

BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

CARTE DES METS

TOUS LES JOURS DE 19H A 21H30 / JEDEN TAG VON 19.00 BIS 21.30 / EVERYDAY FROM 7PM TO 9:30 PM

Foie gras de canard, gelée passion et poivre de Timut Entenleber, Passionsfruchtgelee und Timut-Pfeffer Duck'liver, passion fruit jelly and Timut pepper	22 €
Club sandwich poulet-bacon, frites Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes frites Chicken-bacon club sandwich with French fries	20 €
Salade César au poulet et aux anchoix Salat Caesar mit Hühnchen und Sardellen Chicken and anchovy Caesar salad	16 €
Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte Elsässiche Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both	17 €
 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	20 €
Risotto à la truffe Tuber Melanosporum Tuber Melanosporum Trüffel Risotto Tuber Melanosporum Truffle risotto	25 €
Pâtes à la bolognaise Pasta mit Bolognese Pasta with bolognese	17 €
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 €
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 Panna cotta with coulis, fresh fruits	9 €
Salade de fruits frais Frischer Obstsalat Fresh fruits salad	12 €
Fromage blanc alsacien au coulis de framboise, framboises fraiches Elsässer Hüttenkäse mit Himbeercoulis, frische Himbeeren Alsatian white cheese with raspberry coulis, fresh raspberries	9 €
Entremets framboise basilic, biscuit joconde, crémeux framboises crumble croquant et ganache au basilic, sorbet framboises Entremets Himbeer-Basilikum, Biskuit Joconde, cremige Himbeeren, knuspriger Crumble und Basilikum-Ganache, Himbeer-Sorbet Raspberry and basil entremets, Joconde cookie, raspberry cream, crunchy crumble with basil ganache, raspberry sorbet	14 €

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 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