

BAR CHAMPAGNE

STRASBOURG

CARTE DES METS

DU DIMANCHE AU MARDI DE 18H00 À 22H00 AU SALON DU BAR
VON SONNTAG BIS DIENSTAG VON 18.00 BIS 22.00 UHR IN DER BAR-LOUNGE
FROM SUNDAY TO TUESDAY FROM 6.00 PM TO 10.00 PM IN THE BAR LOUNGE

- Club sandwich poulet-bacon, frites** 20 €
Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes frites
Chicken-bacon club sandwich with French fries
- Salade César au poulet et anchois** 16 €
Salat Caesar mit Hühnchen und Sardellen
Chicken and anchovy Caesar salad
- Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte** 17 €
Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt
Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both
-  **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** 20 €
Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup
Charolais beef burger with French fries and homemade Ketchup
- Risotto aux tomates confites et olives Taggiasche** 17 €
Kandierte Tomaten-Risotto und Taggiasche Oliven
Risotto with sun-dried tomato and Taggiasche olives
- Pâtes à la bolognaise** 18 €
Pasta mit Bolognese
Pasta with bolognese
- Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf** 24 €
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** 26 €
Rindertatar, Pommes frites und grüner Salat
Beef tartar, french fries and green salad
- Bol de frites, ketchup et mayonnaise** 6 €
Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise
French fries, ketchup and mayonnaise

DESSERTS

Mousse au chocolat et noisettes caramélisées Schokoladenmousse und karamellisierte Haselnüsse Chocolate mousse and caramelized hazelnuts	9 €
Crème brûlée à la fève de tonka Crème brûlée mit Tonkabohne Crème brûlée with tonka bean	9 €
Salade de fruits frais Frischer Obstsalat Fresh fruits salad	12 €
Fromage blanc alsacien au coulis de framboise, framboises fraîches Elsässer Hüttenkäse mit Himbeercoulis, frische Himbeeren Alsatian white cheese with raspberry coulis, fresh raspberries	9 €


LES VINS AU VERRE / GLASSWEIN WINES BY THE GLASS


VINS BLANCS / WEISSWEIN / WHITE WINE	12.5CL
Riesling - Grand Cru Steinklotz - Clément Fend Gewürztraminer - Jérôme Meyer	10 € 9 €
VINS ROUGES / ROTWEIN / RED WINE	
 Saint Emilion Grand Cru - Château « La Grâce Dieu » Pinot Noir bio - 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