


BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

CARTE DES METS

TOUS LES JOURS DE 18H A 22H / JEDEN TAG VON 18.00 BIS 22.00 / EVERYDAY FROM 6PM TO 10:00PM

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 Elsässische 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 aux champignons Pilzrisotto Mushroom risotto	20 €
Pâtes à la bolognaise Pasta mit Bolognese Bolognese Pasta	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, pilaf rice	24 €
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte Rindertartar, 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 9 €
Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse
Chocolate mousse and caramelized hazelnuts

Crème brûlée à la fève de tonka 9 €
Crème brûlée mit Tonkabohne
Crème brûlée with tonka bean

Salade de fruits frais 12 €
Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

Fromage blanc alsacien au coulis de framboise, framboises fraiches 9 €
Elsässer Hüttenkäse mit Himbeercoulis, frische Himbeeren
Alsatian white cheese with raspberry coulis, fresh raspberries

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 €

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