

OPEN 7 DAYS A WEEK  
FROM 10.30 AM TO 12.00 PM  
FRIDAYS AND SATURDAYS UNTIL 01.00 AM  
DISHES SERVED NON-STOP  
FROM 11.45 AM TO 11.00 PM

PRODUITS DE QUALITE

TÄGLICH GEÖFFNET  
VON 10H30 BIS 24H00  
FREITAGS UND SAMSTAGS BIS 01H00  
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE  
VON 11H45 BIS 23H00

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

# NOTRE SAUVREUSE CUISINE

OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



## PLATS CHAUDS

WARMER GERICHTE · HOT DISHES

ASSIETTE  
de  
SPÄTZLE

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

Spätzle sind das traditionelle elsässische Nudelgericht.

Spätzle are traditionnal Alsatian pasta.

**TAFFETAS :** 13,50 €

Poêlée de champignons forestiers à la crème fraîche et persillade  
TAFET : Waldpilz-Pfanne mit Rahm und Petersilie  
TAFETA : Panfried forest mushrooms in a creamy sauce with persillade

**FLANNELLE :** 12,80 €

Sauce tomate aux herbes fraîches à notre façon, copeaux de parmesan  
FLANNEL : Tomatensauce mit frischen Kräutern auf unsere Art, Parmesan-Späne  
FLANNEL : Tomato sauce with fresh herbs our way, shavings of Parmesan

**FEUTRINE :** 12,80 €

Crème fraîche, petits lardons grillés aux oignons et croûtons  
WOLLFILZ : Rahm, gegrillte Speck-Würfel mit Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln  
FELT : Cream, bacon, croutons and onions

**KELSCH :** 13,50 €

Pot de Münster fondant, petits lardons grillés aux oignons, jambon cuit et 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



## ACCOMPAGNEMENT

### LE BOL DE SALADE VERTE

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT - THE BOWL OF GREEN SALAD

2,60 €

## POUR LES MARMOTS

FÜR DIE KNIRPSE · FOR THE KIDS

**LES FAMEUSES KNACKS !!! :** 6,00 €

DIE BERÜHMTE KNACK-WÜRSTCHEN !  
THE EVER-POPULAR HOT DOG SAUSAGES !

### AVEC 1 GARNITURE

#### AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

#### SPÄTZLE TRADITIONNELS

NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE

#### CHOUCROUTE POÊLÉE

GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT

#### MISSELE (POMMES DE TERRE PERSILLÉES)

KARTOFFELN MIT PETERSILIE · POTATOES WITH PARSLEY

#### LÉGUMES DE SAISON

GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

**GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 3,80€**  
ZUSÄTZLICH BEILAGE · ADDITIONAL GARNISH

**COTON :** 15,50 €

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

BAUMWOLLE : Geschnetzelte Geflügelfleisch, Rahmsauce mit frischen Pilzen

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

**DENTELLE :** 15,50 €

Fleischkchles (galettes de viande) à notre façon, sauce à la moutarde à l'ancienne

SPITZE : Fleischküchle, körnige Senfsauce

LACE : Meat balls with traditional mustard sauce

**TOILE DE JUTE :** 21,00 €

Jarret braisé à la bière alsacienne ambrée

JUTE : Schweinshaxe, geschmort in elsässischem Amber-Bier

JUTE : Knuckle of ham braised in Alsatian pale ale beer

**SATIN :** 16,50 €

Assiette de bibeleskase (fromage blanc aux herbes), jambon cuit, jambon fumé, munster & missele

SATIN : Quark mit Kräutern, gekochtem & geräucher-tem Schinken, Munster und Kartoffeln mit Petersilie

SATIN : Cottage cheese with herbs, cooked & smoked ham, munster and potatoes with parsley

**POPELINE :** 21,00 €

Filet de dorade grillé, crème parmesan & huile de basilic

POPELINE : Gegrilltes Doradenfilet, Parmesancreme & Basilikumöl

POPLIN : Grilled sea bream fillet, parmesan cream & basil oil

**LIN :** 16,00 €

Cuisse de canard rôtie, pot de sauce au Pinot Noir

LEINEN : Gebratene Entenschenkel, Pinot-Noir-Sauce

LINEN : Roasted duck leg with Pinot-Noir sauce pot

**VELOURS :** 23,50 €

Cordon bleu de veau nature au Comté et au jambon

VELOURS : Kalbs Cordon Bleu mit Comté Käse und Schinken

VELOURS : Veal cordon bleu with Comté cheese and ham

... et en supplément pour les gourmands :

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

... mit Sahne & Waldpilzen

... with cream & wild mushrooms

## SALADES

SALATE · SALADS

**LA PÈLERINE :** 13,50 €

Salade, concombre, feta, olives, tomate, poivron & oignon rouge

DIE PELERINE : Salat, Gurke, Feta, Oliven, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln

CAPE : Salad, cucumber, feta, olives, pepper, tomatoes & red onions

**LA MINI JUPE** 15,00 €

Tomates, mozzarella di Bufala, copeaux de parmesan, salade & vinaigrette au pesto de basilic

DER MINIROCK : Tomaten, Mozzarella Di Bufala, Parmesan, Salat und Pesto-Vinaigrette

MINI-SKIRT : Tomatoes, mozzarella di bufala, shavings of Parmesan, lettuce and pesto vinaigrette

**LE TABLIER** 14,00 €

Émincé de volaille, dés de Comté, lardons grillés, salade & croûtons

DIE SCHÜRZE : Geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel, gebratener Speck, Salat und geröstete Brotwürfel

APRON : Diced poultry and Comté cheese, bacon, croutons, lettuce

**LE « MARCEL »** 13,50 €

Salade, toast de caponata, légumes croquants & rôtis, huile de basilic & graines de courge

DAS LEIBCHEN : Salat, Caponata-Toast, knusprig & geröstetes Gemüse, Basilikumöl & Kürbiskerne

STRING VEST : Salat, caponata toast, crunchy roasted vegetables, basil oil & pumpkin seeds

**LE CORSET** 14,00 €

Salade alsacienne à l'Emmental & au cervelas

KORSETT : Elsässischer Salat mit Emmentaler und Fleischwurst

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

**LA ROBE À FLEUR** 13,80 €

Chèvres chauds panés aux amandes sur lit de salade, concombres, tomates cerises & haricots verts

DAS BLUMENKLEID : Warmer und paniert Ziegenkäse mit gemahlener Mandeln auf Salat, Gurken, Kirschtomaten, grüne Bohnen

FLOWERED DRESS : Warm and breaded goat's cheese with crushed almonds on a bed of lettuce, cucumbers, cherry tomatoes and green beans

**LA MARINIÈRE** 17,00 €

Salade, saumon fumé artisanalement, queues de crevettes & rillettes de thon

DAS MATROSENHEMD : Salat, geräucherter Lachs, Garnelenschwänze & Thunfisch-Rillettes

SMOCK : Lettuce, smoked salmon, tails of shrimps & tuna rillettes

**LA CULOTTE À JABOT** 17,00 €

Foie gras de canard maison, jambon fumé, chutney d'oignons & abricots secs, croûtons & salade

SPITZENUNTERHOSE : Enten Foie Gras, geräucherter Schinken, getrocknete Aprikosen-Zwiebeln-Chutney, geröstete Brotwürfel & Salat

BREECHES : Duck foie gras, smoked ham, dried apricots & onions chutney, croutons & lettuce

## PLANCHETTES

BRETTER · BOARDS

Composez votre planchette :

**LA PLANCHETTE D'ETIENNE :** 8,30 €

3 ingrédients au choix / 3 Zutaten / 3 ingredients

**LA PLANCHETTE D'HENRI :** 10,80 €

4 ingrédients au choix / 4 Zutaten / 4 ingredients

**LA PLANCHETTE DES COPAINS :** 13,80 €

6 ingrédients au choix / 6 Zutaten / 6 ingredients

### ZUTATEN · INGREDIENTS · INGREDIENTS

MUNSTER, COMTÉ, CHÈVRE, CUBES DE FETA, ROSETTE, CHORIZO, JAMBON FUMÉ, JAMBON BLANC, TERRINE CAMPAGNARDE MAISON, RILLETTE DE THON, TAPENADE, RADIS-BEURRE

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE, FETA-WÜRFEL, CHORIZO, SCHINKEN, WEISSER SCHINKEN, HAUSGEMACHTE LANDTERRINE, HARTWURST, THUNFISCH RILLETTE, TAPENADE, RADIESCHEN

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, FETA CUBES, CHORIZO, SMOKED HAM, WHITE HAM, HOME-MADE COUNTRY TERRINE, SALAMI, TUNA RILLETTE, TAPENADE, RADISHES WITH BUTTER

100% viande de bœuf dans un savoureux pain aux graines

decouvrez nos

## HAMBURGER MAISON

servis avec missele et salade verte

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

15,50 eur.

### LE PUR LAINE

Le véritable cheeseburger au Comté

REINE WOLLE : Der echte Cheeseburger mit Comté Käse

PURE WOOL : The real cheeseburger with Comté cheese

### LE HANSI

Avec une tranche fondante de Munster

HANSI : Mit einer gerösteten Scheibe Speck

HANSI : Slice of roasted fresh bacon

### LE RAPHIA VEGETARIEN

Steak de haricots rouges, Comté & champignons aux épices

VEGE : Rote Bohnensteak, Comté Käse & Pilze mit Gewürzen

VEGE : Red bean steak, Comté cheese & mushrooms with spices

### LE BLUE JEAN'S

Avec une tranche fondante de bleu d'Auvergne

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

BLUE JEAN'S : With a melting slice of blue cheese

### LE CACHEMIRE

Avec une tranche fondante de fromage de Chèvre

CACHEMIRE : Mit einer Scheibe Ziegenkäse

CACHEMIRE : With a melting slice of goat cheese

## LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (VIANDE CHAROLAISE)

préparé en cuisine, servi avec missele et salade

15,00 €

ROHES RIND TARTARE : in der Küche vorbereitet, serviert mit Kartoffeln mit Persilie und Salat

RAW BEEF TARTARE : prepared in the kitchen, served with parsley potatoes and salad

## LA CORDE À LINGE

2 · PLACE BENJAMIN ZIX · 67000 STRASBOURG · PETITE FRANCE · WWW.LACORDEALINGE.COM · TÉL : (33) 3 88 22 15 17 · f @

LA CORDE À LINGE ACCEPTE LES MODES DE RÈGLEMENT SUIVANTS

Espèces, sauf billets de 200 € et 500 € / Cartes bancaires à partir de 10 € (pas de minimum en paiement sans contact)

Tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table et chèques vacances

La Corde à Linge n'accepte pas les chèques, merci de votre compréhension - chef de cuisine : Mickaël Oster

prix nets - service 7% compris

## GOURMANDISES

HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN

HOMEMADE DELICACIES

### GASPACHO DE TOMATES MAISON & PAIN GRILLÉ À LA TAPENADE

Hausgemachte Tomaten Gazpacho, Tapenadentost  
Homemade tomatoes gazpacho and tapenade toast

6,50 €

### TERRINE DE CAMPAGNE MAISON PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

Terrine, getoastete Brot & Gewürzgurken  
Country terrine, toasted bread and gherkins

8,00 €

### 6 ESCARGOTS D'ALSACE (BIRKENWALD) AU BEURRE D'HERBES

Elsässer Schmecken mit Kräuterbutter  
Alsatian snails with herb butter

10,00 €

### TARTINE DE SAUMON FUMÉ (ARTISANALEMENT), LÉGUMES & BIBELESKÄSE

Räucherlachstost, Gemüse & Hüttenkäse mit Kräutern  
Smoked salmon toast, vegetables & cottage cheese with herbs

12,00 €

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON CHUTNEY D'OIGNONS & ABRICOTS SECS, PAIN GRILLÉ

Enten Foie Gras mit getoasteter Brotscheibe  
Duck Foie Gras with toasted slice of bread

14,80 € DEMI PORTION : 8,80 €

## DESSERTS

SÜSSIGKEITEN · DESSERTS

### CRÈME CARAMEL MAISON AU BEURRE SALÉ

HAUSGEMACHTE CREME KARAMELL MIT CESALZENER BUTTER  
HOMEMADE CREME CARAMEL WITH SALTED BUTTER

6,20 €

### TIRAMISU À NOTRE FAÇON

TIRAMISU AUF UNSERE ART · OUR TIRAMISU  
Mascarpone, framboises, biscuits cigarettes Russes  
Marscarpone, Himbeeren, feine Biskuit-Röllchen  
Marscarpone, raspberries, Russian cigar biscuits

6,20 €

### CAKE BANANES, COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ & GLACE VANILLE

BANANENKUCHEN, KARAMELLCOULIS MIT CESALZENER BUTTER & VANILLE-EISCREME  
BANANA CAKE, SALTED BUTTER CARAMEL COULIS & VANILLA ICE CREAM

6,20 €

### MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE CAFÉ & GLACE YAOURT

SCHOKOLADENKUCHEN, KAFFEECREME & JOCHURT-EIS  
CHOCOLATE CAKE, COFFEE CUSTARD & YOGURT ICE CREAM

6,70 €

### PANNA COTTA VANILLE, ABRICOT ROMARIN

VANILLE-PANNA COTTA, ROSMARIN-APRIKOSE  
VANILLA PANNA COTTA, ROSEMARY APRICOT

6,70 €

### CRÈMEUX CITRON & MERINGUE CITRON VERT

CREMICER ZITRONENKUCHEN UND LIMETTENBAISER  
CREAMY LEMON CAKE AND LIME MERINGUE

6,70 €

ROT- und ROSÉ-WEINE

## VINS FINS

RED und ROSÉ WINES

\* courte selection issue de la carte

IGP CÔTES CATALANES 3,90 € 14,60 € -

Domaine Sol Payré

AOP BORDEAUX - - - 26,00 €

B par Maucailou - Château Maucailou

AOP BORDEAUX 4,80 € 18,00 € -

Château Tour de Barail

AOP VENTOUX - bio - - 29,00 €

Trois Terroirs - Dom. de la Croix des Pins

AOP PINOT NOIR ROSÉ - - - 24,00 €

Domaine Gérard Metz

IGP CÔTES CATALANES - - - 28,00 €

"Pirouette" - Dom. de la Toupie

AOP RIESLING - bio 6,80 € 25,50 € 34,00 €

Boeckel - Grand Cru Wiebelsberg

AOP PINOT GRIS - bio - - 40,00 €

Boeckel - Grand Cru Zotzenberg