

MENU

ATELIER DE
BLANCHISSEURIE



D
E
U
BRASSERIE
et
RESTAURANT
E
N
G



BOISSONS FRAÎCHES *et* APÉRITIFS

À TOUTES HEURES

BIÈRES À LA PRESSION

FASSBIER · DRAUGHT BEER

	25cl	40cl
Fischer Tradition bière blonde alsacienne (6,0°)	4,00 €	6,40 €
Meteor IPA bière blonde alsacienne IPA (6,2°)	4,20 €	6,70 €
Bière du moment demandez-nous !	/	/
Panaché	3,80 €	6,00 €
Picon bière	4,20 €	6,70 €

BIÈRES À LA BOUTEILLE

FLASCHENBIER · BOTTLED BEER

Desperados (5,9°)	33cl	5,90 €
Paulaner Weissbier (5,5°)	50cl	6,80 €
Licorne Black (6,0°)	33cl	5,90 €
Meteor Cerise (5,5°)	33cl	6,90 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	33cl	5,90 €

CIDRE D'ALSACE

ELSÄSSER CIDER · ALSATIAN CIDER

le verre	25cl	4,20 €
la bouteille	75cl	12,00 €

VINS D'APÉRITIF

APERITIF WEINE · APERITIF WINES

Crémant d'Alsace AOC blanc ou rosé - domaine Gérard Metz	12cl	5,70 €
Kir royal au Crémant d'Alsace	12cl	6,10 €
Kir au vin blanc d'Alsace crèmes de mûre, de pêche ou de cassis	12cl	4,90 €

APÉRITIFS VIEILLE FRANCE

IM ALten STIL · OLD-FASHIONED

Lillet blanc / rouge	6cl	4,80 €
Martini blanc / rouge	4cl	4,30 €
Campari	4cl	4,30 €
Suze	4cl	4,30 €
Pastis 51	2cl	3,30 €

BOISSONS MAISON

HAUSGEMACHT · HOMEMADE

Le thé glacé - pêche	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
Les sodas - poire & sureau - passion & mangue	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
L'Apfelschorle	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €

Jus de pomme & eau gazeuse...
ultra rafraîchissant

EAUX

WÄSSER · WATER

Plate / Pétillante	75cl	3,50 €
Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée, rendue potable par traitement		
Still oder Sprudelnd : Rein, frisch & lokal, mikrogefiltertes & veredeltes Wasser, durch Behandlung trinkbar gemacht		
Still or Sparkling : Pure, fresh & local, microfiltered & refined water, made drinkable through treatment		
Perrier	33cl	3,80 €

SIROPS

SIRUP · SYRUP

menthe / citron / fraise / mûre / grenade / kiwi orgeat / peach / violet / elderberry / passionfruit / grapefruit	25cl	3,00 €	40cl	4,80 €
mint / lemon / strawberry / blackberry / grenadine / kiwi orgeat / peach / violet / elderberry / passionfruit / grapefruit				

JUS DE FRUITS

FRUCHTSÄFT · FRUIT JUICE

Fruit frais pressé Orange / Citron	25cl	5,00 €
Orange / Ananas / Pomme	25cl	4,00 €
Tomate Sautter - Alsace		

SODAS

Orangina	25cl	4,00 €
Pepsi / Pepsi max	33cl	4,00 €
Miss tonic (tonic made in Alsace)	33cl	4,00 €
Limonade	25cl	3,20 €
Diabolo	25cl	3,40 €
	40cl	5,10 €
	40cl	5,40 €

SELON VOTRE GOÛT

COCKTAILS

CLASSIQUES ou CREATIONS

KLASSISCH ODER SCHAFFUNG · CLASSIC OR CREATION

COCKTAILS CLASSIQUES

KLASSISCH · CLASSIC

Mojito au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
Mojito à la mangue au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
Gin Tonic au Gin Bombay Sapphire	15cl	9,50 €
Spritz Apérol & Prosecco	12cl	9,50 €
Hugo Liqueur St-Germain & Prosecco	12cl	9,50 €
Red Apple Vodka, jus de pomme, sirop de mûre & citron pressé	14cl	9,50 €
Maï Tai Rhums Havana 3 ans & Especial, Cointreau, sirop d'orgeat & citron	12cl	9,50 €
Lillet Rouge Limé Lillet rouge, limonade & orange	14cl	8,50 €
Suze Spritz Suze, sirop de pêche & Prosecco	14cl	9,50 €

COCKTAILS CREATIONS

SCHAFFUNG · CREATION

Théodore Vodka, Apérol, jus d'ananas, sirop de passion & jus de citron	14cl	9,50 €
Ambrosia Lillet blanc, purée de poire & sirop de caramel	14cl	9,50 €
Gin'orito Gin Bombay Sapphire, jus de citron, eau gazeuse & menthe fraîche	15cl	9,50 €
Amouretto Amaretto, Cointreau, citron & limonade	15cl	9,50 €
Michel Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle & sirop de mûre	15cl	8,50 €

DOUCEURS
D'HIVER

WINTERGETRÄNKE · WINTER SWEETS

Jus de pomme chaud	25cl	4,20 €
Cidre chaud	25cl	4,70 €
Choco' Baileys	20cl	9,50 €
Grog ambré au miel	20cl	7,00 €

COCKTAILS SANS-ALCOOL
ALKOHOLFREIE · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

Virgin Mojito

Virgin Mojito Mangue

Mango Mango

Jus d'ananas, lait, purée de mangue & sirop d'orgeat

Mouguy

Jus d'ananas, citron, sirop de kiwi & tonic

Pink Apple

Jus de pomme, citron, limonade & fraise

ROT-
und
ROSÉ-
WEINE

NOS

VINS ROUGES & ROSÉS

FINS

RED
and
ROSÉ
WINES

prix service compris - 6%



ROSÉS

ROSÉWEINE ◊ ROSÉ WINES

PROVENCE	AOP CÔTES DE PROVENCE "Le Clocher" - Maitres Vignerons de Saint-Tropez	4,90 €	18,40 €	24,50 €
PROVENCE	AOP CÔTES DE PROVENCE / Miraval	~	~	39,00 €

ROUGES DE FRUITS

FRUCHTIGE ROTWEINE ◊ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP PINOT NOIR <i>Domaine Siebert</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
LANGUEDOC	AOC CORBIÈRES - BIO "Les Pipelettes" - Domaine St-Marie des Crozes	5,40 €	20,30 €	27,00 €
RHÔNE	IGP VAUCLUSE - BIO "L'imprévu" - Domaine de la Ganse	5,50 €	20,60 €	27,50 €
ALSACE	AOC ROUGE D'OTTROTT <i>Domaine Vonville</i>	6,10 €	22,20 €	29,30 €
SUD-OUEST	VDF - BIO / <i>Mas Del Périé</i> "Tu Vin Plus aux Soirées" - Fabien Jouves	6,50 €	24,30 €	32,00 €



ROUGES DE CARACTÈRE

ROTWEINE MIT CHARAKTER ◊ RED WINES WITH CHARACTER

BORDEAUX	AOP BORDEAUX / <i>Château Maucaillou</i> "B par Maucaillou"	5,30 €	19,90 €	26,50 €
ROUSSILLON	AOC ROUSSILLON <i>Tradition Mas Lavail</i>	5,60 €	21,00 €	28,00 €
ARGENTINE	MALBEC / <i>Domaine Doña Paula</i> "Los Cardos"	5,80 €	21,80 €	29,00 €
RHÔNE	AOC CÔTES DU RHÔNE "Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues	~	~	29,00 €
ALSACE	AOP PINOT NOIR / <i>élevé en barrique</i> "Haydi" - Domaine Gérard Metz	~	~	42,00 €
BORDEAUX	AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION <i>Château Corbin</i>	~	~	42,00 €





VINS BLANCS DE CÉPAGES



12cl



50cl



75cl

BLANCS SECS

TROCKENER WEIBWEIN ◊ DRY WHITE WINE

ALSACE	AOP SYLVANER / <i>Vieilles Vignes</i> - Boeckel	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP PINOT BLANC / <i>Boeckel</i> 	4,50 €	16,90 €	22,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / <i>Cuvée tradition</i> - Domaine Gérard Metz	4,80 €	18,00 €	24,00 €
ALSACE	AOP ALSACE / <i>Les Encuvés</i> - Charles Frey - BIO	5,90 €	22,10 €	29,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / <i>Grand Cru Wiebelsberg</i> - Boeckel - BIO	7,00 €	26,30 €	35,00 €
LANGUEDOC	IGP D'OC • CHARDONNAY / <i>Albrières</i>	4,50 €	16,90 €	22,50 €

BLANCS FRUITÉS

FRUCHTIGE WEIBWEIN ◊ FRUITY WHITE WINE

ALSACE	AOP MUSCAT / <i>Domaine Gérard Metz</i> - BIO	4,90 €	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Domaine Gérard Metz</i> - BIO	5,20 €	19,50 €	26,00 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Grand Cru Zotzenberg</i> - Boeckel - BIO	8,40 €	31,00 €	42,00 €
ALSACE	AOP KLEVENER DE HEILIGENSTEIN / <i>D. Gérard Metz</i>	~	~	38,00 €
ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER  <i>Domaine Gérard Metz</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €

BLANCS MOELLEUX

SÜßen WEIBWEIN ◊ SWEET WHITE WINE

ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER / <i>Vendanges Tardives</i> <i>Domaine Paul Fahrer</i>	10,20 €	38,10 €	51,00 €
--------	--	---------	---------	---------



VINS FESTIFS

FESTLICHE WEINE • FESTIVE WINES



CRÉMANT D'ALSACE

Domaine Gérard Metz

coupe : 12cl 5,70 € / bouteille : 75cl 28,50 €

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

Domaine Gérard Metz

coupe : 12cl 5,70 € / bouteille : 75cl 28,50 €

CHAMPAGNE BRUT

Cattier - Cuvée Icône

bouteille : 75cl 70,00 €

SALADES ET GOURMANDISES

SALATE UND ANDERE STELLEN · SALADS AND OTHER METS

SALADES

SALATE · SALADS

LE TABLIER

15,80€

Salade, émincé de volaille, dés de Comté, lardons grillés & croûtons

DIE SCHÜRZE : Salat, geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel (Hartkäse aus der Region Franche-Comté), gebratener Speck & geröstete Brotwürfel

APRON : Salad, poultry, Comté cheese, bacon, croutons

LE « MARCEL » VEGETARIEN

14,90€

Salade, légumes d'hiver, toasts de confit de patate douce & houmous de betterave

DAS LEIBCHEN : Salat mit Wintergemüse, Toast mit Süßkartoffelconfit & Rote-Bete-Hummus

STRING VEST : Salad with winter vegetables, sweet potato confit toast & beetroot hummus

LE CORSET

16,20€

Salade alsacienne à l'Emmental & au cervelas

KORSETT : Elsässischer Salat mit Emmenthal & Fleischwurst

CORSET : Alsatian salad with grated Emmental cheese & «cervelas» sausage

LA MARINIÈRE

18,70€

Salade, saumon gravlax artisanal, queues de crevettes & rillettes de saumon

DAS MATROSENHEMD : Salat, Lachs-Gravlax, Garnelenchwänze und Lachs-Rillettes

SMOCK : Salad, gravlax salmon, shrimp tails, salmon rillettes

LA CULOTTE À JABOT

18,70€

Salade, foie gras de canard maison au vin chaud, jambon fumé, chutney de chou caramélisé & croûtons

SPITZENUNTERHOSE : Salat mit hausgemachtem Entenfoie gras in Glühwein, geräuchertem Schinken, karamellisiertem Kohlchutney & Brotwürfel

BREECHES : Salad with homemade duck foie gras in mulled wine, smoked ham, caramelized cabbage chutney & croutons

SOUPE

SUPPE · SOUP

LE BOL DE SOUPE MAISON TRANCHE DE PAIN GRILLÉE

Die Suppenschüssel mit einer Scheibe Toast
The bowl of homemade soup with a roasted toast

7,00 €

GOURMANDISES

HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN
HOMEMADE DELICACIES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

Hausgemachte Landterraine,
getoastete Brot & Gewürzgurken

Homemade terrine, toasted bread & gherkins

9,70 €

LES 6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

6 Schnecken mit Kräuterbutter
6 snails with parsley butter

11,50 €

TARTINE DE LÉGUMES D'HIVER, POËLÉE DE CHAMPIGNONS, HOUMOUS DE BETTERAVE & DÉS DE PATATES DOUCES VEGETARIEN

Wintergemüse-Toast mit gebratenen Pilzen,
Rote-Bete-Hummus & Süßkartoffelwürfeln

Winter vegetable toast with sautéed mushrooms,
beetroot hummus & sweet potato cubes

11,00 €

SAUMON GRAVLAX ARTISANAL, CRÈME DE RAIFORT & PAIN GRILLÉ

Lachsgravlax, Meerrettichcreme & getoastete Brot
Salmon Gravlax, horseradish cream & toast

14,50 €

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU VIN CHAUD, CHUTNEY DE CHOU CARAMÉLISÉ

Französische Enten Foie Gras in Glühwein,
karamellisiertem Kohlchutney

French duck foie gras with mulled wine,
caramelized cabbage chutney

18,00 € / demi portion : 10,00 €

NOTRE CUISINE

OUR TASTY COOKING

SAVOURÉUSE



Prononcer [chpètzle]. Ce sont des pâtes traditionnelles alsaciennes.

Traditionelle elsässische Nudelgericht.
Spätzle are traditional Alsatian pasta.

TAFFETAS : 14,20 € / 6,90 €

Poêlée de champignons forestiers
à la crème fraîche et persillade

TAFT : Waldpilz-Pfanne mit Rahm und Petersilie

TAFFETA : Panfried forest mushrooms in a creamy
sauce with persillade

FLANELLE : 13,60 € / 6,90 €

Sauce tomate aux herbes fraîches
à notre façon, copeaux de parmesan

FLANELL : Tomatensoße mit frischen Kräutern auf
unsere Art, Parmesan-Späne

FLANNEL : Tomato sauce with fresh herbs our way,
shavings of Parmesan

FEUTRINE : 13,60 € / 6,90 €

Crème fraîche, lardons grillés aux oignons & croûtons

WOLLFILZ : Rahm, gegrillte Speck-Würfel mit
Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln

FELT : Cream, grilled bacon with onions & croutons

KELSCH : 14,20 €

Pot de sauce au Munster fondant, petits lardons
grillés aux oignons, jambon cuit & jambon fumé

KELSCH : Geschmolzener Münster-Käse
(elsässischer Weichkäse), gegrillte Speck-Würfel
mit Zwiebeln, gekochter und geräucherter Schinken

KELSCH : Melted Munster cheese pot with bacon,
onions, boiled and smoked ham

TARTARE DE BOEUF : 18,50 €

(viande charolaise)

préparé en cuisine & servi avec missele
(pommes de terre ail & persil) & salade verte

ROHES RIND TARTARE : In der Küche vorbereitet,
serviert mit Knoblauch & Petersilie-Kartoffeln & Salat

RAW BEEF TARTARE : Prepared in the kitchen,
served with garlic & parsley potatoes & salad

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE

100% viande de bœuf
servis avec missele et salade verte

HAMBURGERS

100% rindfleisch mit Brot, 100% beef, bread with seeds,
serviert mit Misele und Salat with missele and salad

LE PUR LAINÉ :

17,20 €

Le véritable cheeseburger au Comté

REINE WOLLE : Der echte Cheeseburger mit Comté Käse

PURE WOOL : The real cheeseburger with Comté cheese

LE BLUE JEAN'S :

17,20 €

Avec une tranche fondante de bleu d'Auvergne

BLUE JEAN'S : Mit Bleu d'Auvergne (Blauschimmelkäse)

BLUE JEAN'S : With Bleu d'Auvergne (blue cheese)

LE HANSI :

17,20 €

Avec une tranche fondante de Munster

HANSI : Mit einer schmelzenden Scheibe Munster

HANSI : With a melting slice of Munster

LE MOLLETON :

17,20 €

Avec une tranche fondante de Morbier

MOLTON : Mit einer schmelzenden Scheibe Morbier-Käse

MOLTON : With a melting slice of Morbier cheese

LE RAPHIA VÉGÉTARIEN :

17,20 €

Steak de pois chiches aux herbes, pané aux flocons
de maïs, Comté

VEGE. : Kichererbsen-Steak mit Kräutern,
paniert mit Maisflocken, Comté

VEGE. : Chickpea steak with herbs, cornflake crust, Comté

SUPPLÉMENT : Tranche de lard grillé 1,80 €

BEILAGE : Gegrillte Speckscheibe

SUPPLEMENT : Grilled fresh bacon slice

POUR LES MARMOTS

FÜR DIE KNIRPSE · FOR THE KIDS

LES FAMEUSES KNACKS* !!! :

6,90 €

Knack-Würstchen / Alsatian sausages

LE CLASSIQUE STEACK HACHÉ* :

6,90 €

Hacksteak / Chopped steak

* + garniture au choix - liste page suivante

Beilage - siehe nächste / Seite Garnish - see next page

+ LES PLATS ACCOMPAGNÉS DU PICTOGRAMME



Gerichte mit Piktogramm / Dishes with pictogram

DIE ANDEREN SPEZIALITÄTEN LES AUTRES SPÉCIALITÉS

À DÉCOUVRIR
SANS TARDER

WARMER GERICHTE · PLATS CHAUDS · HOT DISHES

COTON : 16,80 € / 6,90 €

Émincé de volaille, sauce à la crème & mélange de champignons

BAUMWOLLE : Geschnetzelte Geflügelfleisch, Rahmsauce mit frischen Pilzen

COTTON : Thin slices of poultry in a creamy fresh mushroom sauce

TOILE DE JUTE : 22,90 €

Jarret braisé à la bière d'Alsace

JUTE : Schweinshachse, geschmort in Elsässer Bier

JUTE : Knuckle of ham braised in Alsatian beer

SATIN : VÉGÉTARIEN 17,50 €

Munster frit au cumin, missele (pommes de terre ail & persil) & salade verte

SATIN : Gebratenes Münster, Knoblauch- und Petersilienkartoffeln & grüner Salat

SATIN : Fried munster, potatoes with garlic & parsley, green salad

POPELINE : 22,50 €

Filet de saumon & sa sauce au pinot noir montée au beurre

POPELINE : Lachsfilet mit Pinot-Noir-Sauce

POPLIN : Salmon fillet with Pinot Noir sauce

LIN : 19,50 €

Cuisse de canard rôtie, pot de sauce au Pinot Noir

LEINEN : Gebratene Entenkeule, Topf Pinot Noir-Sauce

LINEN : Roasted duck leg, pot of Pinot Noir sauce

DENTELLE : 18,20 €

Joues de porc braisées, cuites au vin & aux épices de noël

SPITZE : Geschmorte Schweinebäckchen, in Wein & Weihnachtsgewürzen gegart

LACE : Braised pork cheeks cooked in wine & Christmas spices

ORGANDI : 23,50 €

- Choucroute de la Corde à Linge - garnie aux 5 viandes (lard fumé & lard salé, saucisse fumée, knack, kassler fumé) & pommes vapeur

ORGANDY : Elsässer Choucroute garnie : Sauerkraut mit 5 verschiedenen Schweinefleisch Sorten & Dampfkartoffeln

ORGANDY : Alsatian Choucroute garnie : Sauerkraut garnished with 5 types of pork meat & steamed potatoes

OTHER SPECIALITIES

LES AUTRES SPÉCIALITÉS

À DÉCOUVRIR
SANS TARDER

VELOURS :

Cordon bleu de veau

VELOURS : Kalbs Cordon Bleu / VELOURS : Veal cordon bleu

au Comté & au jambon

Mit Comté Käse & Schinken

With Comté cheese & ham

26,50 €

au Munster & jambon Forêt-Noire

Mit Munster Käse & Schwarzwälder Schinken

With Munster cheese & Black Forest ham

27,50 €

... et en supplément pour les gourmands :
avec crème & champignons forestiers

... mit Sahne & Waldpilzen

... with cream & wild mushrooms

+ 1,00 €

1 GARNITURE AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

SPÄTZLE TRADITIONNELS

NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE

CHOUCRUTE POËLÉE

GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT

MISSELE (P. DE TERRE AIL & PERSIL)

KNOBLAUCH- & PETERSILIENKARTOFFELN
POTATOES WITH GARLIC & PARSLEY

LÉGUMES DE SAISON

GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 3,80 €

ZUSÄTZLICH BEILAGE · ADDITIONAL GARNISH

ACCOMPAGNEMENT

LE BOL DE SALADE VERTE

3,50 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT · THE BOWL OF GREEN SALAD

SNACK

DESSERTS

CASSE-CROÛTE & ENTREMETS

SNACK

DESSERTS

& autres desserts glacés page suivante

PLANCHETTES

BRETTER · BOARDS

Composez votre planchette :

LA PLANCHETTE D'ETIENNE : 9,20 €

3 ingrédients au choix

DAS BRETT VON ETIENNE : 3 Zutaten nach Wahl

ETIENNE'S BOARD : choose 3 ingredients

LA PLANCHETTE D'HENRI : 11,90 €

4 ingrédients au choix

DAS BRETT VON HENRI : 4 Zutaten nach Wahl

HENRI'S BOARD : choose 4 ingredients

LA PLANCHETTE DES COPAINS : 15,30 €

6 ingrédients au choix (à partager ou pas !)

DAS BRETT DIE FREUNDE : 6 Zutaten nach Wahl

FRIENDS BOARD : choose 6 ingredients

INGREDIENTS

ZUTATEN · INGREDIENTS

MUNSTER, COMTÉ, CHÈVRE, ROSETTE,
JAMBON BLANC, RILLETTÉ DE SAUMON,
TERRINE CAMPAGNARDÉ MAISON,
CONFIT DE PATATES DOUCES,
MISSELE & FROMAGE BLANC, RADIS-
BEURRE, HOUMOS DE BETTERAVE

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,
ROSETTE-WURST, WEISSE SCHINKEN,
HAUSGEMACHTE LANDTERRINE,
LACHSRILLETTÉ, SÜSSKARTOFFELCONFIT,
PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTEKÄSE,
RADIESCHEN MIT BUTTER,
ROTE-BETE-HUMMUS

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE,
SALAMI, WHITE HAM,
HOMEMADE COUNTRY TERRINE,
SALMON RILLETTÉ, BEETROOT HUMMUS
PARSLEY POTATOES WITH COTTAGE CHEESE,
SWEET POTATO CONFIT,
RADISHES WITH BUTTER

SALADE

SALAT · SALAD

LE BOL DE SALADE VERTE : 3,50 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT
THE BOWL OF GREEN SALAD

DESSERTS

**CRÈME CARAMEL MAISON
AU BEURRE SALÉ**

7,20 €

DE : Creme Karamell mit gesalzener Butter

EN : Homemade creme caramel with salted butter

TIRAMISU À NOTRE FAÇON

7,20 €

Mascarpone, framboises & cigarettes russes

Tiramisu auf unsere Art / Our tiramisu

DE : Marscarpone, Himbeeren, Knusprige Röllchen

EN : Marscarpone, raspberries, crispy rolled biscuits

**KOUGELHOPF GLACÉ
À LA LIQUEUR DE QUETSCHES
& AUX ÉPICES DE NOËL**

7,30 €

DE : Geeister Kougelhopf mit Zwetschgenlikör & Weihnachtsgewürze

EN : Iced kougelhopf with plum liqueur & spices

+ sup. alcool (2cl) Marc de Gewurz. 9,80 €
mit Alkoholzusatz / with alcohol supplement

TARTE MAISON DU JOUR

6,50 €

DE : Kuchen des Tages / EN : Pie of the day

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
& CRÈME ANGLAISE**

7,20 €

DE : Weicher Schokoladenkuchen, Vanillesoße

EN : Soft chocolate cake, custard

CRÈME BRULÉE À L'ORANGE

7,20 €

DE : Orangen-Crème brûlée

EN : Orange crème brûlée

CAFÉ ou THÉ GOURMAND

7,70 | 8,20 €

Un expresso accompagné de 3 gourmandises

Gourmet kaffee oder tee / gourmet coffee or tea

DE : Ein Espresso mit drei Schleckerei

EN : An espresso with three delicacies



EXPRESSO MARTINI 12 cl 9.50 €

Liqueur de café Kahlúa, vodka & expresso

PEARDY 12 cl 9.50 €

Eau de vie de poire, purée de poire,
jus d'ananas & lait de coco

NUTTY 12 cl 9.50 €

Rhum Havana 3 ans, liqueur de café Kahlúa,
sirop de noisette & jus d'orange

FONDEZ POUR NOS

DOUCEURS GLACÉES

GEFRORENEN DESSERTS
FROZEN SOFTNESSES

COUPES GLACÉES

EISCHALE • ICE CREAM

nos glaces sont réalisées par un artisan glacier . vom Glacier . artisanal manufacture

LE PÊCHÉ MIGNON DE ROSE : 8,20 €

Coupe Forêt Noire : glace vanille, glace chocolat, sorbet cerise & chantilly

DIE SÜSSE SÜNDE VON ROSE : Schwarzwälder Schale : Vanilleeis, Schokoladen-Eis, Kirschsorbet und Schlagsahne

THE GUILTY PLEASURE OF ROSE : Black Forest cup : vanilla ice cream, chocolate ice cream, cherry sorbet and whipped cream

LE CAPRICE DE GERMAINE : 8,20 €

Glaces pistache, chocolat & noisette, sauce chocolat

GERMAINE LÄSST SICH VERWÖHNEN : Pistazien-, Schokoladen- & Haselnusseis, Schokoladensauce

GERMAINE'S PAMPERING : Pistachio, chocolate & hazelnut ice cream, chocolate sauce

LE DÉLICE DE PIERRETTE : 8,20 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, petites meringues

DER GENUSS VON PIERRETTE : Vanille-Eis, Schokoladensauce, Schlagsahne, kleine Baisers

THE DELIGHT OF PIERRETTE : Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, small meringues

L'INCONSTANCE DE LEONTINE : 7,50 €

3 boules de glace au choix

DIE UNBESTÄNDIGKEIT VON LEONTINE : 3 Eiskugeln nach Wahl

THE INCONSTANCY OF LEONTINE : Choose 3 scoops of ice cream

Supplément chantilly : 1,00 €
Schlagsahne / supplement for whipped cream

SPÉCIALITÉS

SPEZIALITÄTEN • SPECIALITIES

COUPE CAFÉ LIÉGEOIS : 8,20 €

Glace vanille, glace café, sauce café & chantilly

« CAFÉ LIÉGEOIS BECHER » : Vanilleeis, Kaffee-Eis, Kaffeesauce & Schlagsahne

« COFFEE LIÉGEOIS CUP » : Vanilla ice cream, coffee ice cream, coffee sauce & whipped cream

Avec alcool : 10,30 €

Bailey's

Mit Alkoholzusatz : Bailey's

With alcohol supplement : Bailey's

COUPE « HOPLA » : 8,60 €

2 boules de sorbet et schnaps (2cl)

SORBET-SCHALE « HOPLA » : 2 Sorbet-Kugeln mit Schnaps

« HOPLA » SORBETS : 2 scoops of sorbet and schnaps

Geschmäcker

PARFUMS

Ice cream flavours

Glaces :

chocolat, vanille, yaourt Bulgare, caramel salé, noisette, café, pistache

Sorbets :

fraise, citron, framboise, cerise,

Eis : Schokolade, Vanille, Bulgarischer Joghurt, gesalzenes Karamell, Haselnuss, Kaffee, Pistazie

Sorbets : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Kirsche,

Ice cream : chocolate, vanilla, Bulgarian yogurt, salted caramel, hazelnut, coffee, pistachio

Sorbets : strawberry, lemon, raspberry, cherry

COUPE DES MARMOTS

6,60 €

4,60 € pour les - de 12 ans

2 boules de glace, chantilly, brochette de bonbons
2 Eiskugeln, Schlagsahne, Bonbons am Spießchen
2 scoops of ice cream, whipped cream, sweets

SELON VOTRE GOÛT

BOISSONS CHAUDES OU DIGESTIVES

HEIßER GETRÄNKE ODER MAGEN · HOT DRINKS OR DIGESTIVE

CAFÉS & CHOCOLATS

Ristretto	1,90 €
Café espresso Déca.	2,10 €
Café noisette	2,60 €
Grand café Café rallongé	2,70 €
Cappuccino Grand café au lait	3,40 €
Double café	3,80 €
Café viennois	3,90 €
Latte macchiato	4,10 €
+ sirop caramel <i>ou</i> sirop noisette :	+ 0,50 €
Chocolat au lait	3,80 €
+ supplément sirop noisette :	+ 0,50 €
Chocolat viennois	4,80 €

CAFÉ GOURMAND : 7,70 €

THÉ GOURMAND : 8,20 €

CAFÉ FAÇON CRÈME BRÛLÉE : 4,90 €

CAFÉ ALSACIEN au Marc de Gewurz. : 9,50 €

IRISH *ou* BAILEYS *ou* RHUM COFFEE : 9,50 €

GROG AMBRÉ AU MIEL 20 cl : 7,00 €

CHOCO' BAILEYS 20 cl : 9,50 €

DIGESTIFS & ALCOOLS

SPIRITUOSEN · SPIRITS 2cl *ou* 4cl

Eaux de Vie d'Alsace	4,20 €	7,30 €
Marc de Gewurztraminer, Mirabelle		
Poire, Framboise, Quetsch, Kirsch		
Vieille Prune	4,70 €	8,30 €
Whisky, Gin, Vodka	~	5,70 €
Whisky Aberlour 10 ans	~	8,90 €
Armagnac Clé des Ducs ***	4,50 €	7,80 €
Armagnac Clé des Ducs VSOP	5,70 €	10,40 €
Calvados	4,70 €	8,30 €
Cognac VS Hennessy	4,70 €	8,30 €
Cognac XO Hennessy	8,90 €	16,20 €
Rhum Havana 7 ans	4,70 €	8,30 €
Cointreau / Baileys	4,70 €	8,30 €
Amaretto / Get 27	4,70 €	8,30 €



tous nos Thés proviennent de chez

MARIAGE FRERES

(Maison de thé à Paris depuis 1854)

à 4,00 €
au choix

MARCO POLO

Thé noir, fruité et fleuri
Schwarzer Tee, Obst und Blumen
Black tea, fruit and flowers

EARL GREY IMPÉRIAL

Thé noir, bergamote
Schwarzer Tee, Bergamotte
Black tea, bergamot

FUJI-YAMA

Thé vert, Japon
Grüner Tee, Japan - Green tea, Japan

CASABLANCA

Thé vert, menthe marocaine
Grüner Tee, marokkanische Minze
Green tea, Moroccan mint

SANS THÉINE, DÉCOUVREZ ÉGALEMENT

LES THÉS ROUGES D'AFRIQUE
Afrikanischer roter Tee (Teinfrei)
Red African tea (tanin-free)

MÉTIS

Mélange fruité et fleuri
Fruchtige und blumige Mischung
Fruity and floral blend

BOURBON

Fin et vanillé
Fein und Vanille Geschmack
Delicate and vanilla-flavoured

prix service compris - 6%



BRASSERIE / CAFE / RESTAURANT

LA CORDE À LINGE

• 2 •

PLACE BENJAMIN ZIX · 67000 STRASBOURG · PETITE FRANCE
TÉL : +33 (0)3 88 22 15 17

LACORDEALINGE.COM



Wifi : LaCorde / **Pass. :** cordealinge2017

Chef de cuisine : Mickaël Oster

Ouvert 7 jours sur 7 de 10h30 à oohoo
Cuisine chaude en continu de 11h45 à 23h00

Täglich geöffnet von 10h30 bis oohoo - Durchgehend warme Küche von 11h45 bis 23h00
Open 7 days a week from 10.30 am to 12.00 am - Dishes served non-stop from 11.45 am to 11.00 pm

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix service compris - 6%

LA CORDE À LINGE ACCEPTE LES MODES DE RÈGLEMENT SUIVANTS :

espèces sauf billets de 500€ / cartes bancaires / tickets restaurant,
chèques restaurant, chèques déjeuner, chèque de table & chèques vacances.

Nous n'acceptons pas les chèques bancaires, merci de votre compréhension.

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.
Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.

REMERCIEMENTS :

Merci à tous ceux qui ont rendu réel ce projet !
Merci à Mémé et Amandine, lavandières de grand-mère en petite-fille.

POUR NOUS LAISSER UN AVIS :



CRÉDITS :

design & déco : Pascal Claude Drach / pascalclaudedrach.com
photo murale : Naohiro Ninomiya / naohiro.fr