

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 €
Météor Pils bière blonde alsacienne Pils (5,0°)	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

le verre	25cl	4,20 €
la bouteille	75cl	12,00 €

VINS D'APÉRITIF

APERITIF WEINE · APERITIF WINES

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 €

APÉRITIFS VIEILLE FRANCE

IM ALTEN STIL · OLD-FASHIONED

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 €

BOISSONS MAISON

HAUSGEMACHTE · HOMEMADE

Les thés glacés	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
- pêche				
- menthe				
Les sodas	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €
- fruits rouges & basilic				
- pomme & mirabelle				
- passion & kiwi				
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 Sprudelnd : 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 / pomme / passion pamplemousse rose	25cl	3,00 €	40cl	4,80 €
--	------	--------	------	--------

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 €		
Limonade	25cl	3,20 €	40cl	5,10 €
Diabolo	25cl	3,40 €	40cl	5,40 €

SELON VOTRE COÛT

COCKTAILS CLASSIQUES ou VIEILLE FRANCE

KLASSISCH ODER FRANZÖSISCH ALTMODISCH · CLASSIC OR FRENCH OLD FASHIONED

..... COCKTAILS CLASSIQUES

KLASSISCH · CLASSIC

Mojito au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
Mojito fruits de la passion au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
Gin Tonic au Gin Bombay Sapphire	15cl	9,50 €
Spritz Apérol & Crémant	12cl	9,50 €
Red Apple Vodka, jus de pomme, sirop de mûre, citron pressé	14cl	9,50 €
Mai Tai Rhums Havana 3 ans & 7 ans, Cointreau, sirop d'orgeat & citron	12cl	9,50 €
Blanc Limé Vin blanc, limonade & citron	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.



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 d'exception.

..... COCKTAILS VIEILLE FRANCE

IM ALTEN STIL · OLD FASHIONED

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



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.



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.

ALKOHOLFREIE · COCKTAILS SANS-ALCOOL · NON-ALCOHOLIC

	15cl	6,50 €
Virgin Mojito		
Virgin Mojito fruits de la passion		
Mouguy		
Jus d'ananas, citron, sirop de kiwi & tonic		
Mathilda		
Jus d'ananas, lait, purée de fruits rouges, sirop d'orgeat & citron		
Pink Apple		
Jus de pomme, citron, limonade & fraise		

ROT- und ROSÉ-WEINE

NOS **VINS** FINS

ROUGES & ROSES

RED and ROSÉ WINES

prix service compris

 12cl
  50cl
  75cl

ROSÉ

ROSÉWEINE ♦ ROSÉ WINE

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

ROUGES DE FRUITS

FRUCHTIGE ROTWEINE ♦ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP PINOT NOIR / <i>Domaine Gérard Metz</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
SUD-OUEST	AOC GAILLAC / <i>Château Adélaïde</i>	~	~	32,00 €
RHÔNE	AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR <i>"Fleurs & Fruits" - Domaine de Grangeneuve</i>	4,50 €	16,90 €	~
LANGUEDOC	IGP CÔTES CATALANES / <i>Domaine Sol Payré</i>	4,30 €	16,20 €	~
RHÔNE	IGP VAUCLUSE - BIO <i>"L'imprévu" - Domaine de la Ganse</i>	5,50 €	20,60 €	27,50 €
LANGUEDOC	AOC CORBIÈRES - BIO <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 PINOT NOIR / <i>élevé en barrique</i> <i>"Haydi" - Domaine Gérard Metz</i>	~	~	42,00 €
BORDEAUX	AOP BORDEAUX / <i>Château Maucaillou</i> <i>"B par Maucaillou"</i>	5,30 €	19,90 €	26,50 €
ROUSSILLON	AOC ROUSSILLON / <i>Tradition Mas Lavail</i>	~	~	28,00 €
RHÔNE	AOC CÔTES DU RHÔNE <i>"Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues</i>	~	~	29,00 €
BORDEAUX	AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION / <i>Château Corbin</i>	~	~	42,00 €
ARGENTINE	MALBEC / <i>Domaine Doña Paula</i> <i>"Los Cardos"</i>	5,80 €	21,80 €	29,00 €

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

ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER / <i>Vendanges Tardives</i> <i>Domaine Paul Fahrer</i>	10,20 €	38,10 €	51,00 €
SUD-OUEST	AOC MONBAZILLAC / <i>Tradition - BIO</i> <i>Domaine du Haut-Montlong</i>	5,90 €	23,00 €	29,50 €



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



LA PÈLERINE :

14,80€

Salade, rillettes de thon, poivron, haricots verts, tomates rôties & œuf parfait

DIE PELERINE : Salat, Thunfischrillettes, Paprika, grüne Bohnen, geröstete Tomaten & perfekt gekochtes Ei

CAPE : Salad, tuna rillettes, bell pepper, green beans, roasted tomatoes & perfectly cooked egg

LA MINI JUPE

16,30€

Salade, tomates, mozzarella di Bufala, copeaux de parmesan & vinaigrette au pesto de basilic

DER MINIROCK : Salat, tomaten, Mozzarella Di Bufala, Parmesan & Pesto-Vinaigrette

MINI-SKIRT : Salad, tomatoes, mozzarella di bufala, shavings of Parmesan & pesto vinaigrette

LE TABLIER

15,20€

Salade, émincé de volaille, Comté, lardons grillés, croûtons

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

APRON : Salad, poultry, Comté cheese, bacon & croutons

LE « MARCEL »

14,80€

Salade, pickles chou-fleur, concombre, tomates cerises rôties, carotte, courgette, toast de caponata, graines de courges

DAS LEIBCHEN : Salat, eingelegter Blumenkohl, Gurke, Kirschtomaten, Karotte, Zucchini, Caponata-Toast & Kürbiskerne.

STRING VEST : Salad, cauliflower pickles, cucumber, cherry tomatoes, carrot, zucchini, caponata toast & pumpkin seeds

LE CORSET

15,80€

Salade alsacienne à l'Emmental & au cervelas

KORSETT : Elsässischer Salat mit Emmenthal und Fleischwurst

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

LA ROBE À FLEUR

14,80€

Salade, chèvre chaud pané aux amandes, concombre, tomates cerises & haricots verts

DAS BLUMENKLEID : Salat, warmer & paniert Ziegenkäse mit gemahlenden Mandeln, Gurken, Kirschtomaten & grüne Bohnen

FLOWERED DRESS : Salad, warm & breaded goat's cheese with crushed almonds, 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€

Salade, foie gras de canard maison, jambon fumé, chutney pomme granny & oignon rouge & croûtons

SPITZENUNTERHOSE : Salat, Enten Foie Gras, geräucherter Schinken, Granny-Smith-Apfel-Roten-Zwiebel-Chutney, geröstete Brotwürfel

BRECHES : Salad, duck foie gras, smoked ham, Granny Smith apple & red onion chutney, croutons

GASPACHO DE TOMATE MAISON & PAIN GRILLÉ À L'AIL

7,50 €

Hausgemachtes Tomatengazpacho & Knoblauchtoast / Homemade tomatoes gazpacho & garlic toast

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

9,20 €

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

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

11,20 €

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter / Alsatian snails with herb butter

TARTINE DE LÉGUMES CONFITS, FETA RÔTIE & HOUMOUS

11,00 €

Brot mit confierten Gemüsen, geröstetem Feta & Hummus / Bread with candied vegetables, roasted feta & hummus

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX ARTISANAL, PAIN GRILLÉ & BEURRE DE TOMATES CONFITES

14,50 €

Gravlax Lachs, geröstetes Brot & getrockneten-Tomaten-Butter / Gravlax salmon, toast & candied tomato butter

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU GEWURZTRAMINER

17,50 € / demi portion : 9,50 €

VENDANGE TARDIVE, CHUTNEY POMME - OIGNON ROUGE & PAIN GRILLÉ

Enten Foie Gras, Apfel-Rote-Zwiebel-Chutney & geröstetes Brot / Duck Foie Gras, apple-red onion chutney & toast

PRODUITS DE QUALITE

NOTRE SAVOIR REÛSE CUISINE

OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE



Prononcer [chpètzle]. 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 RAPHAIA  : 16,80 €

Steak de haricots rouges, boulgour, Comté & champignons aux épices

VEGE. : Rote Bohnensteak, Bulgur, Comté & Pilze mit Gewürzen

VEGE. : Red bean steak, bulgur, Comté & 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 / 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

WARMER GERICHTE · **PLATS CHAUDS** · HOT DISHES

COTON : 16,80 € /  6,80 €

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 : 21,00 €

Jarret braisé à la bière d'Alsace

JUTE : Schweinshachse, geschmort in Elsässer Bier

JUTE : Knuckle of ham braised in Alsatian beer

SATIN : 16,80 €

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 €

Dos de cabillaud au beurre de tomates confites

PEPELINE : Kabeljaurücken mit getrockneten-
Tomaten-Butter

POPLIN : Cod loin with candied tomato butter

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 : 16,80 €

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 : 23,00 €

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 Fleischsorten & Dampfkartoffeln

ORGANDY : Alsatian Choucroute garnie - Sauerkraut
garnished with 5 meats & steamed potatoes

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 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 service 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 : 11,50 €

4 ingrédients au choix

DAS BRETT VON HENRI : 4 Zutaten nach Wahl

HENRI'S BOARD : choose 4 ingredients

LA PLANCHETTE DES COPAINS : 14,80 €

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, RILLETTE DE SAUMON,
HOUMOUS, MISSELE & FROMAGE BLANC,
RADIS-BEURRE

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,
ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, WEISSER
SCHINKEN, LANDTERRINE, HUMMUS,
THUNFISCHRILLETTE, LACHSRILLETTE,
PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTENKÄSE,
RADIESCHEN MIT BUTTER

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

SALADE

SALAT · SALAD

LE BOL DE SALADE VERTE : 3,20 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT
THE BOWL OF GREEN SALAD

prix service compris

DESSERTS

SÜSSIGKEITEN · DESSERTS

CRÈME CARAMEL MAISON AU BEURRE SALÉ

HAUSGEMACHTE CREME KAREMELL
MIT GESALZENER BUTTER

HOMEMADE CREME CARAMEL
WITH SALTED BUTTER

6,90 €

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

6,90 €

KOUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER

GEEISTER KOUGELHOPF MIT GEWÜRZTRAMINER-MARC
ICED KOUGELHOPF WITH GEWÜRZTRAMINER MARC

7,20 €

CRUMBLE DE POMMES & CERISES AU CHOCOLAT

APFEL-KIRSCH-SCHOKO-CRUMBLE
APPLE & CHERRY CHOCOLATE CRUMBLE

7,20 €

PANNA COTTA FÈVE DE TONKA & COULIS DE MIRABELLE

TONKABOHNEN-PANNA-COTTA, MIRABELLEN-COULIS
TONKA BEAN PANNA COTTA, MIRABELLE COULIS

6,90 €

VERRINE DE CRÉMEUX THÉ NOIR & PÊCHE POCHÉE

VERRINE VON SCHWARZEM TEE-CREME,
POCHIERTEM PFIRSICH

VERRINE OF BLACK TEA CREAM,
POACHED PEACH

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 : 8,20 €

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 : 8,20 €

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 : 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 PÊCHE MELBA : 8,20 €

Glaces pêche, vanille & noisette, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges & amandes caramélisées

« PFIRSICH MELBA BECHER » : Pfirsich-, Vanille- & Haselnusseis, Pfirsichstücke, Rote-Früchte-Coulis & karamellisierte Mandeln

« PEACH MELBA CUP » : Peach, vanilla & hazelnut ice creams, peach chunks, red fruit coulis & caramelized almonds

Avec alcool : 10,30 €

Liqueur d'Amaretto

Mit Alkoholzusatz / With alcohol supplement

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

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

COUPE DES MARMOTS

6,40 €

4,40 € 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

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 €
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



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



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

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.

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.

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