

BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG



CARTE DES METS DE 18H À 22H30

Sur les bords de l'ill, le Bar Champagne est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein cœur de Strasbourg.

Côté palais, savourez une cuisine raffinée, appréhendée de manière créative et légère.

Les mets subliment avec originalité et précision les saveurs locales avec des parfums venus d'ailleurs.

Les déclinaisons sucrées-salées feront le bonheur des fins gourmets.

Par le Chef Boris DERENDINGER

SUR LE POUCE / FINGER FOODS

- Les planchettes : charcuterie, fromage ou mixte** 13 €
Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt
Cold cuts, cheeses, mix of both
- Club sandwich poulet-bacon, frites** 19 €
Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes Frites
Chicken-bacon club sandwich with French fries
- Club sandwich saumon fumé, frites** 19 €
Club Sandwich mit Räucherlachs, Pommes Frites
Smoked salmon club sandwich with French fries

ENTRÉES / VORSPEISE / STARTERS

-  **Crème de butternut aux éclats de marrons** 14 €
Butternut-Kürbis-Creme-Suppe mit feinen Kastanien Splitter
Butternut cream with chestnut flakes
- Salade César au poulet** 16 €
Grüner Bohnensalat, Wachteleier und rote Zwiebel Pickles
Green beans salad, quail eggs, and vinegared red onions

PLATS / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

- Fricassée de joues de lotte au safran d'Alsace, riz pilaf** 21 €
Seeteufel Frikassee mit Elsässischem Safran, Pilaw-Reis
Monkfish cheeks fricassee with Alsatian saffron, pilaf rice
-  **Risotto aux tomates et olives Taggiasche** 18 €
Eingemachten Tomaten Risotto und Taggiasche Oliven
Candied tomato risotto and Taggiasche olives
- Burger Charolais (steak 150 gr), frites et ketchup maison** 19 €
Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup
Charolais-beef-burger with French fries and homemade Ketchup
- Filet de boeuf poêlé, beurre maître d'hôtel, frites et salade verte** 25 €
Gebratenes Rinderfilet, Kräuterbutter, Pommes Frites und grüner Salat
Roasted beef fillet, spice butter, French fries and green salad

DESSERTS

- Salade de fruits** 8 €
Fruchtsalat
Fruit salad
- Mousse au chocolat équatorial** 8 €
Schokoladen Mousse

LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN WINES BY THE GLASS

12.5CL

VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE

2014 Riesling Grand Cru Steingrübler - Wunsch & Mann
2017 Gewürztraminer - Jérôme Meyer

10 €
9 €

VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE

2014 Saint Emilion Grand Cru - Château « La Grâce Dieu »
2017 Pinot Noir - Paul Ginglinger

12 €
8 €

 Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dish

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

La carte des vins du restaurant est disponible sur simple demande
Die Weinkarte des Restaurants ist nach Anfrage zur Verfügung
The wine menu from the restaurant is available on request

Nos prix s'entendent taxes et service inclus. Tous les vins de la carte sont des A.O.P.
Alle die Weine der Karte sind D.P.O. Unsere Preise gelten Steuer und Bedienung inbegriffen
All our wines on this are P.D.O. Our prices include taxes and service

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

Informations & réservations - Information & booking:
Tél : +33 (0)3 88 76 43 00
restaurant@regent-petite-france.com