

ATELIER DE BLANCHISSERIE



D E U BRASSERIE

et

RESTAURANT

ENG

FRISCHE
GETRÄNKE

und
APERITIFS

BOISSONS FRAÎCHES et APÉRITIFS

COLD
DRINKS
and
APERITIFS

À TOUTES HEURES

		A TOUTE		
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 BOUT				
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'ALSAC				
le verre	25cl	4,20€		
la bouteille	75cl	12,00€		
VINS D'APÉRITIF				
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 F	RANCE	i —		

IM ALTEN STIL · OLD-FASHIONED

4,80€

4,30€

4,30€

4,30€

3,30€

6cl

4cl

4cl

2cl

Lillet blanc / rouge

Campari

Pastis 51

Suze

Martini blanc / rouge

BOISSONS MAISON

HAUSGEMACHTE · HOMEMADE

 Le thé glacé
 25cl 3,40 €
 40cl 5,40 €

 - pêche
 25cl 3,40 €
 40cl 5,40 €

 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

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

CUDIC

	300	AS —		
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 €

COCKTAILS CLASSIQUES OU CREATIONS

KLASSISCH ODER SCHAFFUNG · CLASSIC OR CREATION

& limonade

ф

······ COCKTAILS CLASSIQU	JES	•••••
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 Taï 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€



SCHAFFUNG · CREATION Théodore 14cl 9,50 € Vodka, Apérol, jus d'ananas, sirop de passion & jus de citron Ambrosia **14cl** 9,50 € Lillet blanc, purée de poire & sirop de caramel Gin'orito **15cl** 9,50 € Gin Bombay Sapphire, jus de citron, eau gazeuse & menthe fraîche Amouretto **15cl** 9,50 € Amaretto, Cointreau, citron

COCKTAILS CREATIONS

Michel 15cl 8,50 € Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle & sirop de mûre

COCKTAILS SANS-ALCOOL

ALKOHOLFREIE · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

Virgin Mojito Virgin Mojito Mangue

3 3 3

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%		_	_ ,
	2.2.4.2	¶ 12cl	50el	75cl
-	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 —			
ALSACE	AOP PINOT NOIR Domaine Siebert	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 Domaine Vonville	6,10 €	22,20 €	29,30 €
SUD-OUEST	VDF - BIO / Mas Del Périé "Tu Vin Plus aux Soirées" - Fabien Jouves	6,50 €	24,30 €	32,00€
	ROUGES DE CARACTÈRE —			
	ROTWEINE MIT CHARAKTER + RED WINES WITH CHARAC	CTER		
BORDEAUX	AOP BORDEAUX / Château Maucaillou "B par Maucaillou"	5,30 €	19,90 €	26,50 €
ROUSSILLON	AOC ROUSSILLON Tradition Mas Lavail	5,60 €	21,00€	28,00€
ARGENTINE	MALBEC / Domaine Doña Paula "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 / élevé en barrique "Haydi" - Domaine Gérard Metz	~	~	42,00€
BORDEAUX	AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION Château Corbin	~	~	42,00€













		10-1	ma.l	ns.1
	DI ANOS SEOS	12cl	50el	75cl
	TROCKENER WEIBWEIN + DRY WHITE WINE			
ALSACE	AOP SYLVANER / Vieilles Vignes - Boeckel	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP PINOT BLANC / Boeckel	4,50 €	16,90 €	22,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / Cuvée tradition - Domaine Gérard Metz	4,80 €	18,00 €	24,00 €
ALSACE	AOP ALSACE / Les Encuvés - Charles Frey - BIO	5,90€	22,10 €	29,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / Grand Cru Wiebelsberg - Boeckel - BIO	7,00€	26,30 €	35,00€
LANGUEDOC	IGP D'OC • CHARDONNAY / Albrières	4,50 €	16,90 €	22,50 €
	FRUCHTIGE WEIBWEIN + FRUITY WHITE WINE			
ALSACE	AOP MUSCAT / Domaine Gérard Metz - BIO	4,90€	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / Domaine Gérard Metz - BIO	5,20 €	19,50 €	26,00 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / Grand Cru Zotzenberg - Boeckel - BIO	8,40 €	31,00€	42,00€
ALSACE	AOP KLEVENER DE HEILIGENSTEIN / D. Gérard Metz	~	~	38,00 €
ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER Domaine Gérard Metz	5,20€	19,50 €	26,00€
	BLANCS MOELLEUX SÜBEN WEIBWEIN + SWEET WHITE WINE			



Domaine Paul Fahrer

ALSACE

FEATLICHE WEINE · FEATIVE WINES

AOP GEWURZTRAMINER / Vendanges Tardives



10,20 € 38,10 € 51,00 €

CRÉMANT D'ALSACE

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

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

Domaine Gérard Metz coupe: 12d 5,70 € / bouteille: 75d 28,50 €

CHAMPAGNE BRUT

Cattier - Cuvée Icône bouteille: 75d 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,

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 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 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 €

NOTR

UISINE

OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE









Prononcer [chpètzle]. 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 € /





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 servis 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 (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 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*!!!:

Knack-Würstchen / Alsatian sausages

LE CLASSIQUE STEACK HACHÉ* :

6,90€

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 SPEZIALITATEN OTHER SPECIALITIES DES AUTRES DES AUTRES

À DÉCOUVRIR SANS TARDER

WARME GERICHTE · PLATS CHAUDS · HOT DISHES

COTON: 16,80 € / € 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 €

6,90€

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 €

22,50 €

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:

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: Rinderhackfleisch mit grobem Salz, rohem Gemüse & Knoblauch- und Petersilienkartoffeln LACE: Beef chuck with coarse salt, raw vegetables,

potatoes with garlic & parsley

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



CASSE-CROÛTE

ENTREMETS



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, 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 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 7,30 € À LA LIQUEUR DE QUETSCHES & AUX ÉPICES DE NOËL

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 7,20 € & CRÈME ANGLAISE

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 €

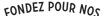
Liqueur de café Kahlúa, vodka & expresso

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





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 DÉLICE DE PIERRETTE :

8,20 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, petites merinques

DER GENUSS VON PIERRETTE : Vanille-Eis,

L'INCONSTANCE DE LEONTINE :

Schokoladensauce, Schlagsahne, kleine Baisers **THE DELIGHT OF PIERRETTE:** Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, small meringues

8,20 €

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€

7,50€

Schlagsahne / supplement for whipped cream

LE CAPRICE DE GERMAINE :

Glaces pistache, chocolat & noisette, sauce chocolat

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

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

SPÉCIALITÉS

SPEZIALITÄTEN · SPECIALITIES

COUPE CAFÉ LIÉGEOIS:

8,20 €

COUPE « HOPLA » :2 boules de sorbet et schnaps (2cl)

Geschmäcker

8,60€

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 €

Bailev's

Mit Alkoholzusatz : Bailey's With alcohol supplement : Bailey's « HOPLA » SORBETS: 2 scoops of sorbet and schnaps

PARFUMS

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

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 (HANDER ON 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 $\[\underline{\mathfrak{ou}} \]$ 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 BAILEYS 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

SPIRITUUSEN SPIRITS 201 04 401				
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



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

FUII-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 Sein und Vanille Geschr

Fein und Vanille Geschmack Delicate and vanilla-flavoured





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