

BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

CARTE DES METS

DU MARDI AU SAMEDI DE 18H30 À 21H30 EN CHAMBRE UNIQUEMENT / DU DIMANCHE AU LUNDI DE 18H30 À 21H30

VON DIENSTAG BIS SAMSTAG NUR VON 18.30 BIS 21.30 UHR IM ZIMMER / SONNTAG BIS MONTAG VON 18.30
BIS 21.30 UHR

FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 6.30 PM TO 9.30 PM IN ROOM ONLY / FROM SUNDAY TO MONDAY
FROM 6.30 PM TO 9.30 PM

Club sandwich poulet-bacon, frites

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

19 €

Club sandwich saumon, frites

Club Sandwich mit Lachs, Pommes frites
Salmon club sandwich with French fries

19 €

Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte

Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt
Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both

15 €

Salade César au poulet et anchois

Salat Caesar mit Hähnchen und Sardellen
Chicken and anchovy Caesar salad

16 €

Burger falafel, sauce tahina, concombres et tomates, salade verte

Falafel-Burger, Tahinasauce, Gurke und Tomate, grüner Salat
Falafel burger, tahina sauce, cucumbers and tomatoes, green salad

18 €

Burger Charolais (steak 150g), frites et ketchup maison

Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup
Charolais beef burger with French fries and homemade Ketchup

19 €

Bibeleskaess, pommes de terres rôties et salade verte, jambon blanc ou saumon fumé

Bibeleskaess, Bratkartoffeln und grüner Salat, weißer Schinken oder Räucherlachs
Bibeleskaess, roasted potatoes and green salad, white ham or smoked salmon

23 €

Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf

Fischcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Kombawa, Reis- Pilaf
Fish curry with coconut, ginger and combawa, rice pilaf

24 €

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte

Rindertatar, Pommes frites und grüner Salat
Beef tartar, french fries and green salad

26 €

Bol de frites, ketchup et mayonnaise

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise
French fries, ketchup and mayonnaise

6 €

DESSERTS

Mousse au chocolat et noisettes caramélisées Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse Chocolate mousse and caramelized hazelnuts	9 €
Crème brûlée à la fève de tonka Crème brûlée mit Tonkabohne Crème brûlée with tonka bean	9 €
Salade de fruits frais Frischer Obstsalat Fresh fruits salad	12 €
Panna cotta au citron vert, compotée de rhubarbe, fraises et crumble aux amandes Limetten-Panna-Cotta, Rhabarberkompott, Erdbeeren und Mandel-Crumble Lime panna cotta, rhubarb compote, strawberries and almond crumble	13 €

LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE

12.5CL

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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération
Tous ces vins sont des A.O.P. - Alle diese Weine sind D.P.O. - All these wines are A.O.P.

Tous les plats sont fait maison sauf le fromage et la charcuterie
Diese Gerichte sind hausgemacht, ausser dem Käse und dem Wurst
These dishes are home-made except the cheese and the cuts

Nos prix s'entendent taxes et services inclus - Unsere Preise gelten Steuer und Bedienung inbegriffen
Our prices include taxes and service



Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dishes



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