

MENU

ATELIER DE
BLANCHISSERIE



DEU

BRASSERIE
et
RESTAURANT

ENG



FRISCHE
GETRÄNKE
und
APERITIFS

BOISSONS FRAÎCHES *et* APÉRITIFS

COLD
DRINKS
and
APERITIFS

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

HAUSGEMACHTE · HOMEMADE

Le thé glacé	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
- pêche				
Les sodas	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
- poire & sureau				
- passion & mangue				
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 / grenadine / kiwi		
orgeat / pêche / violette / pamplemousse rose		
sureau / passion	25cl	3,00 €
	40cl	4,80 €
mint / lemon / strawberry / blackberry / grenadine / kiwi		
orgeat / peach / violet / elderberry / passionfruit / grapefruit		

JUS DE FRUITS

FRUCHTSAFT · FRUIT JUICE

Fruit frais pressé Orange / Citron		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 €
	40cl	5,10 €
Diabolo	25cl	3,40 €
	40cl	5,40 €

SELON VOTRE COÛT

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 €

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 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 €

COCKTAILS SANS-ALCOOL

ALKOHOLFREIE · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

Virgin Mojito

Virgin Mojito Mangué

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



prix service compris - 6%

ROT-
und
ROSÉ-
WEINE

NOS
VINS
ROUGES & ROSES

RED
and
ROSÉ
WINES

prix service compris - 6%


12cl


50cl


75cl

ROSÉS

ROSÉWEINE ♦ ROSÉ WINES

PROVENCE	AOP CÔTES DE PROVENCE <i>"Le Clocher" - Maitres Vignerons de Saint-Tropez</i>	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 <i>"Les Pipelettes" - Domaine St-Marie des Crozes</i>	5,40 €	20,30 €	27,00 €
RHÔNE	IGP VAUCLUSE - BIO <i>"L'imprévu" - Domaine de la Ganse</i>	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> <i>"Tu Vin Plus aux Soirées" - Fabien Jouves</i>	6,50 €	24,30 €	32,00 €



ROUGES DE CARACTÈRE

ROTWEINE MIT CHARAKTER ♦ RED WINES WITH CHARACTER

BORDEAUX	AOP BORDEAUX / <i>Château Maucaillou</i> <i>"B par Maucaillou"</i>	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> <i>"Los Cardos"</i>	5,80 €	21,80 €	29,00 €
RHÔNE	AOC CÔTES DU RHÔNE <i>"Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues</i>	~	~	29,00 €
ALSACE	AOP PINOT NOIR / <i>élevé en barrique</i> <i>"Haydi" - Domaine Gérard Metz</i>	~	~	42,00 €
BORDEAUX	AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION <i>Château Corbin</i>	~	~	42,00 €



VINS DE PROPRIETES

WEIßWEINE



VINS

BLANCS
DE CÉPAGES

SELECTION DU PATRON

WHITE WINES



12cl



50cl



75cl

BLANCS SECS

TROCKENER WEIßWEIN ♦ DRY WHITE WINE

ALSACE	AOP SYLVANER / <i>Vieilles Vignes</i> - Boeckel	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP PINOT BLANC / Boeckel COUP DE CŒUR	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 WEIßWEIN ♦ 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 COUP DE CŒUR <i>Domaine Gérard Metz</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €

BLANCS MOELLEUX

SÜßEN WEIßWEIN ♦ 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, Garnelenschwänze 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 Kohlschutney & 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 eine 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 Landterrine,
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, POÊLÉE 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 CARAMELISÉ

Französische Enten Foie Gras in Glühwein,
karamellisiertem Kohlschutney

French duck foie gras with mulled wine,
caramelized cabbage chutney

18,00 € / demi portion : 10,00 €

PRODUITS DE QUALITE

NOTRE SAVOIR REÛSE CUISINE



OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE



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



**Traditionelle elsässische Nudelgericht.
Spätzle are traditionnal Alsatian pasta.**

TAFFETAS :  **VEGE.** 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 :  **VEGE.** 13,60 € /  6,90 €

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

FLANELL : Tomatensauce 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

100% viande de bœuf
servi avec missele et salade verte

HAMBURGERS

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

LE PUR LAINE : 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 (Blauschimmelmkäse)

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 RAPHA  VEGETARIEN : 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 SPECIALITES

À DÉCOUVRIR
SANS TARDER

WARMES 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 : **VEGETARIEN** 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

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

CHOUCROUTE POÊLÉE

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

CASSE-CROÛTE & ENTREMETS

SNACK

DESSERTS

DESSERTS

& autres desserts glacés page suivante

PLANCHETTES

BRETT · 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, RILLETTE DE SAUMON,
TERRINE CAMPAGNARDE MAISON,
CONFIT DE PATATES DOUCES,
MISSELE & FROMAGE BLANC, RADIS-
BEURRE, HOUMOUS DE BETTERAVE

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,
ROSETTE-WURST, WEISSER SCHINKEN,
HAUSGEMACHTE LANDTERRINE,
LACHSRILLETTE, SÜSSKARTOFFELCONFIT,
PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTENKÄSE,
RADIESCHEN MIT BUTTER,
ROTE-BETE-HUMMUS

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE,
SALAMI, WHITE HAM,
HOMEMADE COUNTRY TERRINE,
SALMON RILLETTE, 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 7,20 €
AU BEURRE SALÉ

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 7,30 €

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

DE : Geeister Kougelhkopf mit Zwetschgenlikör

& Weihnachtsgewürze

EN : Iced kougelhkopf 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 espresso 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 & espresso

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

EISSCHALE · 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 expresso 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 ou 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 €



THÉS
TEE · TEA



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 00h00
Cuisine chaude en continu de 11h45 à 23h00

Täglich geöffnet von 10h30 bis 00h00 - 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