

# 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 €
Météor Pils bière blonde alsacienne Pils (6,2°)	3,80 €	6,00 €
Météor 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 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	33cl	5,90 €

## CIDRE D'ALSACE

ELSÄSSER CIDER · ALSATIAN CIDER

verre 25cl	4,20€	bouteille 75cl	12,00€
------------	-------	----------------	--------

## COCKTAILS

### SANS-ALCOOL

15cl 6,50 €

#### Virgin Mojito

Virgin Mojito fruits de la passion

#### Mouguy

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

#### Orange smash

Jus d'orange, jus d'ananas & pêche

#### Pink Apple

Jus de pomme, citron, limonade & grenadine

prix nets - service 7% compris

## EAUX

WÄSSER · WATER

Plate / Pétillante	75cl	3,50 €
Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée, rendue potable par traitement		
Perrier	33cl	3,80 €

## SIRUP · SIROPS · SYRUP

menthe / citron / fraise / mûre / grenadine orgeat / pêche / violette / pample. rose / kiwi	25cl	3,00 €	40cl	4,80 €
--	------	--------	------	--------

## JUS DE FRUITS & NECTARS

FRUCHTSAFT · FRUIT JUICE

Fruit frais pressé	5,00 €
Orange / Citron	
Orange / Ananas / Pomme / Tomate / Fraise	25cl 4,00 €

## SODAS

Orangina / Schweppes	25cl	4,00 €
Schweppes Agrum' / Lemon	25cl	4,00 €
Lipton Ice Tea	25cl	4,00 €
Oasis Tropical	25cl	4,00 €
Pepsi / Pepsi max	33cl	4,00 €
Limonade	25cl 3,20 €	40cl 5,10 €
Diabolo	25cl 3,40 €	40cl 5,10 €

## VINS D'APÉRITIF

APERITIF WEINE · APERITIF WINES

Crémant d'Alsace AOC blanc ou rosé - domaine Gérard Metz	12cl	5,70 €
Champagne Brut Cattier - Cuvée Icône	10cl	12,50 €
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

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 €



SELON VOTRE COÛT

# COCKTAILS CLASSIQUES ou VIEILLE FRANCE

KLASSISCH ODER FRANZÖSISCH ALTMODISCH · CLASSIC OR FRENCH OLD FASHIONED



## COCKTAILS CLASSIQUES

KLASSISCH · CLASSIC

<b>Mojito</b> au rhum Havana Club 3 ans	15cl 9,50 €	<b>Spritz</b> Apérol & Crémant	12cl 9,50 €
<b>Mojito fruits de la passion</b> au rhum Havana Club 3 ans	15cl 9,50 €	<b>Red Apple</b> Vodka, jus de pomme, sirop de mûre, citron pressé	14cl 9,50 €
<b>Gin Tonic</b> au Gin Bombay Sapphire	15cl 9,50 €	<b>Blanc Limé</b> Vin blanc, limonade & citron	15cl 8,50 €

## COCKTAILS VIEILLE FRANCE

FRANZÖSISCH ALTMODISCH · FRENCH OLD FASHIONED

<b>Lillet Rouge Limé</b> Lillet rouge, limonade & orange	14cl 8,50 €	<b>Lillet Tonic</b> Lillet blanc, tonic, citron, menthe & concombre	14cl 8,50 €
<b>Suze Spritz</b> Suze, sirop de pêche & crémant d'Alsace	14cl 9,50 €	<b>Chartreuse Expérience</b> Chartreuse verte, sirop de kiwi, citron vert & limo.	14cl 9,50 €
<b>Hugo</b> Liqueur St-Germain & Crémant d'Alsace	12cl 9,50 €	<b>Michel</b> Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle, sirop de mûre	15cl 8,50 €

### LILLET

L'apéritif **Lillet** est né en 1872 à Podensac, petit village situé au sud de Bordeaux.

Il est issu d'un subtil assemblage de vins rigoureusement sélectionnés et de macérations de fruits.

Podensac, a small village south of Bordeaux, is the birthplace of Lillet aperitif, a subtle blend of rigorously selected wines and fruit macerations crafted on site.



**St-Germain** est une liqueur réalisée à partir de fleurs de sureau fraîches cueillies à la main au printemps, période à laquelle elles donnent le plus d'arômes et de saveurs. Ces fleurs donnent naissance à cette liqueur raffinée et d'exception.

St-Germain is a liqueur made from fresh elder flowers picked by hand in spring, when they give the most aromas and flavors. These flowers give birth to this refined and exceptional liqueur.



### CHARTREUSE

Une liqueur authentique d'une puissance exceptionnelle grâce aux 130 plantes qui la composent.

Green Chartreuse is the only liqueur in the world with a completely natural green colour. It is powerful and unique, made with 130 plants and flowers.



Depuis des générations, **Suze** est reconnue pour sa recette originale et son élaboration traditionnelle. Sa richesse aromatique résulte d'un équilibre subtil entre la gentiane fraîche et les nombreux extraits de plantes aromatiques.

For generations, Suze has been renowned for its original recipe and traditional production. Its aromatic complexity is the result of a subtle balance between fresh gentian and many different aromatic plants.

ROT-  
and  
ROSÉ-  
WEINE

NOS **VINS** FINS  
**ROUGES & ROSÉS**

RED  
and  
ROSÉ  
WINES

prix nets - service 7% compris

 12cl
  50cl
  75cl

**ROSÉ**

ROSÉWEINE ♦ ROSÉ WINE

PROVENCE	AOP <b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>"Le Clocher" - Maitres Vignerons de Saint-Tropez</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
ALSACE	AOP <b>PINOT NOIR ROSÉ - BIO</b> <i>Domaine Gérard Metz</i>	~	~	24,00 €

**ROUGES DE FRUITS**

FRUCHTIGE ROTWEINE ♦ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP <b>PINOT NOIR</b> / <i>Domaine Gérard Metz</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
SUD-OUEST	AOC <b>GAILLAC</b> / <i>Château Adélaïde</i>	~	~	32,00 €
RHÔNE	AOC <b>GRIGNAN-LES-ADHÉMAR</b> <i>"Fleurs &amp; Fruits" - Domaine de Grangeneuve</i>	4,40 €	16,50 €	~
LANGUEDOC	IGP <b>CÔTES CATALANES</b> / <i>Domaine Sol Payré</i>	4,10 €	15,40 €	~
RHÔNE	IGP <b>VAUCLUSE - BIO</b> <i>"L'imprévu" - Domaine de la Ganse</i>	5,50 €	20,60 €	27,50 €
LANGUEDOC	AOC <b>CORBIÈRES - BIO</b> <i>"Les Pipelettes" - Domaine St-Marie des Crozes</i>	5,40 €	20,30 €	27,00 €

**ROUGES DE CARACTÈRE**

ROTWEINE MIT CHARAKTER ♦ RED WINES WITH CHARACTER

ALSACE	AOP <b>PINOT NOIR</b> / <i>élevé en barrique</i> <i>"Haydi" - Domaine Gérard Metz</i>	~	~	42,00 €
RHÔNE	AOC <b>CÔTES DU RHÔNE</b> <i>"Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues</i>	~	~	29,00 €
BORDEAUX	AOP <b>BORDEAUX</b> / <i>Château Maucaillou</i> <i>"B par Maucaillou"</i>	5,30 €	19,90 €	26,50 €
BORDEAUX	AOP <b>MONTAGNE SAINT-ÉMILION</b> / <i>Château Corbin</i>	~	~	42,00 €
ROUSSILLON	AOC <b>ROUSSILLON</b> / <i>Tradition Mas Lavail</i>	~	~	28,00 €
ARGENTINE	<b>MALBEC</b> / <i>Domaine Doña Paula</i> <i>"Los Cardos"</i>	~	~	29,00 €

prix nets - service 7% compris

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 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</i>	4,90 €	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Vieilles Vignes - Domaine Gérard Metz</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Grand Cru Zotzenberg - Boeckel - BIO</i>	~	~	42,00 €
ALSACE	AOP KLEVENER DE HEILIGENSTEIN / <i>D. Gérard Metz</i> <b>COUP DE CŒUR</b>	~	~	38,00 €
SUD-OUEST	AOC CÔTES DE BERGERAC / <i>Les p'tits Sémillons - BIO</i> <i>Domaine du Haut-Montlong</i>	4,60 €	17,20 €	23,00 €

## BLANCS MOELLEUX

SÜßEN WEIßWEIN ♦ SWEET WHITE WINE

ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER / <i>Vieilles Vignes</i> <i>Domaine Gérard Metz</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €
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

coupe : 10cl 12,50 € / bouteille : 75cl 70,00 €



# SALADES ET GOURMANDISES



## LA PÈLERINE :

14,50€

Salade niçoise : salade, filets d'anchois, thon, haricots verts, tomates, œuf dur & olives noires

**DIE PELERINE :** Salat, Sardellenfilets, Thunfisch, grüne Bohnen, Tomaten, hartgekochtes Ei & schwarze Oliven

**CAPE :** Salad, anchovy fillets, tuna, green beans, tomatoes, hard-boiled egg & black olives

## LA MINI JUPE

16,00€

Tomates, mozzarella di Bufala, salade, copeaux de parmesan & 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

15,00€

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

**DIE SCHÜRZE :** Geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel (Hartkäse aus der Region Franche-Comté), gebratener Speck, Salat und geröstete Brotwürfel

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

## LE « MARCEL »

14,50€

Salade, toast de caponata, pickles de légumes, huile de basilic & graines de courge

**DAS LEIBCHEN :** Salat, Caponata-Toast, Gemüsegurken, Basilikumöl & Kürbiskerne

**STRING VEST :** Salad, caponata toast, vegetable pickles, basil oil & pumpkin seeds

## LE CORSET

15,50€

Salade alsacienne à l'Emmental et au cervelas

**KORSETT :** Elsässischer Salat mit Emmenthal und Fleischwurst

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

## LA ROBE À FLEUR

14,50€

Chèvre chaud pané aux amandes sur lit de salade, concombres, tomates cerises & haricots verts

**DAS BLUMENKLEID :** Warmer und paniert Ziegenkäse mit gemahlenden 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 & green beans

## LA MARINIÈRE

18,50€

Salade, saumon gravlax artisanal, queues de crevettes & rillettes de thon

**DAS MATROSENHEMD :** Salat, Lachs-Gravlax, Garnelenschwänze und Thunfisch-Rillettes

**SMOCK :** Salad, gravlax salmon, shrimp tails, tuna rillettes

## LA CULOTTE À JABOT

18,50€

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

---

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

7,50 €

Hausgemachte Gurken-Gaspacho, Tapenadentost / Homemade cucumber gazpacho and tapenade toast

## TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

9,00 €

Hausgemachte Terrine, getoastete Brot, Gewürzgurken / Homemade country terrine, toasted bread, gherkins

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

11,00 €

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter / Alsatian snails with herb butter

## TARTINE DE SAUMON GRAVLAX (ARTISANAL) & CAPONATA, PICKLES DE LÉGUMES

12,50 €

Gravlax Lachstoast, Caponata & Gemüsegurken / Gravlax salmon toast, caponata, vegetable pickles

## ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX, (ARTISANAL) PAIN GRILLÉ & CRÈME DE RAIFORT

14,50 €

Gravlax Lachsplatte, getoastete Brot & Meerrettichcreme / Gravlax salmon plate, toast & horseradish cream

## FOIE GRAS DE CANARD MAISON COMPOTE D'OIGNONS ROUGES & PAIN GRILLÉ

16,50 € / demi portion : 9,50 €

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

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 :** 13,80 € /  6,50 €

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 € /  6,50 €

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 € /  6,50 €

Crème fraîche, lardons grillés aux oignons et croûtons

**WOLLFILZ :** 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

**TARTARE DE BOEUF :** 17,50 €  
**AU COUTEAU (VIANDE CHAROLAISE)**

préparé en cuisine, servi avec missele & salade verte

**ROHES RIND TARTARE :** In der Küche vorbereitet, serviert mit Kartoffeln mit Persilie & Salat

**RAW BEEF TARTARE :** Prepared in the kitchen, served with 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 Miselle und Salat with missele and salad

**LE PUR LAINE :** 16,50 €

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 :** 16,50 €

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 :** 16,50 €

Avec une tranche fondante de Munster

**HANSI :** Mit einer schmelzenden Scheibe Munster

**HANSI :** With a melting slice of Munster

**LE CACHEMIRE :** 16,50 €

Avec une tranche fondante de fromage de Chèvre

**CACHEMIRE :** Mit einer Scheibe Ziegenkäse

**CACHEMIRE :** With a melting slice of goat cheese

**LE RAPHIA  :** 16,50 €

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

◀ **POUR LES MARMOTS** ▶  
FÜR DIE KNIRPSE · FOR THE KIDS

**LES FAMEUSES KNACKS\* !!! :** 6,50 €

Knack-Würstchen / Hot-dog alsatian sausages

**STEACK HÂCHÉ\* :** 6,50 €

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

WARME GERICHTE · **PLATS CHAUDS** · HOT DISHES

**COTON :** 16,50 € /  6,50 €

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 :** 21,00 €

Jarret braisé à la bière d'Alsace

**JUTE :** Schweinshachse, geschmort in Elsässer Bier

**JUTE :** Knuckle of ham braised in Alsatian beer

**SATIN :** 16,50 €

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

**SATIN :** Teller Hüttenkäse mit Kräutern,  
gekochtem Schinken, geräuchertem Schinken,  
Munster & Kartoffeln mit Petersilie

**SATIN :** Plate of cottage cheese with herbs, cooked ham,  
smoked ham, munster & potatoes with parsley

**PEPELINE :** 21,50 €

Filet de sandre & vierge de légumes au raifort

**PEPELINE :** Zanderfilet, Gemüse Sauce Vierge,  
Meerrettich

**PEPELINE :** Pike-perch fillet, vegetable sauce vierge with  
horseradish

**LIN :** 16,50 €

Cuisse de poulet rôtie au thym

**LEINEN :** Gebratene Hähnchenschenkel mit Thymian

**LINEN :** Roasted chicken thigh with thymet

**DENTELLE :** 16,50 €

Fleischkechles (boulettes de viande) à notre façon,  
sauce à la moutarde à l'ancienne

**SPITZE :** Fleischküchle, körnige Senfsauce

**LACE :** Meat balls with traditional mustard sauce

**ORGANDI :** 16,00 €

Boulettes de lentilles à la menthe & sauce tomate  
aux herbes fraîches

**ORGANDY :** Linsenknödel mit Minze, Tomatensauce mit  
frischen Kräutern

**ORGANDY :** Lentil dumplings with mint and tomato  
sauce with fresh herbs

**VELOURS :** 23,50 €

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 POËLÉE**

GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT

### **MISSELE (P. 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

## ≡ **ACCOMPAGNEMENT** ≡

### **LE BOL DE SALADE VERTE**

3,20 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT · THE BOWL OF GREEN SALAD

*prix nets - service 7% compris  
liste des allergènes disponible sur demande*



SNACK

# CASSE-CROÛTE & ENTREMETS

SNACK

DESSERTS

DESSERTS

## PLANCHETTES

BRETTER · BOARDS

Composez votre planchette :

**LA PLANCHETTE D'ETIENNE :** 8,80 €

3 ingrédients au choix

DAS BRETT VON ETIENNE : 3 Zutaten nach Wahl

ETIENNE'S BOARD : choose 3 ingredients

**LA PLANCHETTE D'HENRI :** 11,30 €

4 ingrédients au choix

DAS BRETT VON HENRI : 4 Zutaten nach Wahl

HENRI'S BOARD : choose 4 ingredients

**LA PLANCHETTE DES COPAINS :** 14,30 €

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,  
GENDARME, TOAST DE CAPONATA, JAMBON  
BLANC, TERRINE CAMPAGNARDE MAISON,  
HOUMOUS DE CAROTTE, RILLETTE DE THON,  
MISSELE & FROMAGE BLANC,  
TAPENADE, RADIS-BEURRE

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,  
ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, CAPONATA-  
TOAST, WEISSER SCHINKEN, LANDTERRINE,  
KAROTTEN-HUMMUS, THUNFISCH RILLETTE,  
PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTENKÄSE,  
TAPENADE, RADIESCHEN MIT BUTTER

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, SALAMI,  
LANDJAEGER SAUSAGE, CAPONATA TOAST,  
WHITE HAM, COUNTRY TERRINE,  
CARROT HUMMUS, TUNA RILLETTE,  
PARSLEY POTATOES WITH COTTAGE CHEESE,  
TAPENADE, RADISHES WITH BUTTER

## SALADE

SALAT · SALAD

**LE BOL DE SALADE VERTE :** 3,20 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT

THE BOWL OF GREEN SALAD

## DESSERTS

SÜSSIGKEITEN · DESSERTS

### CRÈME CARAMEL MAISON AU BEURRE SALÉ

HAUSGEMACHTE CREME KARAMELL  
MIT GESALZENER BUTTER

HOMEMADE CREME CARAMEL  
WITH SALTED BUTTER

6,70 €

### 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

6,70 €

### KOUGELHOPF GLACÉ À LA LIQUEUR D'ORANGES

GEEISTER KOUGELHOPF MIT ORANGENLIKÖR  
ICED KOUGELHOPF WITH ORANGE LIQUEUR

6,70 €

### MUFFIN NOISETTE & MYRTILLE, GLACE YAOURT

HASELNUSS-BLAUBEER-MUFFIN & JOCHURT-EIS

HAZELNUT AND BLUEBERRY MUFFIN  
& YOGURT ICE CREAM

7,20 €

### PANNA COTTA AMANDE DOUCE & COULIS DE POIRE

SÜSSE MANDEL-PANNA COTTA, BIRNEN-COULIS  
SWEET ALMOND PANNA COTTA, PEAR COULIS

7,20 €

### VERRINE DE CRÉMEUX CITRON & BASILIC, PETITE MERINGUE

VERRINE VON ZITRONEN-BASILIKUM-CREME,  
KLEINES BAISER

VERRINE OF LEMON & BASIL CREAM,  
SMALL MERINGUE

7,20 €

+ d'autres nombreux desserts glacés

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 : 7,90 €

Coupe Forêt Noire : glace stracciatella, glace chocolat, sorbet cerise & chantilly

**DIE SÜSSE SÜNDE VON ROSE :** Schwarzwälder Schale : Stracciatella-Eis, Schokoladen-Eis, Kirschsorbet und Schlagsahne

**THE GUILTY PLEASURE OF ROSE :** Black Forest cup : stracciatella ice cream, chocolate ice cream, cherry sorbet and whipped cream

### LE CAPRICE DE GERMAINE : 7,90 €

Glaces noisette, caramel & vanille, chouchous & sauce caramel

**GERMAINE LÄSST SICH VERWÖHNEN:** Haselnuss-, Karamell- & Vanilleeis, Chouchous & Karamell-Sauce

**GERMAINE'S PAMPERING :** Hazelnut, caramel & vanilla ice cream, chouchous & caramel sauce

### LE DÉLICE DE PIERRETTE : 7,90 €

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 : 7,10 €

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 : 0,60 €

Schlagsahne / supplement for whipped cream

## SPÉCIALITÉS

SPEZIALITÄTEN · SPECIALITIES

### COUPE FRAMBOISE : 7,90 €

Sorbets framboise, pêche et abricot, brisures de framboise

« **HIMBEERE BECHER** » : Himbeer-, Pfirsich- und Aprikosensorbets, Himbeerchips

« **RASPBERRY CUP** » : Raspberry, peach and apricot sorbets, raspberry chips

### Avec alcool : 10,30 €

Eaux de Vie Framboise

Mit Alkoholzusatz / With alcohol supplement

### COUPE « HOPLA » : 8,30 €

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

6,10 €

4,10 € 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, stracciatella,

Sorbets : fraise, citron, framboise, cerise, pêche, abricot

Eis : Schokolade, Vanille, Bulgarischer Joghurt, gesalzener Karamell, Haselnuss, Stracciatella, Sorbets : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Kirsche, Pfirsich, Aprikose

Ice cream : chocolate, vanilla, Bulgarian yogurt, salted caramel, hazelnut, stracciatella, Sorbets : strawberry, lemon, raspberry, cherry, peach, apricot

SELON VOTRE GOÛT

# BOISSONS CHAUDES OU DIGESTIVES

HEIßER GETRÄNKE ODER MAGEN · HOT DRINKS OR DIGESTIVE

## CAFÉS & CHOCOLATS

KAFFEE & SCHOKOLADE · COFFEES & CHOCOLATE

Café expresso - déca.	2,10 €
Cappuccino / Grand café au lait	3,40 €
Café noisette	2,60 €
Grand café	2,70 €
Café rallongé	2,70 €
Double café	3,80 €
Latte caramel	4,10 €
Latte macchiato	4,10 €
Café viennois	3,90 €
Chocolat au lait	3,80 €
Chocolat viennois	4,80 €

**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 · DIGESTIFS & SPIRITS

	2cl	4cl
Eaux de Vie d'Alsace	4,20 €	7,30 €
Marc de Gewurztraminer, Mirabelle		
Poire Williams, 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 Havana 7 ans	4,70 €	8,30 €
Chartreuse verte	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

**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 nets - service 7% compris



BRASSERIE / CAFE / RESTAURANT

**CHEF DE CUISINE**

Mickaël Oster

**LA CORDE À LINGE**

· 2 ·

PLACE BENJAMIN ZIX · 67000 STRASBOURG · PETITE FRANCE

[WWW.LACORDEALINGE.COM](http://WWW.LACORDEALINGE.COM)

TÉL : (33) 3 88 22 15 17

suivez-nous - follow us



**Wifi** : LaCorde / **Pass.** : cordealinge2017

Ouvert 7 jours sur 7 de 10h30 à 24h00 / le vendredi et samedi jusqu'à 01h00

Cuisine chaude en continu de 11h45 à 23h00

Täglich geöffnet von 10h30 bis 24h00 ; Freitags und Samstags bis 01h00

Durchgehend warme Küche von 11h45 bis 23h00

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

**LA CORDE À LINGE ACCEPTE LES MODES DE RÈGLEMENT SUIVANTS**

Espèces, sauf billets de 500 €

Cartes bancaires à partir de 10 € > aucun 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**

**REMERCIEMENTS**

Merci à tous ceux qui ont rendu réel ce projet !

Merci à Mémé et Amandine, lavandières de grand-mère en petite-fille.

**CRÉDITS**

design, scénographie & graphisme : Drach P. Claude  
[cargocollective.com/pclaudedrach](http://cargocollective.com/pclaudedrach)

photo murale : Naohiro Ninomiya  
[naonow.online.fr](http://naonow.online.fr) - Strasbourg - 06 75 54 89 52