BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

CARTE DES METS

TOUS LES JOURS
18H00 À 22H30

Sur les bords de l'Ill, le Bar Champagne est un lieu rempli d'histoire et de charme en plein coeur 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

Club sandwich poulet-bacon, frites **19 €**
Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes Frites
Chicken-bacon club sandwich with French fries

Club sandwich saumon, frites **19 €**
Club Sandwich mit Lachs, Pommes Frites
Salmon club sandwich with French fries

Salade César au poulet et aux anchois **16 €**
Salat Caesar mit Hühnchen and Sardellen
Chicken and anchovy Caesar salad

Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte **14 €**
Elsässiche Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt
Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both

Burger Charolais (steak 150g), frites et ketchup maison **19 €**
Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup
Charolais beef burger with French fries and homemade Ketchup

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte **25 €**
Rindertatar, Pommes frites und grüner Salat
Beef tartar, french fries and green 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

Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf **23 €**
Fischcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Kombawa, Reis- Pilaf
Fish curry with coconut, ginger and combawa, rice pilaf

Bol de frites, ketchup et mayonnaise **6 €**
Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise
French fries, ketchup and mayonnaise

DESSERTS

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 fruits salad

Mousse au chocolat et noisettes caramélisées **9 €**
Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse
Chocolate mousse and caramelized hazelnuts

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 de Dieu	**12 €**
Pinot Noir bio - Domaine Paul Ginglinger	**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