



Nos Tapas Alsaciens

Bouchées de Munster pané 7.80 €
Fried Munster sticks - Gebackene Münsterkäse-Sticks

Ca c'est
végétarien,
miam !

La paire de Knack et ses quatre petites sauces..... 5.90 €
A pair of Knack sausage and four sauces – Ein Paar Knackwürste mit vier Saucen

Croustillants d'escargots – 6 pièces..... 7.90 €
Crispy snails with garlic butter – Knusprige Schnecken mit Kräuterbutter

Mini tarte à l'oignon 6.20 €
Tiny onion pie - Mini Zwiebelkuchen

Ca aussi
c'est vége
yoppi !

Galettes de pommes de terre et ses 3 sauces : gribiche, Munster, bibeleskaes..... 8.50 €
Potato pancake & 3 sauces: gribiche, Munster and bibeleskaes
Kartoffelpuffer & 3 Saucen: Gribiche, Munster, Bibeleskaes

Et hopla
encore un
plat vége !

Poulet pané à l'alsacienne et sauce bibeleskaes..... 9.50 €
Alsatian-style breaded chicken and bibeleskaes sauce
Paniertes Hähnchen auf elsässische Art und Bibeleskaes-Sauce

Pour accompagner vos tapas

Pommes de terre grenailles natures.... 5.00 € *ou* **sauce Munster** 5.50 €
Plain potatoes or with Munster sauce – Kartoffeln mit oder ohne Munster Sauce

Petite salade verte 3.50 €
Small green salad - Kleiner grüner Sala

Pssst encore
plus de choix
par là !



Nos Planchettes

La Charcuterie..... 16.90 €

Rosette / Duo de Jambon / Terrine de sanglier / Pâté en croûte Richelieu / filet de sanglier fumé

Cold meats board – Brettjause mit Wurstwaren

La Fromage..... 16.90 €

Tomme / Munster / Fourme d'Ambert / Comté

Cheese board – Brettjause mit Käse

La Mixte 16.90 €

Munster / Fourme d'Ambert / Rosette / Pâté en croûte Richelieu

Cheese and cold meats board – Brettjause mit Käse und Wurstwaren

Le Trio de Tartinades 14.90 €

Hummous / Caviar d'aubergine / Guacamole / Pain toasté et salade verte

Hummous / Eggplante caviar / Guacamole / Toasted bread and green salad

Hummous / Auberginenkaviar / Guacamole / getoastetes Brot und grüner Salat

Ou à l'unité: 6.00 €

per "tartinade"

pro Aufstrich

Nos Plats

Burger classique* 16.90 €

- Pain burger, steak haché, tomate, salade, oignon, sauce burger
Burger bun, ground beef, tomato, salad, onion, burger sauce
Burger Brötchen, Hacksteak, Tomato, Salat, Zwiebel, Burger Sauce

Burger alsacien*..... 18.90 €

- Galettes de pommes de terre, Kassler, Munster, tomate, salade, oignon, sauce burger
Potato pancake, Kassler, Munster, tomato, salad, onion, burger sauce
Kartoffelpuffer, Kassler, Munster, Tomato, Salat, Zwiebel, Burger Sauce

Burger de la vallée de la bruche* 17.90 €

- Pain burger, steak haché, Tomme d'Alsace, tomate, salade, oignon, sauce Munster
Burger bun, ground beef, Alsatian Tomme, tomato, salad, onion, Munster sauce
Burger Brötchen, Hacksteak, Elsässer Tomme, Tomato, Salat, Zwiebel, Munster Käse Sauce

Galettes de pommes de terre, bibeleskaes, Munster et Forêt-Noire 17.40 €

Potato pancake, "bibeleskaes" with Munster cheese and black forest ham

Kartoffelpuffer, "Bibeleskaes" mit Munster Sauce und Schwarzwälder Schinken

Ou en version végétarienne, Munster et salade..... 15.40 €

Or vegetarian version with Munster and salad

Oder in der vegetarischen Version, Munster und Salat



Nos Salades Estivales

La Salade de Chèvre Chaud.....13.90 €

- Salade, tomate, oignons, champignons, croûtons et toasts de chèvre chaud
Salad, tomato, onion, mushroom, croutons, and warm goat cheese toast
Salat, Tomate, Zwiebel, Pilze, Croutons und warmer Ziegenkäsetoast

Ça c'est
végétarien,
miam !

La Salade du Pêcheur.....15.90 €

- Salade, tomate, oignons, saumon gravlax « fait maison » et pesto
Salad, tomato, onion, salmon gravlax, and pesto
Salat, Tomate, Zwiebel, Gravlax-Lachs und Pesto

La Salade César des Lùschtig.....14.90 €

- Salade, oignons, poulet pané à l'alsacienne, croûtons et Parmesan
Salad, onion, Alsatian-style breaded chicken, croutons, and Parmesan
Salat, Zwiebeln, paniertes Hähnchen auf elsässische Art, Croutons und Parmesan



Nos Tartines

La Tartine du Soleil10.90 €

- Pain, duo de poivrons, tomate, pesto
Toast with peppers, tomato, and pesto
Belegtes Brot mit Paprika, Tomate und Pesto

Et hop là
encore un
plat végété !

La Tartine Alsacienne12.90 €

- Pain, crème, Munster, lardons et oignons
Toast with cream, Munster cheese, bacon, and onions
Belegtes Brot mit Rahm, Münsterkäse, Speck und Zwiebeln

La Tartine du Pêcheur.....14.90 €

- Pain, saumon gravlax « fait maison », oignons, mangue, avocat, pesto
Toast with salmon gravlax, onions, mango, avocado, pesto
Belegtes Brot mit Gravlax-Lachs, Zwiebeln, Mango, Avocado, Pesto



Nos Tartes flambées

Traditionnelle (crème, oignons, lardons) 9.90 €

*Traditional tart flambee with cream, onions and bacon
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln und Speck*

Gratinée (crème, oignons, lardons, Emmental) 10.50 €

*Tart flambee with cream, onions, bacon and cheese
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmentaler*

Champignons (crème, oignons, lardons, champignons)..... 10.50 €

*Tart flambee with cream, onions, bacon and mushrooms
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Pilze*

Champignons gratinée (crème, oignons, lardons, champignons et Emmental)..... 11.90 €

*Tart flambee with cream, onions, bacon, mushrooms and cheese
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze und Emmentaler*

Munster (crème, oignons, lardons, Munster) 11.90 €

*Tart flambee with cream, onions, bacon and Munster
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Munster*

Tomme d'Alsace (crème, oignons, lardons, Tomme d'Alsace) 12.90 €

*Tart flambee with cream, onions, bacon and Alsatian Tomme
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Tomme Käse*

Ail et ciboulette (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette)..... 10.50 €

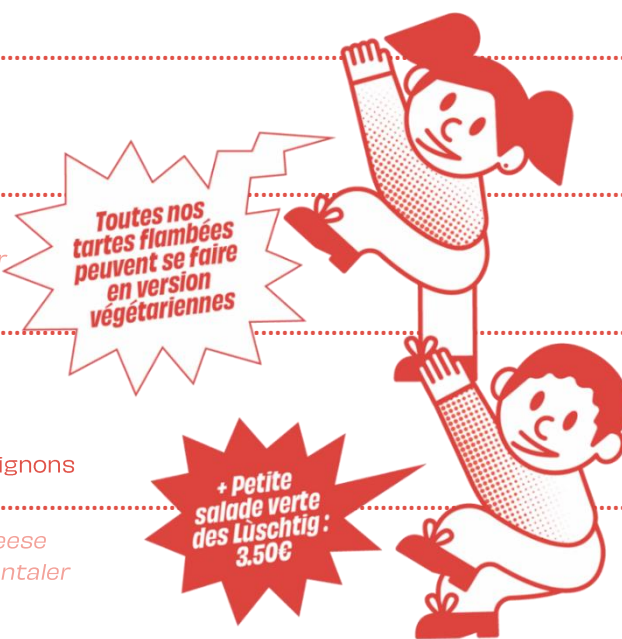
*Tart flambee with cream, onions, bacon, garlic, and chives
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch*

Végétarienne (crème, oignons, tomate, ail et ciboulette) 9.90 €

*Tart flambee with cream, onions, tomato, garlic, and chives
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Tomate, Knoblauch und Schnittlauch*

Saumon Pesto (crème, oignons, saumon et pesto) 14.90 €

*Tart flambee with cream, onions, salmon, and pesto
Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Lachs und Pesto*



Pomme Cannelle 9.90 € *Ou* **Pour les Lùschtig : Tarte flambée pomme + Calvados** 11.90 €

*Tart flambee with cream, apples and cinnamon (option: flambéed with calvados)
Flammenkuchen mit Sahne, Apfel und Zimt (auf Wunsch: flambiert mit Calvados)*

Framboise 9.90 € *Ou* **Pour les Lùschtig : Tarte flambée framboise + Schnaps** 11.90 €

*Sweet tart Flambée with Raspberry (option: flambéed with raspberry brandy)
Süßer Flammkuchen mit Himbeeren (auf Wunsch: flambiert mit Himbeeren Schnaps)*

Nos Gourmandises

Fondant au chocolat.....7.60 €

Chocolate cake – Schokoladenfondant

Tiramisu du moment7.80 €

Tiramisu of the day – Tiramisu des Tages

Tarte du jour7.90 €

Pie of the day – Torte des Tages

Café gourmand8.20 €

Coffee with mini desserts – Kaffee mit mini Nachspeisen

Kougelhopf façon pain perdu 6.90 €

French Toast made with "Kougelhopf" – Gugelhupf nach French-Toast-Art

Tranche de pain d'épices caramélisée et sa mousse d'orange.....7.00 €

Caramelised gingerbread slice with orange mousse

Karamellisierte Lebkuchenscheibe mit Orangenschaum

Crème brûlée de saison..... 6.50 €

Seasonal Crème Brûlée – Crème Brûlée der Saison





À la pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition.....	3.30 €	4.10 €	6.50 €
Fischer Doreleï.....	3.90 €	4.70 €	7.50 €
Perle Blanche.....	4.20 €	5.00 €	8.00 €
Pélican.....	4.20 €	5.00 €	8.00 €
Pélican Rouge.....	4.20 €	5.00 €	8.00 €
Perle IPA.....	4.60 €	6.00 €	8.90 €
Picon ou Cynar bière.....	4.00 €	4.70 €	7.50 €
Panaché / Monaco / Tango.....	3.30 €	4.10 €	6.50 €

À la bouteille

Perle nature (Blonde 100% Alsace) 	33cl	7.50 €
Blanche Perle et les 7 Grains (blanche).....	33cl	7.50 €
Licorne Black.....	33cl	5.00 €
Desperados / Corona.....	33cl	5.00 €
Heineken 0 (Sans alcool).....	33cl	5.00 €
Cidre brut Loïc Raison.....	27,5cl	5.00 €

Apéritifs classiques

Kir Alsace (Cassis, Pêche, Framboise)	12cl	4.00 €
Kir pétillant	12cl	6.50 €
Crémant d'Alsace.....	12cl	6.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives.....	12cl	10.10 €
Suze Tonic	15cl	7.00 €
Ricard.....	3cl	3.50 €
Porto blanc ou rouge.....	6cl	5.00 €
Martini blanc ou rouge.....	6cl	5.00 €
Bayley's/ Soho / Jagermeister / Get 27 / Manzana / Malibu.....	6cl	6.00 €

Vins au verre et en pichet

 Vins blancs  Vins rouges  Vins rosés

	12cl	20cl	50cl
 Riesling.....	4.50 €	7.10 €	17.40 €
 Pinot Gris.....	4.70 €	7.50 €	18.60 €
 Muscat.....	4.90 €	7.80 €	19.20 €
 Gewurztraminer	5.10 €	8.10 €	19.90 €
 Pinot Noir.....	4.90 €	7.80 €	19.20 €
 Côtes du Rhône.....	3.70 €	5.90 €	14.40 €
 Bordeaux	3.70 €	5.90 €	14.40 €
 Rosé.....	3.40 €	5.40 €	13.20 €

Gin Tonic

	4cl	6cl
Gin bio : Distillerie de Strasbourg	10.00 €	14.00 €
Bombay Sapphire 40° (Royaume-Uni)	8.00 €	11.00 €
Bombay Bramble 37.50° (Fruits rouges)	8.00 €	11.00 €
Tanqueray 43.1° (Écosse)	8.00 €	11.00 €
Citadelle 44° (France)	9.00 €	13.00 €
Plymouth 41.2° (Angleterre)	9.00 €	13.00 €
Hendrick's 41.4° (Écosse)	9.00 €	13.00 €
Monkey 47° (Allemagne)	10.00 €	14.00 €
Gin Mare 42.7° (Espagne)	10.00 €	14.00 €
Gin Bio 45.3° (Distillerie de Strasbourg)	10.00 €	14.00 €
Roku Gin 43° (Japon)	11.00 €	15.00 €

Whisky (avec soft)

	4cl	6cl
Paddy 40° 3 ans (Cuba)	7.00 €	9.00 €
Jack Daniel's 40° (USA)	8.00 €	11.00 €
Jack Daniel's Honey 35° (USA)	8.00 €	11.00 €
Bourbon Maker's Mark 35° (USA)	8.50 €	12.00 €
Chivas Regal 40° 12 ans (Écosse)	9.00 €	13.00 €
Aberlour Single malt 40° 10 ans (Ecosse)	9.00 €	13.00 €
Nikka From The Barrel 51.4° (Japon)	11.00 €	14.00 €
Lagavline 43° 16 ans boisé et tourbé	11.00 €	14.00 €

Rhum (avec soft)

	4cl	6cl
Havana Club 40° 3 ans (Cuba)	7.00 €	9.00 €
Havana Ambré 40° 7 ans (Cuba)	8.00 €	11.00 €
Rhum Agricole Clement 40° (Martinique)	7.50 €	10.00 €
Sailor Jerry 40° (Vanilla Rhum Caraïbes)	8.00 €	11.00 €
Kraken 40° (Caraïbes)	8.00 €	11.00 €
Diplomatico 40° (Venezuela)	10.00 €	13.00 €
Zacapa Solera 40° 23 ans (Guatemala)	11.50 €	14.50 €

Tequila, Vodka (avec soft)

	4cl	6cl
Tequila El Camino (Mexique)	7.00 €	9.00 €
Tequila Olmeca (Mexique)	8.00 €	10.00 €
Eristoff 37.5° (Géorgie)	7.00 €	9.00 €
Absolut 40° (Suède)	8.00 €	10.00 €
Zubrowka 40° (Pologne)	8.00 €	10.00 €
Grey Goose 40° (France)	10.00 €	13.00 €
Belvedere 40° (Pologne)	11.00 €	14.00 €



Les digestifs

	4cl	6cl
Eaux de vie Alsace 45°	8.00 €	10.00 €
→ Marc de Gewurtz, Framboise, Poire Williams		
Chartreuse verte 55°	8.00 €	10.00 €
Génépi 40°	8.00 €	10.00 €
Cognac Hennessy 40°	8.00 €	10.00 €
Cognac Remy Martin VOSP 40°	11.50 €	15.00 €
→ Vieillessement vieux fût de chêne +20 ans		
Armagnac VSOP Les clés des ducs Martellée 40°	7.00 €	9.00 €
Calvados Vieille Réserve	8.50 €	11.00 €

Les shooters!

Le Chien Enragé,
Madeleine,
Teq'Paf,
Jagermeister,
Vodka (Caramel, Vanille, Fraise, etc..)

Et encore pleins d'autres
selon vos envies !

Le shooter 3cl	3.00 €
Le demi-mètre de shooters	15.00 € (5 + 1 offert)
Le mètre de shooters	30.00 € (10 + 2 offerts)





Caïpirinha / Caïpioska..... 15cl.... 8.00 €

Cachaça ou vodka, citron vert, sirop de canne

→ **Passion, fraise ou framboise.....9.00 €**

Pornstar Martini..... 15cl... 12.00 €

Vodka, liqueur de vanille, purée de passion, sucre vanillé, citron vert, servi avec sa coupe de pétillant (8cl)

Bramble..... 15cl.... 8.00 €

Gin, jus de citron, sucre de canne, liqueur de mûre

Gin Fizz..... 15cl.... 8.00 €

Gin, jus de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Moscow Mule / London Mule..... 15cl.... 9.00 €

Vodka ou Gin, jus citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche

Bora Bora.....20cl.... 9.00 €

Vodka, mangue, goyave, passion, ananas, citron vert, sirop de framboise, menthe fraîche

Passion Jack.....20cl... 10.00 €

Jack Honey, Jus fraise, purée de passion, citron vert

Cuba Libre.....20cl.... 8.00 €

Rhum Havana, citron vert, Pepsi

Piña Colada20cl... 8.00 €

Rhum Havana, jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco

Dark'n'Stormy20cl.... 9.00 €

Rhum Sailor Jerry Spiced, Ginger Beer, citron vert, sucre de canne

Les Sours..... 15cl.... 8.00 €

→ **Gin Sour** (Gin, sucre de canne, citron vert)

→ **Amaretto Sour**

Amaretto, disaronno, sucre de canne, citron vert

→ **Whiskey Sour**

Whiskey, sucre de canne, citron vert

Les Mojitos

Le Classique..... 20cl.... 8.00 €

Rhum Cubain 3 ans (4cl) , sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Le Ginger..... 20cl.... 8.50 €

Rhum Cubain 3 ans (4cl), Sirop au Gingembre, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Aux Fruits 20cl.... 9.00 €

Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, purée de fruits au choix (passion, fraise ou framboise)

Le Royal..... 20cl... 10.00 €

Rhum Cubain 3 ans (4cl), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, cava pétillant

Les Spritz

Spritz Alsacien 20cl.... 8.00 €

Aperol, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Campari Spritz 20cl.... 8.00 €

Campari, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Picon Spritz 20cl.... 8.00 €

Picon, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Hugo Spritz 20cl.... 8.00 €

Liqueur de fleur de sureau, crémant d'Alsace, menthe fraîche, eau gazeuse

Limoncello Spritz..... 20cl.... 8.00 €

Liqueur de citron, crémant d'Alsace, rondelle de citron, eau gazeuse

Apple Spritz 20cl.... 8.00 €

Manzana, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Litchi Spritz..... 20cl.... 8.00 €

Soho, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Saint-Germain Spritz 20cl.... 11.00 €

Liqueur Saint-Germain, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Cocktails Sans Alcool

L'exotique..... 20cl.... 6.50 €

Mangue, goyave, passion, ananas, citron vert, sirop de fraise, menthe fraîche

Virgin Mojito 20cl.... 6.50 €

Eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche.

Virgin Colada 20cl.... 6.50 €

Jus d'ananas, sucre de canne, lait de coco

Sodas & Softs

Thé glacé maison (Pêche, Fraise et Menthe)	30cl....	4.50 €
Limonade.....	25cl....	3.50 €
Pepsi, Pepsi Max.....	33cl....	3.70 €
Elsass Cola.....	33cl....	3.70 €
Ice Tea	25cl....	3.70 €
Orangina.....	25cl....	3.70 €
Schweppes Agrum's	25cl....	3.70 €
Tonic : Ginger Ale	25cl....	4.50 €
Red bull	25cl....	4.50 €
Sirop	25cl....	3.00 €
Diabolo	25cl....	3.50 €

→ Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, violette, framboise, cassis, cerise, kiwi, banane et orgeat

Jus de Fruits

Orange, pomme, tomate, ananas.....	25cl....	3.50 €
Goyave, mangue, fraise, cranberry	25cl....	3.80 €

Eaux

Carola bleue / verte / rouge.....	50cl....	3.50 €
-----------------------------------	----------	--------

Caféterie

Expresso.....	2.20 €
Rallongé.....	2.60 €
Double expresso.....	3.80 €
Capuccino.....	3.80 €
Café viennois	4.00 €
Café noisette	2.50 €
Café au lait.....	3.50 €
Infusion / Tisane	3.50 €
→ Camomille, Verveine/Menthe, Fruits rouges, Jasmin, Darjeeling, Vert/Menthe	
Chocolat chaud.....	3.90 €
Chocolat Viennois.....	4.50 €
Café frappé ou Latte Machiatto:	
→ Nature.....	5.00 €
→ Aromatisé (vanille, noisette, coco).....	5.50 €
Grog.....	8.00 €
Irish coffee.....	8.00 €
Café alsacien.....	8.00 €
Baileys Coffee.....	8.00 €



Nos vins d'Alsace

○ Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

Notre carte
des vins

75cl

○ Sylvaner ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68).....	27.00 €
○ Pinot Blanc ^{AOP} « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 	35.10 €
○ Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen	28.80 €
○ Riesling ^{AOP} « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim 	44.10 €
○ Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	31.40 €
○ Pinot Gris ^{AOP} , « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 	44.20 €
○ Muscat ^{AOP} , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68).....	30.50 €
○ Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	32.50 €
○ Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	59.90 €
● Pinot Noir Rosé ^{AOP} , « LE ROSÉ », Domaine Lorentz à Bergheim (68)	34.10 €
● Pinot Noir ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	31.40 €
● Pinot Noir ^{AOP} « Évidence », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 	44.00 €
● Pinot Noir Rouge d'Ottrott ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)	41.30 €

Nos vins blancs

○ BOURGOGNE : Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils	43.10 €
○ LANGUEDOC : Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay « Savignus », Domaine Castan 	30.70 €
○ SUD-OUEST : Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin	33.20 €
○ LOIRE : Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 	35.10 €

Nos vins rosés

● PROVENCE : Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas	29.90 €
---	---------

Nos vins rouges

● BOURGOGNE : Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} , Nuiton Beaunoy.....	43.10 €
● VALLÉE DU RHÔNE : Vacqueyras ^{AOP} , Marquis de Fonséguille	38.70 €
● VALLÉE DU RHÔNE : Ventoux ^{AOP} « Fourmi rouge », Famille Perrin.....	26.60 €
● LANGUEDOC : Pays d'Oc ^{IGP} « La Tournée », Ferraton Père & Fils 	25.30 €
● BORDEAUX ^{AOP} , Les Mercadières.....	25.20 €
● BORDEAUX : Lussac Saint-Emilion ^{AOP} , Château Lussac	40.50 €
● LOIRE : Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles	36.00 €

Nos crémants et champagnes

Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68).....	32.40 €
Crémant d'Alsace ^{AOP} Rosé, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	35.90 €
Champagne ^{AOP} Brut, Lenoble.....	69.00 €
Champagne ^{AOP} Brut, Moët & Chandon	79.00 €

