

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

| | |
|---|------|
| Club sandwich poulet-bacon, frites Club Sandwich mit Huhn + Bacon, Pommes frites Chicken-bacon club sandwich with French fries | 20 € |
| Gravlax de truite, salade de fenouil, fromage blanc aux herbes Forellengravlax, Fenchelsalat, Kräuterquark Trout gravlax, fennel salad, white cheese with herbs | 18 € |
| Salade César au poulet et aux anchois Salat Caesar mit Hühnchen und Sardellen Chicken and anchovy Caesar salad | 16 € |
| Les planchettes : charcuterie alsacienne, fromage ou mixte Elsässische Wurstplatte, Käseplatte oder gemischt Alsatian cold cuts, cheeses, mix of both | 17 € |
|  Burger falafel, sauce tahina, concombre et tomate, salade verte Falafel-Burger, Tahinasauce, Gurke und Tomate, grüner Salat Falafel burger, tahina sauce, cucumber and tomato, green salad | 18 € |
| Burger Charolais (steak 150g), frites et ketchup maison Charolais-Rind-Burger mit Pommes Frites und hausgemachter Ketchup Charolais beef burger with French fries and homemade Ketchup | 20 € |
|  Risotto aux champignons Pilzrisotto Mushroom risotto | 20 € |
| Pâtes à la bolognaise Pasta mit Bolognese Bolognese Pasta | 17 € |
| Curry de poisson à la noix de coco, gingembre et combawa, riz pilaf Fischcurry mit Kokosnuss, Ingwer und Kombawa, Reis- Pilaf Fish curry with coconut, ginger and combawa, pilaf rice | 24 € |
| Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte Rindertartar, Pommes frites und grüner Salat Beef tartar, french fries and green salad | 26 € |
| Filet de bœuf, beurre méditerranéen aux pignons de pin, petite ratatouille et pommes de terre rattes Rinderfilet, mediterrane Butter mit Pinienkernen, kleines Ratatouille und Rattenkartoffeln Beef fillet, Mediterranean butter with pine nuts, ratatouille and ratte potatoes | 32 € |
| Bol de frites, ketchup et mayonnaise Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise French fries, ketchup and mayonnaise | 6 € |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Entremets abricot-romarin, abricots pochés à l'amande amère Aprikosen-Rosmarin-Entremet, pochierte Aprikosen mit Bittermandel Apricot-rosemary entremet, poached apricots with bitter almond | 14 € |
| 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 fruit 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

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 Dieu » | 12 € |
| Pinot Noir bio - Domaine Paul Ginglinger | 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