

# BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

## CARTE DES METS

TOUS LES JOURS DE 16H A 22H30 / JEDEN TAG VON 16.00 BIS 22.30 / EVERYDAY FROM 4PM TO 10:30PM

<b>Club sandwich poulet-bacon, frites</b> Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes frites Chicken-bacon club sandwich with French fries	20 €
<b>Salade César au poulet et aux anchois</b> Salat Caesar mit Hühnchen und Sardellen Chicken and anchovy Caesar salad	16 €
<b>Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte</b> Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both	17 €
 <b>Burger falafel, sauce tahina, concombre et tomate, salade verte</b> Falafel-Burger, Tahinasauce, Gurke und Tomate, grüner Salat Falafel burger, tahina sauce, cucumber and tomato, green salad	18 €
<b>Burger Charolais (steak 150g), frites et ketchup maison</b> Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup Charolais beef burger with French fries and homemade Ketchup	20 €
 <b>Risotto aux champignons</b> Pilzrisotto Mushroom risotto	20 €
<b>Pâtes à la bolognaise</b> Pasta mit Bolognese Bolognese Pasta	17 €
<b>Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf</b> Fischcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Kombawa, Reis- Pilaf Fish curry with coconut, ginger and combawa, pilaf rice	24 €
<b>Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte</b> Rindertartar, Pommes frites und grüner Salat Beef tartar, french fries and green salad	26 €
<b>Bol de frites, ketchup et mayonnaise</b> Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise French fries, ketchup and mayonnaise	6 €

## DESSERTS

<b>Mousse au chocolat et noisettes caramélisées</b> Schokoladenmousse und karamellierte 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 fruit salad	12 €
<b>Fromage blanc alsacien au coulis de framboise, framboises fraiches</b> Elsässer Hüttenkäse mit Himbeercoulis, frische Himbeeren Alsatian white cheese with raspberry coulis, fresh raspberries	9 €

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

12.5CL

### VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE

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

### VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE

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