BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

CARTE DES METS

DE 18H À 22H30

Sur les bords de l'Ill, le Bar Champagne
est un lieu rempli d'histoire et de charme
en plein coeur de Strasbourg.
Côté palais, savourez une cuisine raffinée,
appréhendée de manière créative et légère.
Les mets subliment avec originalité et précision les
saveurs locales avec des parfums venus d'ailleurs.
Les déclinaisons sucrées-salées feront
le bonheur des fins gourmets.

Par le Chef Boris DERENDINGER

SUR LE POUCE / FINGER FOODS

Les planchettes : charcuterie, fromage ou mixte **13 €**
Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt
Charcuterie or cheese plate or a mix of both

Club sandwich poulet-bacon, frites **19 €**
Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes frites
Chicken-bacon club sandwich with French fries

Club sandwich saumon fumé, frites **19 €**
Club Sandwich mit Räucherlachs, Pommes frites
Smoked salmon club sandwich with French fries

ENTRÉES / VORSPEISE / STARTERS

Velouté de cresson aux œufs de truite **13 €**
Brunnenkresse Suppe mit Forelleneier
Watercress soup and trout eggs

Salade César au poulet et anchois **16 €**
Salat Caesar mit Hühnchen und Anchovis
Chicken Caesar salad and anchovies

PLATS / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Matelote de sandre aux pleurotes, riz pilaf **23 €**
Zander Matelote mit Austempilzen, Pilaw-reis
Zander matelote with oyster mushrooms, pilaf rice

Risotto crémeux aux champignons et éclats de noisettes **18 €**
Cremiges Risotto mit Pilzen und Haselnuss-Splittern
Creamy risotto with mushrooms and hazelnut shards

Burger Charolais (steak 150 gr), frites et ketchup maison **19 €**
Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup
Charolais-beef-burger with French fries and homemade Ketchup

Tartare de boeuf au couteau, frites et salade verte **25 €**
Rindertartar, Pommes frites und grüner Salat
Beef tartar, French fries and green salad

DESSERTS

Crème brûlée à la fève Tonka **9 €**
Crème brûlée mit Tonkabohne - Crème brûlée with Tonka bean

Tiramisu aux poires et speculoos **9 €**
Birnen-Spekulatius-Tiramisu - Pear and speculoos tiramisu

Salade de fruits **8 €**
Fruchtsalat - Fruit salad

Mousse au chocolat équatorial **8 €**
Schokoladen Mousse - Chocolate mousse

LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN
WINES BY THE GLASS

12.5CL

VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE

Riesling Grand Cru Steinklotz - Clément Fend	**10 €**
Gewürztraminer - Jérôme Meyer	**9 €**

VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE

Saint Emilion Grand Cru - Château « La Grâce Dieu »	**12 €**
Pinot Noir bio - Domaine Paul Ginglinger	**8 €**

Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dish

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

La carte des vins du restaurant est disponible sur simple demande
Die Weinkarte des Restaurants ist nach Anfrage zur Verfügung
The wine menu from the restaurant is available on request

Nos prix s'entendent taxes et service inclus. Tous les vins de la carte sont des A.O.P
Alle die Weine der Karte sind D.P.O. Unsere Preise gelten Steuer und Bedienung inbegriffen
All our wines on this are P.D.O. Our prices include taxes and service

Raisin certifié issu de l'agriculture biologique - Von der Biokultur abstammende Traube
Grape from the organic farming

Informations & réservations - Information & booking:
Tél : +33 (0)3 88 76 43 00
restaurant@regent-petite-france.com