



Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Pils – bière blonde	3.70 €	4.60 €	7.00 €
Brasserie Uberach: Juliette	4.50 €	5.70 €	8.50 €
Licorne : Slash Citrus	4.50 €	5.70 €	8.50 €
Licorne : Slash Mango	4.50 €	5.70 €	8.50 €
Licorne : Slash Berry	4.50 €	5.70 €	8.50 €
IPA ou APA	4.80 €	6.30 €	9.00 €
Picon ou Cynar bière	4.50 €	5.70 €	8.50 €
Panaché / Monaco / Tango	3.70 €	4.60 €	7.00 €

Bières Bouteilles

Licorne Black	33cl	5.90 €
Desperados / Corona	33cl	5.40 €
Bière sans alcool	33cl	5.20 €
Cidre brut Loïc Raison	27,5cl	5.50 €

Apéritifs classiques

Kir Alsace (Cassis, Pêche, Framboise)	12cl	4.00 €
Kir pétillant	12cl	7.00 €
Crémant d'Alsace	12cl	6.50 €
Suze Tonic	15cl	7.00 €
Ricard	3cl	3.80 €
Martini blanc ou rouge	6cl	5.20 €
Bailey's/ Soho / Jagermeister / Get 27 / Get 31 / Manzana / Malibu / Amaretto	6cl	6.00 €

Les alcools

Gin Tonic

	4cl	6cl
Bombay Sapphire 40° - Royaume-Uni	8.00 €	11.00 €
Bombay Bramble (Fruits rouges) 37.50°	8.00 €	11.00 €
Tanqueray 43.1° - Écosse	8.00 €	11.00 €
Boudier - Olives noires de Nyons ^{AOP} 40° - France	9.00 €	13.00 €
Altitude Pink 43° - France	9.00 €	13.00 €
Hendrick's 41.4° - Écosse	9.00 €	13.00 €
Monkey 47° - Allemagne	10.00 €	14.00 €
Bear Brothers - BB09 Bio 41° - France	11.00 €	15.00 €

Whisky (avec soft)

	4cl	6cl
Ballantine's 40° - 3 ans - Ecosse	7.00 €	9.00 €
Jack Daniel's 40° - USA	8.00 €	11.00 €
Jack Daniel's Honey 35° - USA	8.00 €	11.00 €
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 €
Sailor Jerry 40° - Vanilla Rhum Caraïbes	8.00 €	11.00 €
Kraken 40° - Caraïbes	8.00 €	11.00 €
Diplomatico 40° - Venezuela	10.00 €	13.00 €
La Hechicera 40° - Colombie	12.50 €	16.00 €

Tequila & Vodka (avec soft)

	4cl	6cl
Tequila El Camino - Mexique	7.00 €	9.00 €
Wyborowa 37.5° - Pologne	7.00 €	9.00 €
Absolut 40° - Suède	8.00 €	10.00 €
Zubrowka 40° - Pologne	8.00 €	11.00 €
Grey Goose 40° - France	10.00 €	13.00 €
Belvedere 40° - Pologne	11.00 €	14.00 €

Les digestifs

	4cl	6cl
Liqueur de bergamote - Italicus 40°	7.00 €	9.00 €
Cognac Hennessy 40°	8.00 €	10.00 €
Armagnac VSOP Les clés des ducs Martelée 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)

Les Rhums arrangés

Découvrez nos rhums arrangés du moment,
« Fait Maison » aux fruits de saison !

4cl – 7.00 €

Les cocktails

Caïpirinha / Caïpioska 15cl 9.00 €

Cachaça ou Vodka, citron vert, sirop de canne

Pornstar Martini 15cl 13.00 €

Vodka, purée de passion, sucre vanillé, citron vert,
servi avec sa coupe de pétillant

Moscow Mule 15cl 9.00 €

Vodka, jus citron vert, Ginger Beer, menthe fraîche

Piña Colada 20cl 9.00 €

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

Dark'n'Stormy 20cl 10.00 €

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

Les Sours 15cl 9.00 €

→ **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

Espresso Martini 15cl 10.00 €

Vodka, liqueur de café, expresso

Margarita 15cl 10.00 €

Tequila, Triple sec et jus de citron

Mai Tai 15cl 11.00 €

Rhum, Triple sec, jus de citron vert, orgeat et sucre de canne

Cosmopolitain 20cl 9.00 €

Vodka, Triple sec, jus de cranberry et citron vert

Daïquiri 15cl 9.00 €

Rhum, citron vert et sucre de canne

Bloody Mary 20cl 9.00 €

Vodka et jus de tomate

Tequila Sunrise 20cl 9.00 €

Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine

Negroni 15cl 10.00 €

Gin, Campari et orange

Fresh Air 15cl 9.00 €

Gin, Martini blanc, limonade orange et sucre de canne

Les mojitos

Le Classique 20cl 8.00 €

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

Le Ginger 20cl 9.00 €

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

Aux Fruits 20cl 9.50 €

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 11.00 €

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

Les spritz

Spritz Alsacien 20cl 9.50 €

Aperol, crémant d'Alsace, eau gazeuse

Hugo Spritz 20cl 9.50 €

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

Limoncello Spritz 20cl 9.50 €

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

Saint-Germain Spritz 20cl 13.00 €

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

Cocktails sans alcool

L'exotique 20cl 7.00 €

Mangue, passion, ananas, citron vert, sirop de fraise, menthe Fraîche

Virgin Mojito 20cl 7.00 €

Eau gazeuse, cassonade, citron vert, menthe fraîche

Virgin Colada 20cl 7.00 €

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

Baby Breeze 20cl 7.00 €

Jus d'ananas, cranberry et orange

Sodas & Softs

Thé glacé maison 30cl 5.00 €

Pêche, Fraise et Menthe

Limonade 25cl 3.50 €

Elsass cola 33cl 3.90 €

Elsass cola zéro 33cl 3.90 €

Orangina 25cl 3.90 €

T'Glacé 33cl 3.90 €

Miss Tonic 33cl 3.90 €

Schweppes

Agrumes 25cl 3.90 €

Tonic : Ginger Ale 25cl 5.00 €

Red bull 25cl 5.00 €

Sirop* 25cl 3.00 €

Diabolo* 25cl 3.00 €

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

Jus de fruits

Orange / Pomme / Tomate / Ananas 25cl 3.70 €

Goyave / Mangue / Fraise / Cranberry 25cl 4.00 €

Eaux

Carola bleue / verte / rouge 50cl 3.70 €

Caféterie

Expresso 2.60 €

Rallongé 3.60 €

Double expresso 4.60 €

Capuccino 4.50 €

Café viennois 5.00 €

Café noisette 3.00 €

Café au lait 4.00 €

Infusion / Tisane 3.60 €

→ Camomille, Verveine/Menthe,
Fruits rouges, Jasmin, Darjeeling,
Vert/Menthe

Chocolat chaud 4.30 €

Chocolat Viennois 5.30 €

Café frappé

ou Latte Machiatto :

→ Nature 5.50 €

→ Aromatisé 6.00 €

(vanille, noisette, caramel,
coco)

Nos Irish :

Irish Coffee – Whisky 8.90 €

French Coffee – Cognac 8.90 €

Russian Coffee – Vodka 8.90 €

Maxican Coffee – Kahlua 8.90 €

Italian coffee – Amaretto 8.90 €

Baileys Coffee 8.30 €

Baileys chocolat

chaud 8.30 €

Grog 8.00 €

La cave des lüschtig

Vins au verre et en pichet

	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 €
🍷 Rosé	3.40 €	5.40 €	13.20 €

Nos vins d'Alsace

	75cl
🍷 Riesling ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen	30.00 €
🍷 Pinot Gris ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40 €
🍷 Muscat ^{AOP} , Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	31.40 €
🍷 Gewurztraminer ^{AOP} , Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	35.00 €

Vin blanc – autres régions

	12cl	20cl	50cl	75cl
🍷 LANGUEDOC : Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay « Savignus », Domaine Castan 	5.50€	8.90€	21.50€	31.40 €

Vin rosé – autres régions

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

Vins rouges – autres régions

🍷 Bourgogne : Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} Nuiton Beaunoy	39.90 €
🍷 BORDEAUX : Lussac Saint-Emilion ^{AOP} , Château Lussac	7.50€ 12.00€ 29.00€ 42.00 €

Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace^{AOP} Brut

Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)	29.90 €
---------------------------------------	---------



Tapas Alsaciens

 **Bouchées de Munster pané** _____ **10.00 €**
Fried Munster sticks - Gebackene Münsterkäse-Sticks

La paire de Knack et sa petite salade _____ **6.50 €**
A pair of Knack sausage and four sauces
Ein Paar Knackwürste mit vier Saucen

La Tartine Alsacienne _____ **12.90 €**
Pain, crème, Munster, lardons et oignons
Toast with cream, Munster cheese, bacon, and onions
Belegtes Brot mit Rahm, Münsterkäse, Speck und Zwiebeln

Pour accompagner vos tapas :

 **Pommes de terre grenailles natures** _____ **5.00 €**
Plain potatoes OR add a cheese sauce + Sauce Munster : **6.00 €**
Natur Kartoffeln ODER mit einer Käsesauce + Sauce Cheddar : **5.50 €**

 **Portion de frites** _____ **3.50 €**
French Fries with or without cheese sauce + Sauce Munster : **4.50 €**
Pommes mit oder ohne Käsesauce + Sauce Cheddar : **4.00 €**

 **Petite salade verte - Small green salad - Kleiner grüner Salat** _____ **3.50 €**



Finger Food

 **Mozza Sticks** _____ **4.50 €**
Fried Mozzarella sticks - Gebackene Mozzarella-Sticks

 **Sticks Chèvre Pané** _____ **4.50 €**
Fried Goat cheese sticks - Gebackene Ziegenkäse-Sticks

 **Poivrons marinés** _____ **6.20 €**
Marinated Peppers – Marinierte Paprika

 **Mélange d'olives** _____ **3.90 €**
Mixed olive s– Olivenmischung

Chunk Fish _____ **5.50 €**
Fried Fish – Fisch und Chips

Calamars frits _____ **6.50 €**
Fried Calamari - Frittierte Calamari

Chorizo grillé _____ **6.90 €**
Grilled chorizo – Gegrillte Chorizo

Finger de Poulet

Cornflakes _____ **5.50 €**
Fried Chichen – Gebratenes Huhn

Nos Planchettes

La Charcuterie : 4 charcuteries selon arrivage du jour _____ **16.90 €**
Cold meats board – Brettjause mit Wurstwaren

 **La Fromage : 4 fromages selon arrivage du jour** _____ **16.90 €**
Cheese board – Brettjause mit Käse

La Mixte Charcuteries et fromages selon arrivage du jour _____ **19.90 €**
Cheese and cold meats board – Brettjause mit Käse und Wurstwaren

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)

10.90 €

Tart flambee with cream, onions, bacon, mushrooms and cheese

Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze und Emmentaler

Munster (crème, oignons, lardons, Munster) 11.50 €

Tart flambee with cream, onions, bacon and Munster

Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Munster

Tomme d'Alsace (crème, oignons, lardons, Tomme d'Alsace) 11.90 €

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) 13.90 €

Tart flambee with cream, onions, salmon, and pesto

Flammenkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Lachs und Pesto

Pomme Cannelle 8.90 €

Pomme Cannelle flambée au Calvados 9.90 €

Tart flambee with cream, apples and cinnamon (option: flambéed with calvados)

Flammenkuchen mit Sahne, Apfel und Zimt (auf Wunsch: flambiert mit Calvados)

Prix nets.

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Nos Burgers

Burger classique 15.90 €

Pain burger, steak haché, tomate, salade, oignon, sauce burger

Burger bun, ground beef, tomato, salad, onion, burger sauce

Burger Brötchen, Hacksteak, Tomato, Salat, Zwiebel, Burgersauce

Burger de la vallée de la bruche 15.90 €

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 Käsesauce

Burger au Munster 15.90 €

Pain burger, steak haché, Munster, tomate, salade, oignon, sauce Munster

Burger bun, ground beef, Munster cheese, tomato, salad, onion, Munster sauce

Burger Brötchen, Hacksteak, Munster Käse, Tomato, Salat, Zwiebel, Munster Käsesauce

Burger au Cheddar 15.90 €

Pain burger, steak haché, Cheddar, tomate, salade, oignon, sauce burger

Burger bun, ground beef, cheddar, tomato, salad, onion, burger sauce

Burger Brötchen, Hacksteak, Cheddar, Tomato, Salat, Zwiebel, Burgersauce



Nos Quiches

Quiche Lorraine 12.90 €

Quiche with bacon – Quiche mit Speck



Quiche végétarienne 10.90 €

Vegetarian quiche – Vegetarische Quiche

Nos Salades

Salade César des Lùschtig 15.90 €

Fingers de poulet pané au Cornflakes, Comté, Œuf dur, salade, tomate, oignons

Our Caesar salad – Unsere Caesar Salat

Salade Strasbourgeoise 15.90 €

Cervelas à l'alsacienne, Emmental râpé, tomate, concombre, oignon

Salad with cervelat and grated cheese - Salat mit Zervelatwurst und geriebenem Käse



Salade de chèvre chaud 15.90 €

Toasts de chèvre chaud et miel, salade, noix, tomate, concombre, oignon

Salad with warm goat cheese toast - Salat mit warmem Ziegenkäse

Nos Gourmandises

Fondant au chocolat 6.90 €

Chocolate cake – Schokoladenfondant

Tiramisu du moment 6.90 €

Tiramisu of the day – Tiramisu des Tages

Tarte du jour 5.20 €

Pie of the day – Torte des Tages

Kougelhopp façon

pain perdu 6.90 €

French Toast made with "Kougelhopp" –

Gugelhupf nach French-Toast-Art

Crème brûlée de

saison 5.90 €

Seasonal Crème Brûlée – Crème Brûlée der Saison

