MENU

ATELIER DE
BLANCHISSERIE

la CORDE À LINGE



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 €
Meteor IPA 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 €

FAIT MAISON
HAUSGEMACHTE · HOMEMADE

Thé glacé **25cl** 3,40 € **40cl** 5,40 €
pêche

Les sodas **25cl** 3,40 € **40cl** 5,40 €
framboise & cassis / gingembre & sureau
passion & kiwi

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 / pomme / cassis

mint / lemon / apple **25cl** 3,00 € **40cl** 4,80 €
strawberry / blackberry / grenadine / kiwi / orgeat / peach / violet / elderberry / passionfruit / grapefruit / blackcurrant

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 GOÛT

COCKTAILS
CLASSIQUES ou CREATIONS

KLASSISCH ODER SCHAFFUNG · CLASSIC OR CREATION

LES MOJITOS

15cl

L'Original 9,50 €
Rhum Havana 3 ans, menthe & citron

L'Alsacien - à l'eau de vie de quetsches 9,50 €

Passion 9,50 €
Rhum Havana 3 ans & fruits de la passion

Framboise 9,50 €
Rhum Havana 3 ans & framboise

LES INDÉMODABLES

KLASSISCH · CLASSIC

Lillet Rouge Limé 14cl 8,50 €
Lillet rouge, limonade & orange

Red Apple 14cl 9,50 €
Vodka, jus de pomme, sirop de mûre, citron pressé

Piña colada 18cl 9,50 €
Rhum Havana Especial, jus d'ananas, sirop de coco & jus d'orange

Gin Tonic - au Bombay Sapphire 15cl 9,50 €

Maï Taï 12cl 9,50 €
Rhums Havana 3 ans & Especial, Cointreau, sirop d'orgeat & citron

Expresso Martini 12cl 9,50 €
Liqueur de café Kahlúa, vodka & expresso

Bailey's Martini 12cl 9,50 €
Bailey's, Kahlúa, sirop caramel & expresso

DOUCEURS D'HIVER

WINTERGETRÄNKE · WINTER SWEETS

Jus de pomme chaud	25cl	**4,20 €**
Cidre chaud	25cl	**4,70 €**
Citron chaud au miel	25cl	**4,70 €**
Choco' Baileys	20cl	**9,50 €**
Latte Baileys, rhum ambré & cannelle	20cl	**9,50 €**
Choco' Baileys	20cl	**9,50 €**

LES SPRITZ

15cl

Apérol - Apérol & Prosecco 9,50 €

Sarti Rosa - Liq. Sarti rosa & Prosecco 9,50 €

Campari - Campari & Prosecco 9,50 €

Cider - Apérol, cidre, sirop de cannelle 9,50 €

Hugo St-Germain 9,50 €
Liqueur St-Germain & Prosecco

LES CRÉATIONS

SCHAFFUNG · CREATION

Théodore 14cl 9,50 €
Vodka, Apérol, sirop de passion, jus d'ananas & citron

Ambrosia 15cl 9,50 €
Lillet blanc, purée de passion, sirop de fleur de sureau & eau pétillante

Louisette 15cl 9,50 €
Gin Bombay Sapphire, citron, gingembre, eau gaz.

Valentina 15cl 9,50 €
Amaretto, Cointreau, citron & limonade

Suzelle 15cl 9,50 €
Suze, jus d'orange, sirop de cassis & tonic

COCKTAILS SANS-ALCOOL

ALKOHOLFREIE · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

Nos Virgin Mojitos
L'original / Passion / Framboise

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

Sunset Tropique
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron & sirop pamplemousse

Virgin Colada
Jus d'ananas, sirop de coco, lait & jus d'orange

Pink Apple
Jus de pomme, citron, limonade & fraise

Apple Berry Cloud
Purée de framboise, sirop de vanille, lait & jus de pomme

NOS VINS FINS ROUGES & ROSES

ROT- *und* ROSÉ-WEINE

RED *and* ROSÉ WINES

prix service compris - 6%

		12cl	50cl	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				
FRUCHTIGE ROTWEINE ◇ FRUITY RED WINES				
ALSACE	AOP **PINOT NOIR** *Domaine Siebert*	4,90 €	18,40 €	24,50 €
ALSACE	AOC **ROUGE D'OTTROTT** *Domaine Vonville*	6,10 €	22,20 €	29,30 €
LOIRE	AOC **ANJOU** *"Anjou" - Domaine Asseray*	5,20 €	19,50 €	26,00 €
RHÔNE	IGP **VAUCLUSE** - **BIO** *"L'imprévu" - Domaine de la Ganse*	5,50 €	20,60 €	27,50 €
LANGUEDOC	IGP **SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT** *"Pas si vite" - Grande Réserve* COUP DE CŒUR	5,60 €	21,00 €	28,00 €
ROUGES DE CARACTÈRE				
ROTWEINE MIT CHARAKTER ◇ RED WINES WITH CHARACTER				
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* COUP DE CŒUR	~	~	29,00 €
ALSACE	AOP **PINOT NOIR /** ***élevé en barrique*** *"Haydi" - Domaine Gérard Metz*	~	~	42,00 €
BORDEAUX	AOC **HAUT-MÉDOC** *"La petite Bohème " - Clos de la Bohème*	~	~	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** / ***Vieilles Vignes*** - *Boeckel*	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP **PINOT BLANC** / *Boeckel* COUP DE CŒUR	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 €

BLANCS FRUITÉS
FRUCHTIGE WEIßWEIN ⋄ 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** COUP DE CŒUR *Domaine Gérard Metz*	5,20 €	19,50 €	26,00 €

BLANCS MOELLEUX
SÜßEN WEIßWEIN ⋄ SWEET WHITE WINE

ALSACE	AOP **GEWURZTRAMINER** / ***Vendanges Tardives*** *Domaine Paul Fahrer*	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
Mercier - Brut
bouteille : 75cl **75,00 €**

SALATE UND ANDERE SPEISEN — MENU — SALADS AND OTHER DISHES

SALADES ET GOURMANDISES

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 crème de chou-fleur

DAS LEIBCHEN : Salat mit Wintergemüse & Toasts mit Blumenkohlcreme

STRING VEST : Salad with winter vegetables & cauliflower cream toasts

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 d'oignons rouges & abricots, croûtons

SPITZENUNTERHOSE : Salat mit hausgemachtem Entenfoie gras in Glühwein, geräuchertem Schinken, Chutney aus roten Zwiebeln & Aprikosen, Brotwürfel

BREECHES : Salad with homemade duck foie gras in mulled wine, smoked ham, red onion & apricot 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

7,50 €

GOURMANDISES

HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN
HOMEMADE DELICACIES

TERRINE DE LENTILLES MAISON, PAIN GRILLÉ & PICKLES DE LÉGUMES — VEGE

Linsenterrine, geröstetes Brot, eingelegtes Gemüse
Lentil terrine, toasted bread & pickled vegetables

8,50 €

POIREAU VINAIGRETTE, NOISETTES GRILLÉES, SALADE & PICKLES — VEGE

Lauch mit Vinaigrette, Haselnüssen, Salat & Pickles
Leeks with vinaigrette, hazelnuts, salad & pickles

7,50 €

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

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 CONFIT D'OIGNONS GRATINÉE À L'EMMENTAL & CHIPS DE LARD FUMÉ

Toast mit Zwiebelconfit, Emmentaler überbacken & knusprigem Räucherspeck

Onion confit toast topped with melted Emmental & crispy smoked bacon

11,00 €

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU VIN CHAUD, CHUTNEY D'OIGNON ROUGE & ABRICOT

Französische Enten Foie Gras in Glühwein, Chutney aus roten Zwiebeln & Aprikosen

French duck foie gras with mulled wine, red onion & apricot chutney

18,00 € / demi portion : **10,00 €**

PRODUITS DE QUALITE

NOTRE SAVOUREUSE CUISINE

OUR TASTY COOKING — UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE

ASSIETTE de SPÄTZLE

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

Traditionelle elsässische Nudelgericht.
Spätzle are traditionnal Alsatian pasta.

TAFFETAS : VEGE. 14,20 € /

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. 13,80 € /

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 : 13,80 € /

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 : 14,60 €

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

decouvrez nos

HAMBURGER MAISON

100% rindfleisch mit Brot, serviert mit Missele und Salat — 100% beef, bread with seeds, 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 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 POSSIBLE :
Lard grillé **+1,80 €**

MÖGLICHE BEILAGE / AVAILABLE EXTRA :
Gegrillte Speckscheibe
Grilled fresh bacon slice

POUR LES MARMOTS - DE 12 ANS

FÜR DIE KNIRPSE UNTER 12 · FOR THE KIDS UNDER 12

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 SPEZIALITATEN — OTHER SPECIALITIES

LES AUTRES SPECIALITES

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 €

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 butternut & curry

POPELINE : Lachsfilet mit Butternut-Kürbis-Curry-Sauce

POPLIN : Salmon fillet with butternut squash & curry 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 : 19,50 €

Bœuf gros sel, crudités & pommes de terre sautées

SPITZE : Rindfleisch mit grobem Salz, Rohkost & Bratkartoffeln

LACE : Beef with coarse salt, raw vegetables & sautéed potatoes

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
DESSERTS

CASSE-CROÛTE & ENTREMETS

SNACK
DESSERTS

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, Missele & fromage blanc, Terrine de lentilles, Assortiment de pickles, Houmous de butternut, Crème de chou-fleur

Münsterkäse, Comtékäse, Ziegenkäse, Rosette-Wurst, Weisser Schinken, Hausgemachte Landterrine, Lachsrillette, Petersilie Kartoffeln mit Hüttenkäse, Pickle-Auswahl, Butternut-Kürbis-Hummus, Blumenkohlcreme, Linsenterrine

Munster, Comté, Goat cheese, Salami, White Ham, Homemade country terrine, Salmon rillette, Parsley potatoes with cottage cheese, Assorted pickles, Cauliflower cream, Butternut squash hummus, Lentil terrine

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 MIRABELLES 7,30 €
DE : Geeister Kougelhopf mit Mirabellenlikör
EN : Iced kougelhopf with mirabelle plum liqueur
+ sup. (2cl) eau de vie de mirabelles 9,80 €
mit Alkoholzusatz / with alcohol supplement

MOELLEUX AU CHOCOLAT & CRÈME ANGLAISE 7,20 €
DE : Weicher Schokoladenkuchen, Vanillesoße
EN : Soft chocolate cake, custard

TARTE MAISON DU JOUR & BOULE DE GLACE DU MOMENT 6,50 €
DE : Hausgemachte Tagestarte & eine Kugel Eis
EN : Homemade tart of the day, scoop of ice cream

MOUSSE DE MARRONS, CRUMBLE & ÉCLATS DE MARRONS 7,20 €
DE : Maronenmousse, Crumble, Maronenstückchen
EN : Chestnut mousse, crumble, chestnut pieces

CAFÉ GOURMAND *ou* 7,70 €
THÉ *ou* **CHOCO GOURMAND** 8,20 €
Accompagné de 3 gourmandises
DE : Kaffee / Tee / heiße Schokolade + 3 Schleckerei
EN : Coffee / tea / hot chocolate with 3 delicacies

& autres desserts glacés page suivante

SANS OUBLIER

EXPRESSO MARTINI 12 cl 9.50 €
Liqueur de café Kahlúa, vodka & expresso

BAILEY'S MARTINI 12 cl 9.50 €
Bailey's, Kahlúa, sirop caramel & expresso

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 caramel au beurre salé
GERMAINE LÄSST SICH VERWÖHNEN : Pistazien-, Schokoladen- & Haselnusseis, Salzkaramellsauce
GERMAINE'S PAMPERING : Pistachio, chocolate & hazelnut ice cream, salted butter caramel sauce

LE DÉLICE DE PIERRETTE : 8,20 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, petite meringue
DER GENUSS VON PIERRETTE : Vanille-Eis, Schokoladensauce, Schlagsahne, kleine Meringue
THE DELIGHT OF PIERRETTE : Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, small meringue

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

COUPE DES MARMOTS

6,60 €
4,60 € pour les - de 12 ans
2 boules de glace, chantilly & bonbons
2 Eiskugeln, Schlagsahne & Bonbons
2 scoops of ice cream, whipped cream & sweets

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

SELON VOTRE GOÛT

BOISSONS CHAUDES ou DIGESTIVES

HEIßER GETRÄNKE ODER MAGEN · HOT DRINKS OR DIGESTIVE

+ 0,50 € / nos boissons chaudes sont aussi disponibles avec du lait d'avoine

Mit Hafermilch erhältlich - Also available with oat milk

CAFÉS & CHOCOLATS

Ristretto	2,10 €
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 €
Chocolat au lait	3,80 €
Chocolat viennois	4,80 €

+ nos suppléments sirops : + 0,50 €
caramel *ou* noisette *ou* coco *ou* vanille

CAFÉ GOURMAND : 7,70 €
THÉ *ou* CHOCOLAT GOURMAND : 8,20 €
CAFÉ FAÇON CRÈME BRÛLÉE : 4.90 €
CITRON CHAUD AU MIEL : 4.70 €
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 **Marc de Gewurztraminer, Mirabelle Poire, Framboise, Quetsch, Kirsch**	4,20 €	7,30 €
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 €
Calvados	4,70 €	8,30 €
Cognac VS Hennessy	4,70 €	8,30 €
Cognac XO Hennessy	8,90 €	16,20 €
Rhum Guatemala **Secha Da Silva**	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

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

TEINFREI · TANIN-FREE

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

CHAMOMILLA
Infusion camomille sauvage
Wildkamillentee
Wild chamomile infusion

VERBENA CITRIODORA
Infusion naturelle de verveine
Natural verbena infusion
Natürlicher Verbenentee

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

Free Wifi : LaCordeALinge

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.
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