

# MENU

ATELIER DE  
BLANCHISSERIE

la  
CORDE  
À  
LINGE



DEU

BRASSERIE  
*et*  
RESTAURANT

ENG



# 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 Pils bière blonde alsacienne Pils (5,0°)	3,80 €	6,00 €
Meteor IPA bière blonde alsacienne IPA (6,2°)	4,20 €	6,70 €
Perle Blanche bière artisanale alsacienne (4,8°)	4,30 €	6,90 €
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 €

## APÉRITIFS

APERITIFS · APERITIFS

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 €
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

Thés glacés	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
pêche / menthe-citron / pomme				
Les sodas	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
framboise & cassis / gingembre & sureau passion & kiwi / mirabelle & pomme				
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 Sprudeldnd : 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	25cl	3,00 €	40cl	4,80 €
mint / lemon / apple 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 COÛT

# COCKTAILS CLASSIQUES ou CREATIONS

KLASSISCH ODER SCHAFFUNG · CLASSIC OR CREATION



## LES MOJITOS

<b>L'Original</b>	15cl	9,50 €
Rhum Havana 3 ans, menthe & citron		
<b>L'Alsacien</b>	15cl	9,50 €
À l'eau de vie de quetsches		
<b>Passion</b>	15cl	9,50 €
Rhum Havana 3ans & fruits de la passion		
<b>Mirabelle</b>	15cl	9,50 €
Rhum Havana 3ans & mirabelle		
<b>Framboise</b>	15cl	9,50 €
Rhum Havana 3ans & framboise		

## LES INDÉMODABLES

KLASSISCH · CLASSIC

<b>Lillet Rouge Limé</b>	14cl	8,50 €
Lillet rouge, limonade & orange		
<b>Red Apple</b>	14cl	9,50 €
Vodka, jus de pomme, sirop de mûre, citron pressé		
<b>Piña colada</b>	18cl	9,50 €
Rhum Havana Especial, jus d'ananas, sirop de coco & jus d'orange		
<b>Gin Tonic</b> au Bombay Sapphire	15cl	9,50 €
<b>Maï Taiï</b>	12cl	9,50 €
Rhums Havana 3 ans & Especial, Cointreau, sirop d'orgeat & citron		
<b>Expresso Martini</b>	12cl	9,50 €
Liqueur de café Kahlúa, vodka & expresso		

## LES SPRITZ

<b>Apérol</b>	15cl	9,50 €
Apérol & Prosecco		
<b>Sarti Rosa</b>	15cl	9,50 €
Liqueur Sarti rosa & Prosecco		
<b>Hugo St-Germain</b>	15cl	9,50 €
Liqueur Saint Germain & Prosecco		
<b>Campari</b>	15cl	9,50 €
Campari & Prosecco		
<b>Suze</b>	15cl	9,50 €
Suze & Prosecco		

## LES CRÉATIONS

SCHAFFUNG · CREATION

<b>Théodore</b>	14cl	9,50 €
Vodka, Apérol, jus d'ananas, sirop de passion & jus de citron		
<b>Ambrosia</b>	15cl	9,50 €
Lillet blanc, purée de passion, sirop de fleur de sureau & eau pétillante		
<b>Mirabelle Velvet</b>	12cl	9,50 €
Gin Bombay Sapphire, purée de mirabelle, sirop de cassis & jus de citron		
<b>Amouretto</b>	15cl	9,50 €
Amaretto, Cointreau, citron & limonade		
<b>Michel</b>	15cl	8,50 €
Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle, sirop de mûre		

## ALKOHOLFREIE · COCKTAILS SANS-ALCOOL · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

### Nos Virgin Mojitos

L'original / Passion / Mirabelle / Framboise

### Mouguy

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

### Sunset Tropicque

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

ROT- und ROSÉ-WEINE

NOS **VINS** FINS

ROUGES & ROSÉS

RED and ROSÉ WINES

prix service compris - 6%

 12cl
  50cl
  75cl

**ROSÉS**

ROSÉWEINE ♦ ROSÉ WINES

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

**ROUGES DE FRUITS**

FRUCHTIGE ROTWEINE ♦ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP <b>PINOT NOIR</b> <i>Domaine Siebert</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
ALSACE	AOC <b>ROUGE D'OTTROTT</b> <i>Domaine Vonville</i>	6,10 €	22,20 €	29,30 €
LOIRE	AOC <b>ANJOU</b> <i>"Anjou" - Domaine Asseray</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €
RHÔNE	I GP <b>VAUCLUSE - BIO</b> <i>"L'imprévu" - Domaine de la Ganse</i>	5,50 €	20,60 €	27,50 €
LANGUEDOC	I GP <b>SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT</b> <i>"Pas si vite" - Grande Réserve</i>	5,60 €	21,00 €	28,00 €

**COUP DE CŒUR**

**ROUGES DE CARACTÈRE**

ROTWEINE MIT CHARAKTER ♦ RED WINES WITH CHARACTER

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

**COUP DE CŒUR**

VINS DE PROPRIETES

WEIßWEINE

LTD

VINS

BLANCS  
DE CÉPAGES

SELECTION DU PATRON

WHITE WINES

INC

12cl

50cl

75cl

## BLANCS SECS

TROCKENER WEIßWEIN ♦ DRY WHITE WINE

ALSACE	AOP SYLVANER / <i>Vieilles Vignes - Boeckel</i>	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP PINOT BLANC / <i>Boeckel</i> <b>COUP DE CŒUR</b>	4,50 €	16,90 €	22,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / <i>Cuvée tradition - Domaine Gérard Metz</i>	4,80 €	18,00 €	24,00 €
ALSACE	AOP ALSACE / <i>Les Encuvés - Charles Frey - BIO</i>	5,90 €	22,10 €	29,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / <i>Grand Cru Wiebelsberg - Boeckel - BIO</i>	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 - BIO</i>	4,90 €	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Domaine Gérard Metz - BIO</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Grand Cru Zotzenberg - Boeckel - BIO</i>	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> <b>COUP DE CŒUR</b>	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



- LE « MARCEL »** **VEGETARIEN** 14,90€  
Salade, légumes de saison & toast de houmous à l'oignon caramélisé  
**DAS LEIBCHEN** : Salat, saisonales Gemüse, Toast mit Hummus & karamellisierten Zwiebeln  
**STRING VEST** : Salad, seasonal vegetables, toast with hummus & caramelized onions
- LA PÉLERINE** **VEGETARIEN** 15,50€  
Salade, tomate, olive, maïs, poivrons, oignons rouges, toast de guacamole & œuf parfait  
**DIE PELERINE** : Salat, Tomaten, Oliven, Mais, Paprika, rote Zwiebeln, Guacamole-Toast & perfekt gekochtes Ei  
**CAPE** : Salad, tomatoes, olives, corn, peppers, red onions, guacamole toast & soft-cooked egg
- LA ROBE À FLEUR** 15,50€  
Salade, chèvre chaud pané aux amandes, concombre, tomates cerises & haricots verts  
**DAS BLUMENKLEID** : Salat, warmer & Ziegenkäse paniert mit Mandeln, Gurken, Kirschtomaten & grüne Bohnen  
**FLOWERED DRESS** : Salad, warm & goat cheese breaded with almonds, cucumbers, cherry tomatoes, green beans
- LE PARÉO** **VEGETARIEN** 15,80€  
Salade de penne, feta, olives marinées, concombre, poivrons  
**PAREO** : Penne-Salat, Feta, Oliven, Gurke & Paprika  
**PAREO** : Penne salad, feta, olives, cucumber & peppers
- LE CORSET** 16,20€  
Salade alsacienne à l'Emmental & au cervelas  
**KORSETT** : Elsässischer Salat mit Emmenthal & Fleischwurst  
**CORSET** : Alsatian salad : Emmental & «cervelas» sausage
- LE TABLIER** 15,80€  
Salade, émincé de volaille, 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
- LA MINI JUPE** 17,00€  
Salade de tomates cerises, pesto rouge, chips de pain & mozzarella di bufala  
**DER MINIROCK** : Salat mit Kirschtomaten, rotem Pesto, Brotchips & Mozzarella di Bufala  
**MINI-SKIRT** : Cherry tomato salad, red pesto, bread chips & mozzarella di bufala
- 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, jambon fumé, chutney à l'orange & croûtons  
**SPITZENUNTERHOSE** : Salat mit hausgemachtem Entenfoie gras, geräuchertem Schinken, Orangen-Chutney & Brotwürfel  
**BREECHES** : Salad with homemade duck foie gras, smoked ham, orange chutney & croutons



**GASPACHO DE MAÏS, VINAIGRE DE XÉRÈS, POPCORN & PAIN GRILLÉ** **VEGETARIEN** 7,50 €  
Mais-Gazpacho, Sherry-Essig, Popcorn, geröstetes Brot / Corn gazpacho, sherry vinegar, popcorn, toasted bread

**TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS** 9,70 €  
Hausgemachte Terrine, getoastete Brot, Gewürzgurken / Homemade country terrine, toasted bread, gherkins

**6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ** 11,50 €  
6 Schnecken mit Kräuterbutter / 6 snails with parsley butter

**TARTINE DE LÉGUMES DE SAISON, GUACAMOLE & FETA** **VEGETARIEN** 11,00 €  
Brot mit Pickles-Gemüse, Guacamole & Feta / Bread with pickled vegetables, Guacamole & feta

**FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS & CHUTNEY À L'ORANGE** 18,00 € / demi portion : 10,00 €  
Französische Enten Foie Gras & Orangen-Chutney  
French duck foie gras & orange chutney

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 € / 

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 € / 

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

decouvrez nos  
**HAMBURGER**  
MAISON

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 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

**SUPPLÉMENTS POSSIBLES :**

Lard grillé 1,80 € / Bol de salade verte 3,50 €

**MÖGLICHE BEILAGEN / AVAILABLE EXTRAS :**

Gegrillte Speckscheibe / Die Schale Grünen Salat  
Grilled fresh bacon slice / The bowl of green salad

◀ **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 SPEZIALITÄTEN

OTHER SPECIALITIES

# LES AUTRES SPECIALITES

À DÉCOUVRIR  
SANS TARDER

## WARMER 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 : 17,50 €

Duo de jambons, pommes de terre sautées, tranche de munster, sauce au fromage blanc & aux herbes, salade

**SATIN** : Duo aus Schinken, gebratene Kartoffeln, Scheibe Munsterkäse, Quark-Kräutersauce & Salat

**SATIN** : Duo of hams, sautéed potatoes, slice of munster cheese, cottage cheese & herb sauces, salad

### PEPELINE : 22,50 €

Filet de saumon & son condiment de pesto rouge tomaté

**PEPELINE** : Lachsfilet & dazu Tomaten-Rotes-Pesto

**PEPELINE** : Salmon fillet & red tomato pesto condiment

### 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 €

Poitrine de cochon basse température, grillée & laquée, sauce barbecue

**SPITZE** : Schweinebauch bei Niedrigtemperatur gegart, gegrillt & glasiert, Barbecue-Sauce

**LACE** : Slow-cooked pork belly, grilled & glazed, barbecue sauce

### 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 : 26,50 €

Cordon bleu de veau nature au Comté & au jambon

**VELOURS** : Kalbs Cordon Bleu Mit Comté Käse & Schinken

**VELOURS** : Veal cordon bleu With Comté cheese & ham

... et en supplément pour les gourmands :

**avec crème & champignons forestiers + 1,00 €**

... mit Sahne & Waldpilzen

... with cream & wild mushrooms

### 1 GARNITURE AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

#### SPÄTZLE TRADITIONNELS

NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE

#### CHOUCROUTE POÊLÉE

GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT

#### LÉGUMES DE SAISON

GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

#### MISSELE

(POMMES DE TERRE À L'AIL & AU PERSIL)

KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE

GARLIC & PARSLEY POTATOES

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

## 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, RADIS-BEURRE,  
HOUMOUS D'OIGNONS CARAMELISÉS,  
ASSORTIMENT DE PICKLES, GUACAMOLE

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,  
ROSETTE-WURST, WEISSER SCHINKEN,  
HAUSGEMACHTE LANDTERRINE,  
LACHSRILLETTE, PETERSILIE KARTOFFELN  
MIT HÜTTENKÄSE, RADIESCHEN MIT  
BUTTER, HUMMUS MIT KARAMELLISIERTEN  
ZWIEBELN, PICKLE-AUSWAHL, GUACAMOLE

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE,  
SALAMI, WHITE HAM,  
HOMEMADE COUNTRY TERRINE,  
SALMON RILLETTE, RADISHES WITH BUTTER,  
PARSLEY POTATOES WITH COTTAGE CHEESE,  
CARAMELIZED ONION HUMMUS, ASSORTED  
PICKLES & GUACAMOLE

## SALADE

SALAT · SALAD

**LE BOL DE SALADE VERTE :** 3,50 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT  
THE BOWL OF GREEN SALAD

## NOS 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**

DE : Geeister Kougelhkopf mit Zwetschgenlikör

EN : Iced kougelhkopf with plum liqueur

+ sup. alcool (2cl) Eau de vie quetsches 9,80 €

mit Alkoholzusatz / with alcohol supplement

**CHEESECAKE CITRON VERT** 7,20 €

**& COULIS DE FRUITS ROUGES**

DE : Lime cheesecake & rote Früchte-Coulis

EN : Key lime cheesecake & red fruit coulis

**BROWNIE CHOCOLAT & NOIX,** 7,20 €

**BOULE DE GLACE**

DE : Schokoladen-Brownie mit Nüssen & Eis Kugel

EN : Chocolate & walnut brownie, ice cream scoop

**CRUMBLE DE POIRES** 7,20 €

**& CERISES AUX AMANDES**

DE : Birnen-Kirsch-Crumble mit Mandeln

EN : Pear & cherry crumble with almonds

+ de nombreux autres desserts glacés  
à découvrir page suivante

&  
**SANS  
OUBLIER**

**NOTRE EXPRESSO MARTINI**

Liqueur de café Kahlúa, vodka & expresso

12 cl 9.50 €

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, 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

### 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

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, gesalzener 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

## CAFÉS & CHOCOLATS

Ristretto	2,10 €
Café expresso   Déca.	2,10 €
Café noisette	2,60 €
Grand café   Café rallongé	2,70 €
Cappuccino   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 possibles :	+ 0,50 €
sirop caramel <i>ou</i> sirop noisette	
<i>ou</i> sirop coco & vanille	

**CAFÉ ALSACIEN : 9,50 €**

au Marc de Gewurztraminer

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

**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		
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 El loro Grand Reserva	4,70 €	8,30 €
Cointreau / Baileys	4,70 €	8,30 €
Amaretto	4,70 €	8,30 €
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 (tannin-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



**Free Wifi** : LaCordeÀLinge

**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