

BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG



CARTE DES METS TOUS LES JOURS 19H00 À 21H00

Sur les bords de l'ill, le Bar Champagne est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein cœur 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

Club sandwich poulet-bacon, frites	19 €
Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes Frites Chicken-bacon club sandwich with French fries	
Club sandwich saumon, frites	19 €
Club Sandwich mit Lachs, Pommes Frites Salmon club sandwich with French fries	
Salade César au poulet et aux anchois	16 €
Salat Caesar mit Hühnchen and Sardellen Chicken and anchovy Caesar salad	
Œuf de plein air, croustillant et coulant, crème légère de Comté au Vin Jaune	18 €
Knuspriges, innen weiches Freilandei, leichte Creme mit Comté-Käse und Vin Jaune Crunchy and runny free-range egg, Comté cheese, light cream and Vin Jaune sauce	
Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte	14 €
Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both	
Burger Charolais (steak 150g), 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 bœuf au couteau, frites et salade verte	25 €
Rindertatar, Pommes frites und grüner Salat Beef tartar, french fries and green salad	
 Burger falafel, sauce tahina, concombres et tomates, salade verte	18 €
Falafel-Burger, Tahinasauce, Gurke und Tomate, grüner Salat Falafel burger, tahina sauce, cucumbers and tomatoes, green salad	
Ballotine de foie gras d'oie, compotée de coing à la fève de Tonka	23 €
Ballotine von Gänsestopfleber, Quittenkompott mit Tonkabohne Ballotine of goose foie gras, compote of quince with Tonka beans	
Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf	23 €
Fischcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Kombawa, Reis- Pilaf Fish curry with coconut, ginger and combawa, rice pilaf	
Filet mignon de veau, candele lunghe farcis à la purée d'artichauts, jus de veau au porto	30 €
Kalbsfilet, candele lunghe gefüllt mit Artischockenpüree, Kalbsjus mit Portwein Veal fillet mignon, candele lunghe pasta stuffed with artichoke purée, veal-Porto wine juice	
Bol de frites, ketchup et mayonnaise	6 €
Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise French fries, ketchup and mayonnaise	

DESSERTS

Crème brûlée à la fève de tonka	9 €
Crème brûlée mit Tonkabohne Crème brûlée with tonka bean	
Mousse au chocolat et noisettes caramélisées	9 €
Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse Chocolate mousse and caramelized hazelnuts	
Salade de fruits frais	12 €
Frischer Obstsalat Fresh fruits salad	
Crème de mascarpone à la noix de coco, mangue et coulis passion à l'huile d'olive, sorbet coco-banane-citron vert	13 €
Mascarponecreme mit Kokosnuss, Mango und Olivenöl-Passionsfrucht-Coulis, Kokosnuss-Bananen-Zitronen-Sorbet Coconut mascarpone cream, mango and passion fruit coulis with olive oil, coconut-banana-lime sorbet	

LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN WINES BY THE GLASS

12.5CL

VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE

Riesling - Grand Cru Steinklotz - Clément Fend
Gewürztraminer - Jérôme Meyer

10 €
9 €

VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE

Saint Emilion Grand Cru - Château La Grâce de Dieu
🍷 **Pinot Noir bio** - Domaine Paul Ginglinger

12 €
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