

PRODUITS DE QUALITE

OPEN

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

NOTRE SAVOIR REUSE CUISINE

OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE

DE

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

DE

PLATS CHAUDS

WARMER GERICHTE · HOT DISHES



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

Spätzle sind das traditionelle elsässische Nudelgericht. Spätzle are traditional Alsatian pasta.

TAFFETAS : 13,80 € / 6,00 €

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

FLANNELLE : 13,10 € / 6,00 €

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 : 13,10 € / 6,00 €

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

KELSCH : 13,80 €

Pot de Munster 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 2,90 €

POUR LES MARMOTS FÜR DIE KNIPPS - FOR THE KIDS

LES FAMEUSES KNACKS !!! : 6,00 € Knack-Wurstchen / Hot-dog alsatian sausages

STEACK HÂCHÉ & MISSELE : 6,00 € Hacksteak & Missele / Chopped steak & missele

+ PLATS ACCOMPAGNÉS DU PICTO : Gerichte mit Piktogramm / Dishes with pictogram

AVEC 1 GARNITURE AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

SPÄTZLE TRADITIONNELS

NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE

CHOUCRROUTE 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 : 16,00 € / 6,00 €

Émincé de volaille, sauce à la crème & mélange de champignons BAUMWOLLE : Geschnitzelte Geflügelfleisch, Rahmsauce mit Pilzen COTTON : Thin slices of poultry in a creamy fresh mushroom sauce

DENTELLE : 16,00 €

Fleischkechles (galettes de viande), 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 €

Munster frit, missele & salade verte SATIN : Gebratenes Münster, Kartoffeln mit Petersilie & grüner Salat SATIN : Fried munster, potatoes with parsley & green salad

POPELINE : 21,00 €

Filet de saumon rôti, sauce aux herbes POPELINE : Gebratenes Lachsfilet, Kräutersauce POPLIN : Roasted salmon fillet, herb sauce

LIN : 17,00 €

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

ORGANDY : 13,10 €

Tarte à l'oignon maison & salade verte ORGANDY : Zwiebelkuchen & grüner Salat ORGANDY : Homemade onion tart & green salad

VELOURS :

Cordon bleu de veau nature

VELOURS : Kalbs Cordon Bleu / VELOURS : Veal cordon bleu

au Comté & au jambon Munster & jambon Forêt-Noire

Mit Comté Käse & Schinken Munster Käse & Schwarzwälder Schinken

With Comté cheese & ham Munster cheese & Black Forest ham

23,50 € 24,50 €

...et en supplément pour les gourmands : ...avec crème & champignons forestiers : + 1,00 € ...mit Sahne & Waldpilzen / ...with cream & wild mushrooms

SALADES

SALATE · SALADS

LE TABLIER 14,50 €

Émincé de volaille, dés de Comté, lardons grillés, salade & croûtons DIE SCHÜRZE : Geschnitzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel, gebratener Speck, Salat & geröstete Brotwürfel APRON : Diced poultry & Comté cheese, bacon, croutons & lettuce

LE CORSET 14,00 €

Salade alsacienne à l'Emmental et au cervelas DAS KORSETT : Elsässischer Salat mit Emmentaler Käse und Fleischwurst CORSET : Alsatian salad with Emmental cheese & sausage

LA MARINIÈRE 18,50 €

Salade, saumon fumé artisanalement, queues de crevettes & rilletes de thon DAS MATROSENHEMD : Salat, handwerklich geräucherter Lachs, Garnelenschwänze und Thunfisch-Rillettes

SMOCK : Salad, artisanal smoked salmon, shrimp tails & tuna rilletes

LA CULOTTE À JABOT 15,00 €

Rillettes de poulet, jambon fumé, chutney d'oignons & abricots secs, croûtons & salade SPITZENUNTERHOSE : Hähnchen-Rillettes, geräucherter Schinken, getrocknete Aprikosen-Zwiebeln-Chutney, geröstete Brotwürfel & Salat

BREECHES : Chicken rilletes, smoked ham, dried apricots & onions chutney, croutons & lettuce

SOUPE

SUPPE · SOUP

LE BOL DE SOUPE MAISON

TRANCHE DE PAIN GRILLÉE

Die Schale von hausgemachte Suppe mit einer Scheibe Toast

The bowl of homemade soup with a roasted toast

6,50 €

NOS GOURMANDISES

HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN

HOMEMADE DELICACIES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

Hausgemachte Landterrine, getoastete Brot und Gewürzgerken

Home-made country terrine, toasted bread and gherkins

8,00 €

TARTINE FLAMBÉE GRATINÉE

Gratinierter flambierter Toast Gratinated "flambée" toast

9,00 €

LES 6 ESCARGOTS DU BIRKENWALD

(ALSACE) AU BEURRE D'HERBES

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter Alsatian snails with herb butter

les 6 : 10,50 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ,

TOASTS GRILLÉS & CRÈME DE RAIFORT

Räucherlachs, Toast & Meerrettichcreme Smoked salmon, toast & horseradish cream

16,50 €

PLANCHETTES

BRETT · 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

INGRÉDIENTS

ZUTATEN · INGREDIENTS

MUNSTER, COMTÉ, CHÈVRE, ROSETTE, GENDARME, JAMBON FUMÉ, JAMBON BLANC, TERRINE CAMPAGNARDE MAISON, RILLETTE DE POULET, HOUMOUS CAROTTE, RILLETTE DE THON, MISSELE & FROMAGE BLANC

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE, ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, SCHINKEN, WEISSER SCHINKEN, LANDTERRINE, HÄHNCHEN-RILLETTES, KAROTTEN-HÜMMUS, THUNFISCH RILLETTE, PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTENKÄSE

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, SALAMI, LANDJÄGER SAUSAGE, SMOKED HAM, WHITE HAM, COUNTRY TERRINE, CHICKEN RILLETTE, CARROT HUMMUS, TUNA RILLETTE, PARSLEY POTATOES WITH COTTAGE CHEESE

DESSERTS

SÜSSICKETTEN · DESSERTS

CRÈME CARAMEL MAISON

AU BEURRE SALÉ

HAUSGEMACHTE CRÈME KARAMELL MIT CESALZENER BUTTER

HOMEMADE CRÈME CARAMEL WITH SALTED BUTTER

6,20 €

TIRAMISU À NOTRE FAÇON

TIRAMISU AUF UNSERE ART · OUR TIRAMISU

Mascarpone, framboises, biscuits cigarets Russes Marscarpone, Himbeeren, feine Biskuit-Röllchen Marscarpone, raspberries, Russian cigar biscuits

6,50 €

CRÈMEUX CHOCO-POIRE

CRÉMICES · SCHOKOLADEN-BIRNENDESSERT CREAMY CHOCOLATE-PEAR DESSERT

6,90 €

BISCUIT MOELLEUX ANANAS-COCO & CRÈME ÉPAISSE

WEICHER ANANAS-KOKOS-KEKS, SAHNE SOFT PINEAPPLE-COCOONUT BISCUIT, CREAM

6,90 €

TARTE DU JOUR MAISON

HAUSGEMACHTER KUCHEN DES TAGES HOMEMADE PIE OF THE DAY

6,50 €

CAFÉ COURMAND

COURMET KAFFEE · GOURMET COFFEE

Un espresso accompagné de trois gourmandises Ein Espresso mit drei Schleckeret An espresso with three delicacies

7,20 €

et de nombreuses

COUPES GLACÉES

ROT- und ROSÉ-WEINE VINS FINS RED and ROSÉ WINES

* courte selection issue de la carte

IGP CÔTES CATALANES 3,90 € 14,60 € -

Domaine Sol Payré AOP BORDEAUX - 26,00 €

*B par Maucaillou - Ch. Maucaillou AOP BORDEAUX 4,80 € 18,00 € -

Château Tour de Barail AOP VENTOUX - bio 5,30 € 19,50 € 26,00 €

Domaine les Ondines AOP PINOT NOIR 4,70 € 17,60 € 23,50 €

Domaine Gérard Metz AOC MÂCON-IGÉ - bio - 39,00 €

Les frères Dananchet · Dom. des Gandines AOP RIESLING - bio 6,80 € 25,50 € 34,00 €

Boeckel · Grand Cru Wiebelsberg AOP PINOT GRIS - bio - 40,00 €

Boeckel · Grand Cru Zotzenberg

100% viande de bœuf dans un savoureux pain aux graines. Découvrez nos HAMBURGER MAISON servis avec missele et salade verte. 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 BLUE JEAN'S > 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 > Avec une tranche fondante de Munster. HANSI : Mit einer gerösteten Scheibe Speck / HANSI : Slice of roasted fresh bacon. LE CACHEMIRE > Avec une tranche fondante de fromage de Chèvre. CACHEMIRE : Mit einer Scheibe Ziegenkäse / CACHEMIRE : With a melting slice of goat cheese. LE RAPHIA > 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. SUPPLÉMENT : Tranches de lard grillé : + 1,50 €. BEILAGE : Gerösteten Scheiben Speck / SUPPLEMENT : Slices of roasted fresh bacon.

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 ACCÉPTE LES MODÈS 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, chèque de table et chèques vacances. - La Corde à Linge n'accepte pas les chèques, merci de votre compréhension

prix nets - service 7% compris - chef de cuisine : Mickaël Oster