

BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG



CARTE DES METS TOUS LES JOURS 18H30 À 21H00

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

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	
Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte	14 €
Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both	
Salade César au poulet et aux anchois	16 €
Salat Caesar mit Hühnchen and Sardellen Chicken and anchovy Caesar salad	
Oeuf de plein air, croustillant et coulant, crème légère de Comté au Vin Jaune	18 €
Knuspriges, innen weiches Freilandei, leichte Creme mit Comté-Käse und Vin Jaune Crunchy and runny free-range egg, Comté cheese, light cream and Vin Jaune sauce	
 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	
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	
Bibeleskaess, pommes de terres rôties et salade verte, jambon blanc ou saumon fumé	23 €
Bibeleskaess, Bratkartoffeln und grüner Salat, weißer Schinken oder Räucherlachs Bibeleskaess, roasted potatoes and green salad, white ham or smoked salmon	
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	
Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte	25 €
Rindertatar, Pommes frites und grüner Salat Beef tartar, french fries and green salad	
Dos de cabillaud cuit à la vapeur, ravioles de panais et noix, fumet de grenouilles crémé	28 €
Gedämpfter Kabeljaurücken, Pastinaken- und Walnussraviolis, cremige Frosch-Sauce Steamed cod loin, parsnip and walnut ravioli, creamy frog flavor	
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	
Mousse au chocolat et noisettes caramélisées	9 €
Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse Chocolate mousse and caramelized hazelnuts	
Salade de fruits frais	12 €
Frischer Obstsalat Fresh fruits salad	
Crème de mascarpone à la noix de coco, mangue et coulis passion à l'huile d'olive, sorbet coco-banane-citron vert	13 €
Mascarponecreme mit Kokosnuss, Mango und Olivenöl-Passionsfrucht-Coulis, Kokosnuss-Bananen-Zitronen-Sorbet Coconut mascarpone cream, mango and passion fruit coulis with olive oil, coconut-banana-lime sorbet	
Opéra marron-chocolat, coulis d'églantine, noisettes caramélisées	13 €
Schokoladen-Kastanien-Oper, Hagebutten-coulis und karamellisierte Haselnüsse Chocolate-chestnut opera, wild rose coulis 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
Gewürztraminer - Jérôme Meyer

10 €
9 €

VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE

Saint Emilion Grand Cru - Château La Grâce de Dieu
🍷 **Pinot Noir bio** - Domaine Paul Ginglinger

12 €
8 €

 Plat végétarien - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dish

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

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