

# 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 AU SALON DU BAR

VON DIENSTAG BIS SAMSTAG NUR VON 18.30 BIS 21.30 UHR IM ZIMMER  
SONNTAG BIS MONTAG VON 18.30 BIS 21.30 UHR IN DER BAR-LOUNGE

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 IN THE BAR LOUNGE

- Club sandwich poulet-bacon, frites** 20 €  
Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes frites  
Chicken-bacon club sandwich with French fries
- Club sandwich saumon, frites** 20 €  
Club Sandwich mit Lachs, Pommes frites  
Salmon club sandwich with French fries
- Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte** 15 €  
Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt  
Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both
- Salade César au poulet et anchois** 17 €  
Salat Caesar mit Hühnchen und Sardellen  
Chicken and anchovy Caesar 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
- Burger Charolais (steak 150g), frites et ketchup maison** 20 €  
Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup  
Charolais beef burger with French fries and homemade Ketchup
- Bibelskaess, pommes de terres rôties et salade verte, jambon blanc ou saumon fumé** 23 €  
Bibelskaess, Bratkartoffeln und grüner Salat, weißer Schinken oder Räucherlachs  
Bibelskaess, roasted potatoes and green salad, white ham or smoked salmon
- Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf** 24 €  
Fischcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Kombawa, Reis- Pilaf  
Fish curry with coconut, ginger and combawa, rice pilaf
- Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte** 26 €  
Rindertatar, Pommes frites und grüner Salat  
Beef tartar, french fries and green salad
- Bol de frites, ketchup et mayonnaise** 6 €  
Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise  
French fries, ketchup and mayonnaise

## DESSERTS

<b>Mousse au chocolat et noisettes caramélisées</b> Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse Chocolate mousse and caramelized hazelnuts	9 €
<b>Crème brûlée à la fève de tonka</b> Crème brûlée mit Tonkabohne Crème brûlée with tonka bean	9 €
<b>Salade de fruits frais</b> Frischer Obstsalat Fresh fruits salad	12 €
<b>Panna cotta au citron vert, compotée de rhubarbe, fraises et crumble aux amandes</b> Limetten-Panna-Cotta, Rhabarberkompott, Erdbeeren und Mandel-Crumble Lime panna cotta, rhubarb compote, strawberries and almond crumble	11 €

## LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN WINES BY THE GLASS

### VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE

12.5CL

<b>Riesling</b> - Grand Cru Steinklotz - Clément Fend	10 €
<b>Gewürztraminer</b> - Jérôme Meyer	9 €

### VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE

 <b>Saint Emilion Grand Cru</b> - Château « La Grâce Dieu »	12 €
 <b>Pinot Noir bio</b> - 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 service 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