

# 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 (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 €
Météor Cerise (5,5°)	33cl	6,90 €
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 pêche / thé glacé du moment	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €
Les sodas - passion & mangue - griotte & orgeat - poire & sureau	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €
L'Apfelschorle Jus de pomme & eau gazeuse... ultra rafraîchissant	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €

## 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 / pamplemousse rose sureau / passion	25cl 3,00 €	40cl 4,80 €
mint / lemon / strawberry / blackberry / grenadine / kiwi orgeat / peach / violet / elderberry / passionfruit / grapefruit		

## 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 €
Miss tonic (tonic made in Alsace)	33cl	4,00 €
Limonade	25cl 3,20 €	40cl 5,10 €
Diabolo	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €



SELON VOTRE COÛT

# COCKTAILS CLASSIQUES ou CREATIONS



KLASSISCH ODER SCHAFFUNG · CLASSIC OR CREATION

## COCKTAILS CLASSIQUES

KLASSISCH · CLASSIC

<b>Mojito</b> au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
<b>Mojito à la mangue</b> au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
<b>Gin Tonic</b> au Gin Bombay Sapphire	15cl	9,50 €
<b>Spritz</b> Apérol & Crémant	12cl	9,50 €
<b>Hugo</b> Liqueur St-Germain & Crémant d'Alsace	12cl	9,50 €
<b>Red Apple</b> Vodka, jus de pomme, sirop de mûre & citron pressé	14cl	9,50 €
<b>Maï Taiï</b> Rhums Havana 3 ans & 7 ans, Cointreau, sirop d'orgeat & citron	12cl	9,50 €
<b>Lillet Rouge Limé</b> Lillet rouge, limonade & orange	14cl	8,50 €
<b>Suze Spritz</b> Suze, sirop de pêche & Crémant d'Alsace	14cl	9,50 €

## COCKTAILS CREATIONS

SCHAFFUNG · CREATION

<b>Théodore</b> Vodka, Apérol, jus d'ananas, sirop de passion & jus de citron	14cl	9,50 €
<b>Ambrosia</b> Lillet blanc, purée de poire & sirop de sureau	14cl	9,50 €
<b>Bohèmia</b> Suze, Martini rouge, crème de cassis & tonic	14cl	9,50 €
<b>Gin'orito</b> Gin Bombay Sapphire, jus de citron, eau gazeuse & menthe fraîche	15cl	9,50 €
<b>Violetta</b> Liqueur Saint-Germain, Crémant d'Alsace, jus d'orange, sirop de violette & eau gazeuse	18cl	9,50 €
<b>Amouretto</b> Amaretto, Cointreau, citron & limonade	15cl	9,50 €
<b>Michel</b> Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle & sirop de mûre	15cl	8,50 €

## COCKTAILS SANS-ALCOOL

ALKOHOLFREIE · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

### Virgin Mojito

### Mango Mojito

### Mango Mango

### Sunset Tropicque

Jus d'ananas, lait, purée de mangue & sirop d'orgeat

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron & sirop pamplemousse

### Mouguy

### Pink Apple

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

Jus de pomme, citron, limonade & fraise

ROT- und ROSÉ-WEINE

NOS **VINS** FINS

ROUGES & ROSÉS

RED and ROSÉ WINES

prix service compris - 6%

12cl 50cl 75cl

LES ROSÉS DE L'ÉTÉ

DIE ROSÉWEINE DES SOMMERS ♦ THE ROSÉ WINES OF SUMMER

PROVENCE	AOP <b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>"Le Clocher" - Maitres Vignerons de Saint-Tropez</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
PROVENCE	AOP <b>CÔTES DE PROVENCE / Miraval - 2023</b>	~	~	39,00 €

ROUGES DE FRUITS

FRUCHTIGE ROTWEINE ♦ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP <b>PINOT NOIR</b> <i>Domaine Siebert</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
LANGUEDOC	AOC <b>CORBIÈRES - BIO</b> <i>"Les Pipelettes" - Domaine St-Marie des Crozes</i>	5,40 €	20,30 €	27,00 €
RHÔNE	IGP <b>VAUCLUSE - BIO</b> <i>"L'imprévu" - Domaine de la Ganse</i>	5,50 €	20,60 €	27,50 €
SUD-OUEST	VDF - <b>BIO / Mas Del Périé</b> <i>"Tu Vin Plus aux Soirées" - Fabien Jouves</i>	6,50 €	24,30 €	32,00 €
SUD-OUEST	AOC <b>GAILLAC</b> <i>Château Adélaïde</i>	~	~	33,00 €

COUP DE CŒUR

ROUGES DE CARACTÈRE

ROTWEINE MIT CHARAKTER ♦ RED WINES WITH CHARACTER

BORDEAUX	AOP <b>BORDEAUX / Château Maucaillou</b> <i>"B par Maucaillou"</i>	5,30 €	19,90 €	26,50 €
ROUSSILLON	AOC <b>ROUSSILLON</b> <i>Tradition Mas Lavail</i>	5,60 €	21,00 €	28,00 €
ARGENTINE	<b>MALBEC / Domaine Doña Paula</b> <i>"Los Cardos"</i>	5,80 €	21,80 €	29,00 €
RHÔNE	AOC <b>CÔTES DU RHÔNE</b> <i>"Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues</i>	~	~	29,00 €
ALSACE	AOP <b>PINOT NOIR / élevé en barrique</b> <i>"Haydi" - Domaine Gérard Metz</i>	~	~	42,00 €
BORDEAUX	AOP <b>MONTAGNE SAINT-ÉMILION</b> <i>Château Corbin</i>	~	~	42,00 €

COUP DE CŒUR

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 ALSACE / <i>Les Encuvés - Charles Frey - BIO</i>	5,90 €	22,10 €	29,50 €
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 - BIO</i>	4,90 €	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Domaine Gérard Metz - BIO</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> <b>COUP DE CŒUR</b>	5,20 €	19,50 €	26,00 €

## BLANCS MOELLEUX

SÜßEN WEIßWEIN ♦ SWEET WHITE WINE

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

bouteille : 75cl 70,00 €



# SALADES ET GOURMANDISES



## LA PÈLERINE :

15,00€

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

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

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

## LA MINI JUPE

16,50€

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

15,50€

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

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

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

## LE « MARCEL » VEGETARIEN

14,80€

Salade, légumes de saison en pickles, concombre & toast de poicamole

**DAS LEIBCHEN :** Salat, saisonales Gemüse in Pickles, Gurke & Erbsen-Guacamole-Toast

**STRING VEST :** Salad, seasonal pickled vegetables, cucumber & green pea guacamole toast

## LE CORSET

16,00€

Salade alsacienne à l'Emmental & au cervelas

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

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

## LA ROBE À FLEUR

15,00€

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 saumon

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

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

## LA CULOTTE À JABOT

18,50€

Salade, foie gras de canard maison, jambon fumé, chutney de chou, poire, poivre & croûtons

**SPITZENUNTERHOSE :** Salat, Enten Foie Gras, geräucherter Schinken, Kohl-Chutney, Birnen & geröstete Brotwürfel

**BRECHES :** Salad, duck foie gras, smoked ham, cabbage chutney, pear, pepper & croutons

---

## GASPACHO DE PETIT POIS & MENTHE VEGETARIEN & PAIN GRILLÉ

7,50 €

Erbsen-Minz-Gazpacho & geröstetes Brot / Pea & mint gazpacho with toasted bread

## TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

9,40 €

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

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

11,50 €

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter / Alsatian snails with herb butter

## TARTINE DE LÉGUMES DE SAISON EN PICKLES, POICAMOLE & PARMESAN VEGETARIEN

11,00 €

Brot mit Pickles-Gemüse, Erbsen-Guacamole, Parmesan / Bread with pickled vegetables, green pea guacamole, parmesan

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

14,50 €

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

## FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE, CHUTNEY CHOU, POIRE, POIVRE & PAIN GRILLÉ

17,50 € / demi portion : 9,50 €

Enten Foie Gras, Kohl-Chutney, Birnen, Pfeffer & geröstetes Brot / Duck Foie Gras, cabbage chutney, pear, pepper & toast

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 :** **VEGE.** 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

**FLANELLE :** **VEGE.** 13,10 € /  6,50 €

Sauce tomate aux herbes fraîches à notre façon, copeaux de parmesan

**FLANELL :** 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 & croûtons

**WOLLFILZ :** Rahm, gegrillte Speck-Würfel mit Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln

**FELT :** Cream, grilled bacon with onions & croutons

**KELSCH :** 13,80 €

Pot de sauce au Munster fondant, petits lardons grillés aux oignons, jambon cuit & 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 €

(viande charolaise)

préparé en cuisine & servi avec missele (pommes de terre ail & persil) & salade verte

**ROHES RIND TARTARE :** In der Küche vorbereitet, serviert mit Knoblauch & Petersilie-Kartoffeln & Salat

**RAW BEEF TARTARE :** Prepared in the kitchen, served with garlic & parsley potatoes & salad

100% viande de bœuf  
servis avec missele et salade verte

## HAMBURGERS

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 **VEGETARIEN** :** 16,80 €

Steak de pois chiches aux herbes, pané aux flocons de maïs, Comté

**VEGE. :** Kichererbsen-Steak mit Kräutern,

paniert mit Maisflocken, Comté

**VEGE. :** Chickpea steak with herbs, cornflake crust, Comté

**SUPPLÉMENT :** Tranche de lard grillé 1,80 €

**BEILAGE :** Gegrillte Speckscheibe

**SUPPLEMENT :** Grilled fresh bacon slice

## 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

## WARME 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 :** 22,00 €

Jarret braisé à la bière d'Alsace

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

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

**SATIN :** 16,80 €

Duo de jambons, pommes de terre sautées, tranche de  
munster, sauce au fromage blanc & aux herbes, salade  
**SATIN :** Duo aus Schinken, gebratene Kartoffeln, Scheibe  
Munsterkäse, Quark-Kräutersauce & Salat

**SATIN :** Duo of hams, sautéed potatoes, slice of munster  
cheese, cottage cheese & herb sauces, salad

**PEPELINE :** 21,50 €

Filet de saumon, confit d'oignons, citron  
& câpres au sirop d'érable

**PEPELINE :** Lachsfilet, Zwiebelkonfit, Zitrone  
& Kapern im Ahornsirup

**POPLIN :** Salmon fillet, onion confit, lemon & caper

**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 :** 17,10 €

Échine de cochon confite 12 h & sa sauce barbecue

**SPITZE :** 12 Stunden confitierte Schweineschulter  
mit Barbecuesauce

**LACE :** 12-hour confit pork shoulder with barbecue 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 Schweinefleisch Sorten & Dampfkartoffeln

**ORGANDY :** Alsatian Choucroute garnie : Sauerkraut  
garnished with 5 types of pork meat & 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

#### LÉGUMES DE SAISON

GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

#### MISSELE

(POMMES DE TERRE À L'AIL & AU PERSIL)

KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE

GARLIC & PARSLEY POTATOES

**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



SNACK

# CASSE-CROÛTE & ENTREMETS

SNACK

DESSERTS

DESSERTS

## PLANCHETTES

BRETTER · BOARDS

Composez votre planchette :

**LA PLANCHETTE D'ETIENNE :** 8,90 €

3 ingrédients au choix

DAS BRETT VON ETIENNE : 3 Zutaten nach Wahl

ETIENNE'S BOARD : choose 3 ingredients

**LA PLANCHETTE D'HENRI :** 11,70 €

4 ingrédients au choix

DAS BRETT VON HENRI : 4 Zutaten nach Wahl

HENRI'S BOARD : choose 4 ingredients

**LA PLANCHETTE DES COPAINS :** 14,90 €

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,  
HOUMOUS DE CAROTTE, POICAMOLE,  
MISSELE AIL & PERSIL + FROMAGE BLANC,  
RILLETTE DE SAUMON, RADIS-BEURRE,  
CROUSTILLANTS DE POIS CHICHES

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,  
ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, LANDTERRINE,  
WEISSER SCHINKEN, LÄCHSRILLETTE,  
KNOBLAUCH & PETERSILIE KARTOFFELN  
+ HÜTTENKÄSE, KAROTTEN-HUMMUS,  
ERBSEN-GUACAMOLE, RADIESCHEN MIT  
BUTTER, KICHERERBSEN-CROUSTILLANTS

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, SALAMI,  
LANDJAEGER SAUSAGE, WHITE HAM,  
COUNTRY TERRINE, SALMON RILLETTE,  
GARLIC & PARSLEY POTATOES + COTTAGE  
CHEESE, CARROT HUMMUS, GREEN PEA  
GUACAMOLE, RADISHES WITH BUTTER,  
CRISPY CHICKPEA BITES

## 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 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

Mascarpone, Himbeeren, feine Biskuit-Röllchen

Mascarpone, raspberries, Russian cigar biscuits

6,90 €

### KOUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER

GEEISTER KOUGELHOPF MIT GEWÜRZTRAMINER-MARC

ICED KOUGELHOPF WITH GEWÜRZTRAMINER MARC

7,30 €

AVEC ALCOOL (2cl) MARC DE GEWURZTRAMINER  
MIT ALKOHOLZUSATZ / WITH ALCOHOL SUPPLEMENT

9,80 €

### MOUSSE AU CHOCOLAT & DÉS DE POIRE POCHÉE

SCHOKOLADENMOUSSE, BIRNENWÜRFELN  
CHOCOLATE MOUSSE, POACHED PEAR CUBES

6,90 €

### CRUMBLE DE POMME, FRAMBOISE & BASILIC

APFEL-HIMBEER-CRUMBLE MIT BASILIKUM  
APPLE, RASPBERRY AND BASIL CRUMBLE

7,20 €

### CRÈME BRULÉE VANILLE MYRTILLE

VANILLE-BLAUBEER-CRÈME BRÛLÉE  
VANILLA BLUEBERRY CRÈME BRÛLÉE

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 €

Sorbet pomme, glaces cannelle & vanille,  
pomme fruit & sauce caramel

### DIE SÜSSE SÜNDE VON ROSE : Apfel-Karamell-Becher :

Apfelsorbet, Zimt- & Vanilleeis, frischer Apfel  
& Karamellsauce

### THE GUILTY PLEASURE OF ROSE : Apple caramel cup :

Apple sorbet, cinnamon & vanilla ice cream,  
fresh apple & caramel sauce

### LE CAPRICE DE GERMAINE :

8,20 €

Glaces pistache, chocolat & noisette,  
sauce chocolat

GERMAINE LÄSST SICH VERWÖHNEN: Pistazien-  
Schokoladen- & Haselnusseis, Schokoladensauce

GERMAINE'S PAMPERING : Pistachio, chocolate  
& hazelnut ice cream, chocolate 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 CAFÉ LIÉGEOIS :

8,20 €

Glace vanille, glace café, sauce café  
& chantilly

« CAFÉ LIÉGEOIS BECHER » : Vanilleeis, Kaffee-Eis,  
Kaffeesauce & Schlagsahne

« COFFEE LIÉGEOIS CUP » : Vanilla ice cream,  
coffee ice cream, coffee sauce & whipped cream

### Avec alcool :

10,30 €

Bailey's

Mit Alkoholzusatz : Bailey's

With alcohol supplement : Bailey's

### 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

## 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

Geschmäcker

**PARFUMS**

Ice cream flavours

Glaces : chocolat, vanille, yaourt Bulgare,  
caramel salé, noisette, cannelle, café, pistache

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

Eis : Schokolade, Vanille, Bulgarischer Joghurt,  
gesalzener Karamell, Haselnuss, Zimt, Kaffee, Pistachie

Sorbets : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Apfel,  
Pflirsich, Aprikose

Ice cream : chocolate, vanilla, Bulgarian yogurt,  
salted caramel, hazelnut, cinnamon, coffee, pistachio

Sorbets : strawberry, lemon, raspberry, apple,  
peach, apricot

SELON VOTRE GOÛT



# BOISSONS CHAUDES OU DIGESTIVES



HEIßER GETRÄNKE ODER MAGEN · HOT DRINKS OR DIGESTIVE

## CAFÉS & CHOCOLATS

KAFFEE & SCHOKOLADE · COFFEES & CHOCOLATE

Ristretto	1,90 €
Café expresso / Déca.	2,10 €
Café noisette	2,60 €
Grand café / Café rallongé	2,70 €
Cappuccino / Grand café au lait	3,40 €
Double café	3,80 €
Café viennois	3,90 €
Latte macchiato	4,10 €
+ sirop caramel <i>ou</i> sirop noisette :	+ 0,50 €
Chocolat au lait	3,80 €
+ supplément sirop noisette :	+ 0,50 €
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 · SPIRITS

2cl *ou* 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	4,70 €	8,30 €
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 service compris - 6%



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 - Prix service compris - 6%

### 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.

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.  
Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.  
Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.

### 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