
LA HUMMMM Crèmes glacées chocolat, banane et nuti, rondelles de bananes, noisettes grillées, sauce chocolat et chantilly	9.50 €

* (Compositions non modifiables, merci de votre compréhension)

LE BŒUF

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS	300gr	28.00 €
STEAK HACHÉ "MAISON" PUR BŒUF haché minute	200gr	16.00 €
STEAK HACHÉ "MAISON" PUR BŒUF FAÇON STEEVE haché minute, gruyère, persillade	200gr	17.50 €
ENTRECÔTE	300gr	28.00 €
POIRE DE BŒUF	300gr	26.00 €

LA VOLAILLE

ESCALOPE DE VOLAILLE	250gr	20.00 €
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE	250gr	22.00 €
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY sauce curry, ananas, banane	250gr	21.50 €
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME FAÇON BOUCHÉE À LA REINE	250gr	22.00 €

LES POISSONS

TARTARE DE SAUMON THAÏ AU COUTEAU 200gr de filet de saumon cru assaisonné à la sauce soja sucrée avec graines de sésame, citronnelle, gingembre, noix de cajou et coriandre	26.00 €
TARTARE NORDIQUE AU COUTEAU 200gr de filet de saumon cru et fumé, raifort, câpres, persil, oignons et huile d'olive vierge	26.00 €
TARTARE DE NOIX DE ST-JACQUES 180gr au poivre Timut	26.00 €
PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE sauce au choix	26.00 €

* 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