

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 IPA bière blonde alsacienne IPA (6,2°)	4,20 €	6,70 €
Bière de saison demandez-nous !	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

ALKOHOLFREIE · ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Virgin Mojito	15cl	6,50€
Mouguy / jus d'ananas, citron, sirop de kiwi & tonic	15cl	6,50€
Jacky / lait, purée de poire, sirop de pomme, miel & cannelle	15cl	6,50€
Pink Apple / jus de pomme, citron, limonade & fraise	15cl	6,50€

DOUCEURS D'HIVER

WINTERGETRÄNKE · WINTER SWEETS

Cidre chaud	25cl	4,70 €
Choco' Baileys	20cl	9,50 €
Grog ambré au miel	20cl	7,00 €

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 / pomme / kiwi pamplemousse rose / passion	25cl	3,00 €	40cl	4,80 €
--	------	--------	------	--------

JUS DE FRUITS & NECTARS

FRUCHTSAFT · FRUIT JUICE

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

SODAS

Orangina / Schweppes	25cl	4,00 €		
Schweppes Agrum'	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 / 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

Mojito - Rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €	Daïquiri poire	12cl	9,50 €
Gin Tonic - Gin Bombay Sapphire	15cl	9,50 €	Rhum Havana Club 3 ans, purée de poire, sucre de canne & citron		
Spritz - Apérol & Crémant	12cl	9,50 €	Red Apple	14cl	9,50 €
Blanc Limé	15cl	8,50 €	Vodka, jus de pomme, sirop de mûre & citron pressé		
Vin blanc, limonade & citron					

COCKTAILS VIEILLE FRANCE

FRANZÖSISCH ALTMODISCH · FRENCH OLD FASHIONED

Lillet Rouge Limé	14cl	8,50 €	Lillet Tonic	14cl	8,50 €
Lillet rouge, limonade & orange			Lillet blanc, tonic, citron, menthe & concombre		
Suze Spritz	14cl	9,50 €	Amouretto	15cl	9,50 €
Suze, sirop de pêche & crémant d'Alsace			Amaretto, Cointreau, citron & limonade		
Hugo	12cl	9,50 €	Michel	15cl	8,50 €
Liqueur St-Germain & Crémant d'Alsace			Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle, sirop de mûre		

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.



La liqueur **Cointreau** est produite avec les méthodes traditionnelles de distillation et en utilisant des ingrédients 100% naturels. Elle révèle un goût subtil, parfait équilibre d'écorces d'oranges douces & amères

Cointreau liqueur reveals a subtle taste, a perfect balance of sweet & bitter orange peels.



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 & ROSES

RED and ROSÉ WINES

prix nets - service 6,5% compris

12cl 50cl 75cl

ROSÉ

ROSÉWEINE ♦ ROSÉ WINE

PROVENCE AOP CÔTES DE PROVENCE 4,90 € 18,40 € 24,50 €
"Le Clocher" - Maitres Vignerons de Saint-Tropez

ROUGES DE FRUITS

FRUCHTIGE ROTWEINE ♦ FRUITY RED WINES

ALSACE AOP PINOT NOIR / *Domaine Gérard Metz* 4,90 € 18,40 € 24,50 €

SUD-OUEST AOC GAILLAC / *Château Adélaïde* ~ ~ 32,00 €

RHÔNE AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR 4,40 € 16,50 € ~
"Fleurs & Fruits" - Domaine de Grangeneuve

LANGUEDOC IGP CÔTES CATALANES 4,10 € 15,40 € ~
Domaine Sol Payré

RHÔNE IGP VAUCLUSE - BIO 5,50 € 20,60 € 27,50 €
"L'imprévu" - Domaine de la Ganse **COUP DE CŒUR**

LANGUEDOC AOC CORBIÈRES - BIO 5,40 € 20,30 € 27,00 €
"Les Pipelettes" - Domaine St-Marie des Crozes

ROUGES DE CARACTÈRE

ROTWEINE MIT CHARAKTER ♦ RED WINES WITH CHARACTER

ALSACE AOP PINOT NOIR / *élevé en barrique* ~ ~ 42,00 €
"Haydi" - Domaine Gérard Metz

RHÔNE AOC CÔTES DU RHÔNE 29,00 €
"Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues **COUP DE CŒUR**

BORDEAUX AOP BORDEAUX / *Château Maucaillou* 5,30 € 19,90 € 26,50 €
"B par Maucaillou"

BORDEAUX AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION ~ ~ 42,00 €
Château Corbin

ROUSSILLON AOC ROUSSILLON ~ ~ 28,00 €
Tradition Mas Lavail

ARGENTINE MALBEC / *Domaine Doña Paula* ~ ~ 29,00 €
"Los Cardos"

prix nets - service 6,5% compris

VINS DE PROPRIETES

WEIBWEINE

LTD

VINS

BLANCS
DE CÉPAGES

SELECTION DU PATRON

WHITE WINES

INC



12cl



50cl



75cl

BLANCS SECS

TROCKENER WEIBWEIN ♦ DRY WHITE WINE

ALSACE	AOP SYLVANER / <i>Vieilles Vignes - Boeckel</i>	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP PINOT BLANC / <i>Boeckel</i> COUP DE CŒUR	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 WEIBWEIN ♦ FRUITY WHITE WINE

ALSACE	AOP MUSCAT / <i>Domaine Gérard Metz</i>	4,90 €	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>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>	~	~	38,00 €
ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER <i>Domaine Gérard Metz</i> COUP DE CŒUR	5,20 €	19,50 €	26,00 €

BLANCS MOELLEUX

SÜßEN WEIBWEIN ♦ SWEET WHITE WINE

SUD-OUEST	AOC MONBAZILLAC / <i>Tradition - BIO</i> <i>Domaine du Haut-Montlong</i>	4,60 €	17,20 €	23,00 €
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

SALATE UND ANDERE STELLEN · SALADS AND OTHER METS

SALADES

SALATE · SALADS

LE TABLIER

15,50 €

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

DIE SCHÜRZE :

Geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel, gebratener Speck, Salat & geröstete Brotwürfel

APRON :

Diced poultry & Comté cheese, bacon, croutons & lettuce

LE CORSET

15,50 €

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 gravlax artisanal, queues de crevettes & rillettes de thon

DAS MATROSENHEMD :

Salat, Lachs-Gravlax, Garnelenschwänze & 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

SOUPE

SUPPE · SOUP

LE BOL DE SOUPE MAISON TRANCHE DE PAIN GRILLÉE

Die Schale von hausgemachte Suppe mit eine Scheibe Toast

The bowl of homemade soup with a roasted toast

7,00 €

GOURMANDISES

HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN
HOMEMADE DELICACIES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

Hausgemachte Landterrine, getoastete Brot & Gewürzgurken

Homemade terrine, toasted bread & gherkins

9,00 €

LES 6 ESCARGOTS DU BIRKENWALD (ALSACE) AU BEURRE D'HERBES

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter
Alsatian snails with herb butter

les 6 : 11,00 €

TARTINE DE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, CONFIT DE COURGES & MARRONS

Gebratener Pilztoast, Kürbis-Confit, Kastanien
Pan-fried mushroom toast, squash confit, chestnut

11,00 €

SAUMON GRAVLAX ARTISANAL, PAIN GRILLÉ & CRÈME DE RAIFORT

Lachsgravlax, getoastete Brot & Meerrettichcreme
Salmon Gravlax, toast & horseradish cream

14,50 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU VIN CHAUD, CHUTNEY AUX FIGUES & PAIN GRILLÉ

Enten Foie Gras mit Glühwein,
Feigenchutney & getoastete Brot
Duck Foie Gras with mulled wine,
fig chutney & toasted bread

18,50 € / demi portion : 9,50 €

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, grilled bacon with onions & croutons

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 Missele und Salat with missele and salad

LE PUR LAINE : 16,80 €

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 : 16,80 €

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 : 16,80 €

Avec une tranche fondante de Munster

HANSI : Mit einer schmelzenden Scheibe Munster
HANSI : With a melting slice of Munster

LE CACHEMIRE : 16,80 €

Avec une tranche fondante de fromage de Chèvre

CACHEMIRE : Mit einer Scheibe Ziegenkäse
CACHEMIRE : With a melting slice of goat cheese

LE RAPHIA  : 16,80 €

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 1,80 €

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 HACHÉ* : 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 €

Gratin de spätzle au munster
& petits lardons grillés aux oignons, salade verte

SATIN : Spätzlegratin mit Münsterkäse
& gegrilltem Speck mit Zwiebeln, grüner Salat

SATIN : Spätzle gratin with Munster cheese
& grilled bacon with onions, green salad

PEPELINE : 21,50 €

Filet de sandre & beurre blanc au Riesling

PEPELINE : Zanderfilet & weiße Butter mit Riesling

PEPELINE : Pike-perch fillet & white butter with Riesling

LIN : 19,00 €

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 : 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 : 14,50 €

Tarte à l'oignon maison & salade verte

ORGANDY : Hausgemachte Zwiebeltarte & 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

Mit Comté Käse &
Schinken

With Comté cheese
& ham

23,50 €

au Munster
& jambon Forêt-Noire

Mit Munster Käse &
Schwarzwälder Schinken

With Munster cheese &
Black Forest ham

24,50 €

... 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 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 6,5% 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, JAMBON BLANC,

TERRINE CAMPAGNARDE MAISON,

RILLETTE DE THON, CONFIT DE COURGE,
MISSELE & FROMAGE BLANC,

RILLETTE DE POULET, PICKLES DE LÉGUMES

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,
ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, WEISSER

SCHINKEN, LANDTERRINE, THUNFISCH

RILLETTE, HÄHNCHEN-RILLETTE,

KÜRBIS-CONFIT, GEMÜSEGRURKEN

PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTENKÄSE,

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, SALAMI,

LANDJAEGER SAUSAGE, WHITE HAM,

COUNTRY TERRINE, TUNA RILLETTE,

PARSLEY POTATOES WITH COTTAGE CHEESE,

CHICKEN RILLETTE, SQUASH CONFIT,

VEGETABLE PICKLES

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

HAUSEGEMACHTE CREME KARAMELL
MIT GESALZENER BUTTER

HOMEMADE CREME CARAMEL
WITH SALTED BUTTER

6,70 €

TIRAMISU POMMES NOISETTES

APFEL-HASELNUSS-TIRAMISU
APPLE AND HAZELNUT TIRAMISU

6,70 €

TARTE DU JOUR MAISON

HAUSEGEMACHTER KUCHEN DES TAGES
HOMEMADE PIE OF THE DAY

6,10 €

MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE

WEICHER SCHOKOLADENKUCHEN,
VANILLESOSSE

SOFT CHOCOLATE CAKE, CUSTARD

7,20 €

CRÉMEUX À L'ORANGE, GRANOLA MAISON

CREMIGES ORANGENDESSERT,
HAUSEGEMACHTE GRANOLA

CREAMY ORANGE DESSERT,
HOMEMADE GRANOLA

7,20 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

GOURMET KAFFEE / TEE · GOURMET COFFEE / TEA

Un espresso accompagné de trois gourmandises

Ein Espresso mit drei Schleckereien

An espresso with three delicacies

7,20 € / 7,70 €



+ 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

KOUGELHOPF GLACÉ AU KIRSCH : 7,20 €

GEEISTER KOUGELHOPF MIT KIRSCH SCHNAPS

ICED KOUGELHOPF WITH KIRSCH BRANDY

Avec supplément d'alcool : 9,85 €

Eaux de Vie kirsch

Mit Alkoholzusatz : Kirsch Schnaps

With alcohol supplement : kirsch brandy

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, mangue

Eis : Schokolade, Vanille, Bulgarischer Joghurt, gesalzener Karamell, Haselnuss, Stracciatella,

Sorbets : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Kirsche, Pfirsich, Aprikose, Mango

Ice cream : chocolate, vanilla, Bulgarian yogurt, salted caramel, hazelnut, stracciatella,

Sorbets : strawberry, lemon, raspberry, cherry, peach, apricot, mango

prix nets - service 6,5% compris

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 / Café rallongé	2,70 €
Double café	3,80 €
Latte caramel / Latte macchiato	4,10 €
Café viennois	3,90 €
Chocolat au lait	3,80 €
Chocolat viennois	4,80 €

CAFÉ GOURMAND : 7,20 €

THÉ GOURMAND : 7,70 €

JUS DE POMME CHAUD 25 cl : 4,20 €

CAFÉ ALSACIEN au Marc de Gewurz : 9,50 €

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

GROG AMBRÉ AU MIEL 20 cl : 7,00 €

CIDRE CHAUD 25 cl : 4,70 €

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, Kirsch		
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 €
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 (tanin-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 6,5% compris



BRASSERIE / CAFE / RESTAURANT

CHEF DE CUISINE

Mickaël Oster

LA CORDE À LINGE

· 2 ·

PLACE BENJAMIN ZIX · 67000 STRASBOURG · PETITE FRANCE

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 am ; 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
pascalclaudedrach.com

photo murale : Naohiro Ninomiya
naohiro.fr