



BISTRO  
STRASBOURGEOIS

LA  
CARTE



## · COCKTAILS ·

**Spritz** ou **Hugo**  
*Apérol, Prosecco & rondelle d'orange* *St-Germain, Prosecco, citron vert & menthe*  
· 20 cl · **9,80** -

**Red Doll** · 20 cl · **9,80** -  
*Vodka, fruits rouges, jus de cranberry, gingembre, menthe fraîche & sirop de vanille*

**Marseille Mule** · 15 cl · **9,80** -  
*Gin Bombay Sapphire, Ricard, concombre, sirop de poivre maison & ginger beer*

**Fall Fizz** · 20 cl · **9,80** -  
*Crème de châtaignes infusée aux 4 épices, Prosecco & tonic*

**Lychee Bossom** · 15 cl · **11,00** -  
*St-Germain, purées de fruits rouges & de litchi, eau de rose, Prosecco & citron vert*

**Elsaas Sbagliato** · 20 cl · **11,00** -  
*Eau de Vie framboise, Campari, Martini rouge & Prosecco*

**Poire d'Orient** · 20 cl · **11,00** -  
*Rhum ambré Havana Especial infusé cannelle-orange, fleur d'oranger, purée de poire, sirop d'orgeat & citron vert*

**Cocktail du moment**  
*Demandez-nous !*

*\*consultez notre carte des allergènes*

## · SANS ALCOOL ·

**Red smash** · 15 cl · **6,80** -  
*Fruits rouges, gingembre, menthe fraîche & sirop de vanille*

**Ginger Beer Maison** · 25 cl · **6,80** -  
*Recette secrète au citron vert & gingembre*

**Mocktail du moment**  
*Demandez-nous !*

# BOISSONS

## • BIÈRES & CIDRE •

- pression -

*H by Perle* · 5,0° · 25 cl · 4,00 · 40 cl · 6,40 -  
*bière blonde d'Alsace*

*Bière du moment* · demandez-nous !

*Picon bière* · 25 cl · 4,20 · 40 cl · 6,70 -

- bouteilles -

Brasserie artisanale PERLE

*Perle Pils* · 5,4° · 33 cl · 6,70 -

*Blanche Perle & les 7 grains* · 4,8° · 33 cl · 6,70 -

*Perle IPA* · 6,6° · 33 cl · 7,20 -

*Perlita* · bière sans alcool · 0,2° · 33 cl · 5,90 -

*Perlito* · eau houblonnée · 0,0° · 33 cl · 5,90 -

- cidre -

*La Mordue* · Hard cider · 6,0° · 27,5 cl · 5,90 -

## • APÉRITIFS •

*Lillet blanc / Lillet rouge* · 6 cl · 5,00 -

*Martini blanc / Martini rouge* · 4 cl · 5,00 -

*Suze / Campari / Get 27* · 4 cl · 5,00 -

*Ricard* · 2 cl · 3,80 -

*Kir royal au Crémant d'Alsace* · 12 cl · 6,40 -

*Kir au vin blanc* · 12 cl · 5,00 -

*Crème de cassis, mûre, framboise ou pêche de vigne*

*Gewurztraminer Vendanges Tardives* · 12 cl · 10,50 -

*Domaine Gérard Metz*

## • BULLES •

- la coupe · 12cl -

**Champagne “R” de Ruinart - Brut · 16,00 -**

*Pétillant naturel “PuR’aisin” · Dom. Einhart* · 6,50 -

*Crémant d'Alsace blanc ou rosé · Dom. G. Metz* · 5,90 -

## • EAUX •

*Plate ou Pétillante\** · 75 cl · 3,50 -

*\*Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée & affinée  
rendue potable par traitement avec ou sans  
injection de gaz carbonique*

## • JUS DE FRUITS & SODAS •

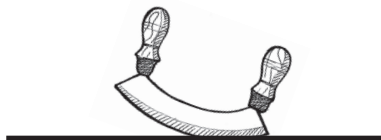
- 4,00 -

## • SOFTS MAISON •

**Thé glacé maison** · 30 cl · 3,90 -

**Limonades maison** · 20 cl · 3,90 -

*Fruits exotiques, romarin, pomme & vanille  
ou Poire & cannelle*



## ENTRÉES

*Vorspeisen / Starters*

### *Escargots de Bourgogne au beurre d'échalotes*

DE. Weinbergschnecken mit Schalotten-Butter

EN. Burgundy snails with shallot butter

- 10,50 -

### *Os à moelle gratiné, fleur de sel de Guérande & toast de pain de campagne*

DE. Gratinierter Markknochen, Salz & gegrilltes Brot

EN. Marrowbones, fleur de sel & bread toast

- 10,50 -

### *Pâté en croûte de volaille & porc aux fruits secs, rémoulade de céleri*

DE. Geflügel- & Schweinefleisch Pâté Croûte

mit Trockenfrüchten, Sellerie-Remoulade

EN. Poultry & pork Pâté en Croûte

with dried fruits, celery remoulade

- 11,00 -

### *Gravlax de saumon, galette de pommes de terre & crème acidulée*

DE. Lachs-Gravlax, Kartoffelpuffer & Sauerrahm

EN. Salmon gravlax, potato pancake & sour cream

- 13,50 -

### *Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, chutney aux fruits de saison & brioche toastée*

DE. Enten-Foie Gras & saisonales Fruchtchutney

EN. Duck foie gras & seasonal fruit chutney

- 15,00 -

### *Velouté de panais, feuilleté de magret fumé*

DE. Pastinakenvelouté, Blätterteig mit Entenbrust

EN. Parsnip velouté, duck breast puff pastry

- 8,50 -

### *Panna cotta de chèvre, VÉGÉ crumble amande & coulis de courge*

DE. Ziegenkäse-Panna-Cotta mit

Mandelcrumble & Kürbiscoulis

EN. Goat cheese panna cotta with

almond crumble & pumpkin coulis

- 8,50 -

### *Œuf parfait, poêlée de champignons & siphon pommes de terre*

DE. Perfekt gekochtes Ei, gebratene Pilze

& Kartoffel-Espuma

EN. Perfectly cooked egg, sautéed mushrooms

& potato espuma

- 8,50 -

## À PARTAGER... OU PAS !

*Zum teilen... Oder nicht ! / To share... or not !*

*Accras de poisson maison, sauce piment doux*

DE. Hausgemachte Fisch-Akkra & süße Chilisauc

EN. Homemade fish accras & sweet chili sauce

- 11,00 -

**La grande planchette du moment**

*Assortiment d'antipasti*

DE. Antipasti Sortiment / EN. Antipasti assortment

- 22,50 -



## PLATS

*Gerichte / Main dishes*

### • FRAIS & SAVOUREUX •

*Frisch & schmackhaft / Fresh & tasty*

*Salade Caesar au poulet croustillant*

DE. Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen

EN. Caesar Salad with crispy chicken

- 17,00 -

### • LES POISSONS •

*Fisch / Fish*

*Fish & chips, vinaigre de cidre  
& sauce tartare*

DE. Fish & chips, Apfelessig  
& "Sauce Tartare"

EN. Fish & Chips, cider vinegar  
& tartar sauce

- 17,50 -

*Saumon sur choucroute,  
spätzle soufflés & sauce matelote*

DE. Lachs auf Sauerkraut, soufflierte Spätzle  
& Matelotensaucet

EN. Salmon on sauerkraut, souffléed spätzle  
& matelote sauce

- 25,00 -

*Filet de bar, risotto de courge  
& siphon parmesan sauge*

DE. Wolfsbarschfilet mit Kürbisrisotto  
& Parmesan-Salbei-Schaum

EN. Sea bass fillet with pumpkin risotto  
& parmesan-sage foam

- 23,00 -



## PLATS

*Gerichte / Main dishes*

### • VÉGÉTARIENS •

*Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

*Burger de galette de légumes & 🌿 VÉGÉ  
cheddar, mayonnaise vegan au paprika*

DE. Gemüsebratling-Burger, Cheddar, Paprika-Mayo  
EN. Vegetable patty burger, cheddar & paprika mayo

- 15,50 -

*Curry de légumes à la mangue, 🌿 VÉGÉ  
kasha aux noix de cajou & coriandre*

DE. Gemüsecurry mit Mango, Kasha mit Cashewnüssen  
EN. Vegetable mango curry, kasha with cashews

- 14,50 -

*Cassolette de Mont D'Or 🌿 VÉGÉ  
& pommes grenailles rôties*

DE. Cassolette mit Mont d'Or, Grenaillekartoffeln  
EN. Cassolette of Mont d'Or cheese & grenaille potatoes

- 22,50 -

+ son assiette de charcuterie : + 5,50 -

DE. Platte mit Aufschnitt / EN. Plate of cold cuts

### • LES VIANDES •

*Fleisch / Meat*

*Burger cheddar, confiture bacon,  
laitue iceberg & cornichons*

DE. Cheddar-Burger, Bacon-Marmelade,  
Eisbergsalat & Gewürzgurken

EN. Cheddar burger with bacon jam,  
iceberg lettuce & pickles

- 18,50 -

*Onglet de bœuf, beurre d'escargot & jus corsé*

DE. Rindfleisch Onglet, Schneckenbutter & starker Saft  
EN. Beef tab, snail butter & strong jus

- 25,00 -

*Magret de canard, gastrique de clémentines  
& mousseline de patate douce*

DE. Entenbrust mit Mandarinen-Gastrique  
& Süßkartoffel-Mousseline

EN. Duck breast with Clementine gastrique  
& sweet potato mousseline

- 23,00 -

*Tartare de bœuf "la Hache"*

DE. Rindfleisch Tartar / EN. Beef tartar

180 gr. - "classique"      250 gr. - "gourmand"

- 18,50 -

- 23,00 -



# PLATS

*Gerichte / Main dishes*

## · LES PLATS CANAILLES ·

*Bistro Gerichte / Bistro dishes*

*Andouillette de Troyes AAAAA bien grillée,  
sauce moutarde*

DE. Gegrilltes Andouillette aus Troyes, Senfsoße

EN. Grilled Andouillette from Troyes, mustard sauce

- 21,50 -

*Cuisses de grenouilles panées,  
sautées aux échalotes & aux herbes*

DE. Panierte Froschschenkel, Schalotten & Kräutern

EN. Breaded frog legs, pan-fried with shallots & herbs

- 21,50 -

*Suprême de volaille, champignons poêlés  
& sauce Riesling*

DE. Geflügelfilet, gebratene Pilze  
mit Riesling-Sauce

EN. Poultry supreme, sautéed mushrooms  
& Riesling sauce

- 21,00 -

*Bœuf Bourguignon, chips de lard  
& purée de pomme de terre*

DE. Beef Bourguignon, Kartoffelpüree & Speckchips

EN. Beef Bourguignon, mashed potatoes & bacon chips

- 21,00 -

*Saucisse de notre boucher “chez David”,  
purée & jus de viande*

DE. Wurst von unserem Metzger,  
Kartoffelpüree & Fleischsaft

EN. Sausage from our butcher, mashed potatoes  
& meat gravy

- 18,50 -



# DU FROMAGE

*Käse / Cheese*

**Jolie sélection de 3 fromages**

DE. Teller mit 3 Käsesorten / EN. Plate of 3 cheeses

- 9,50 -

# LES DESSERTS

*Nachspeisen / desserts*

## *Notre tiramisu au Bailey's*

DE. Tiramisu mit Bailey's / EN. Tiramisu with Bailey's  
- 8,50 -

## *Cookie pistache chocolat & glace pistache*

DE. Pistazien-Schokoladen-Cookie mit Pistazien-Eis  
EN. Pistachio & chocolate cookie, pistachio ice cream  
- 9,50 -

## *Crèmeux passion & mousse cheesecake, biscuit coco*

DE. Passionsfrucht-Cremeux & Cheesecake-Mousse,  
Kokosbiskuit  
EN. Passion fruit crèmeux & cheesecake mousse,  
coconut biscuit  
- 9,00 -

## *Entremets au biscuit noisette, mousse fève de tonka & ganache chocolat au lait*

DE. Dessert mit Haselnuss-Biskuit, Tonkabohnen-  
mousse & Milkschokoladenganache  
EN. Dessert with hazelnut biscuit, tonka bean mousse  
& milk chocolate ganache  
- 9,00 -

## *Sablé croustillant, mousse marron, crème vanille & sorbet griotte*

DE. Knuspriger Sablé mit Maronenmousse,  
Vanillecreme & Sauerkirsch-Sorbet  
EN. Crispy sable with chestnut mousse,  
vanilla cream & morello cherry sorbet  
- 9,50 -

## *Nage d'agrumes, mousse légère litchi & biscuit amande*

DE. Zitrusfrüchte, leichte Litschi-Mousse & Mandelkeks  
EN. Citrus, light litchi mousse, almond biscuit  
- 9,00 -

## *Sorbet vraiment amélioré\**

\*arrosé à l'alcool de votre choix

DE. Sorbet beträufelt mit dem Alkohol Ihrer Wahl  
EN. Sorbet drizzled with the alcohol of your choice  
- 9,00 -

## *Sélection de glaces & sorbets\**

\*réalisés par un artisan glacier

DE. Auswahl an Eis / EN. Selection of ice creams  
- 7,50 -

## • CAFÉ ADDICT •

### *Irish coffee 9,80 -*

*Whisky, café & crème fouettée*

### *Espresso Martini 9,80 -*

*Liqueur de café Kahlua, vodka, espresso*

### *Nocciola Coffee 11,00 -*

*Vodka, Amaretto, espresso, sirop de noisette & cacao*





## LES BOISSONS CHAUDES

*Heiße Getränke / Hot drinks*

### • CAFÉS •

*Expresso italien · décaféiné · 2,50 -*

*Grand café · Café rallongé · 2,50 -*

*Café noisette · 2,90 -*

*Double café · 4,50 -*

### • THÉS BIO •

*Les Jardins de Gaïa*

*Des thés natures d'origine aux mélanges maisons inédits,  
tout est réalisé artisanalement dans leurs locaux en Alsace.*

*- 4,00 -*

#### Casablanca Dream

*Ce mariage d'un thé vert de caractère et de menthe  
vous emportera aux confins du désert et vous offrira  
une tasse exquise, extrêmement rafraîchissante  
et digeste*

#### Jasmine Flowers

*Fabrique de façon traditionnelle, ce thé vert de Chine,  
à la saveur fleurie et veloutée, est une merveilleuse  
composition, délicatement parfumée au jasmin*

#### Finest Earl Grey

*Mariage doux et subtil d'un cru du Darjeeling  
aux essences les plus fines de bergamote.  
Raffiné, ce thé laisse une impression épicée et une  
saveur délicieusement acidulée*

#### Caprice gourmand

*Savoureux mélange d'un thé vert aux saveurs sucrées de  
fruits printaniers : les parfums de la fraise et  
de la rhubarbe adoucis par une note de vanille  
explosent en bouche*

*- sans théine -*

#### Asimbonanga

*Une composition de rooibos et de fruits à la saveur  
sucrée et chaude, teintée d'une pointe d'acidité,  
qui se pose en hommage à un homme de paix.*

### • INFUSIONS •

*Menthe fraîche · 4,00 -*

*Verveine · 4,00 -*

# LA PART DES ANGES

*Spirituosen / Spirits*

## DOUCEURS ARTISANALES

**Schnaps arrangé d'Alsace** 4cl · 6,00 -

· *Maison Hyca* ·

*Framboise & verveine citronnée*

*Poire, thym & géranium Bourbon*

*Mirabelle & romarin*

**Rivesaltes Hors d'Âge** 6cl · 9,00 -

· *100% grenache noir* · *Sol Payré* ·

## EAUX DE VIE D'ALSACE · 4cl

· **Distillerie Hagmeyer** ·

*Vieille Prune - Mirabelle - Framboise*

*Fraise - Poire - Quetsche*

*Kirch - Marc de Gewurztraminer* 8,90 -

## EAUX DE VIE BLANCHES · 4cl

**France · Vodka · Grey Goose Original** 9,90 -

**France · Gin · Domaine du Météore** 9,90 -

## LIQUEURS · 4cl

**Italie · Limoncello Arechi** 7,90 -

**France · Chartreuse verte / jaune** 9,90 -

*À base de 130 plantes*

## EAUX DE VIE AMBRÉES · 4cl

· **Rhums** ·

**Caraïbes · Planteray · infu. ananas Victoria** 8,90 -

**Île Maurice · Saint René · Vieilli à Uberach** 10,30 -

**Venezuela · Santa Teresa** 12,50 -

· **Whiskies** ·

**Alsace · Hagmeyer · Wah ! · Bio** 9,90 -

**Japon · Nikka from the barrel · Blended** 13,00 -

**USA · Woodford Réserve · Bourbon** 13,20 -

**Écosse · Knockando · Single Malt · 12 ans** 13,50 -

· **Autres** ·

**Fine Calvados · Château du Breuil** 8,90 -

**Cognac Braastad · VSOP · Bio** 9,90 -

**Bas-Armagnac · Chât. de Lacquy · 7 ans** 10,50 -

# LES BULLES DE LA HACHE

*Festlich Getränke / Festive drinks*

---

· 75cl ·

---

## · LES CRÉMANTS D'ALSACE ·

AOC Crémant d'Alsace · Dom. Gérard Metz  
- 29,00 -

AOC Crémant d'Alsace rosé · Dom. Gérard Metz  
- 32,00 -

## · PET NAT ·

Alsace · Pet Nat · PuR'aisin · BIO · COUP DE ♥ ·  
· Domaine Einhart ·

*Cet assemblage de pinot noir, pinot gris  
et gewurtzraminer saura vous surprendre.  
Un pet nat de petite macération aux bulles fines  
et au fruité incorrigible.*  
- 35,00 -

## · LES CHAMPAGNES ·

- de la Maison Ruinart -

*Fondée en 1729, la Maison Ruinart a posé la 1<sup>ère</sup>  
pierre de l'histoire du champagne. Animée par la  
quête permanente d'excellence et d'authenticité,  
l'expertise de la Maison a su dominer la complexité  
et l'exigence, créant ainsi des vins uniques, appré-  
ciés des connaisseurs du monde entier.*

· “R” de Ruinart · Brut

*Ce champagne réunit fraîcheur du chardonnay, structure  
du pinot noir et fruité du meunier.  
Un assemblage qui crée une complexité aromatique  
donnant un croquant irrésistible !*  
- 90,00 -

· Ruinart Rosé · Brut

*Une cuvée en toute délicatesse, à la fois versatile et  
structurée, avec une touche de fruits exotiques.  
Un champagne qui allie fraîcheur du chardonnay, au fruité  
du pinot noir dont l'harmonie vous surprendra.*  
- 130,00 -

# BRÈVES DE COMPTOIR

---

*Carte des vins  
au verre, au pichet  
ou en bouteille*

DE. *Weine im Glass, Schoppen oder Flasche*  
EN. *Wine list by the glass, jug or bottle*



*prix service compris*

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · BLANCS SECS & MINÉRAUX ·

DE. *Frische & mineralische Weißweine*

EN. *Dry & mineral whites wines*

ROUSSILLON · IGP Côtes Catalanes · BIO

· Domaine Sol Payré · L'ivresse des sens ·

Un vin sur la fraîcheur, tanins ronds, un côté exotique et acidulé.



En accord > Avec le gravlax de saumon

5,80 - / 21,20 - / 28,00 -

ALSACE · AOC Riesling · Glintzberg · R. Schmitt · BIO

Un vin signature du terroir qui allie fruits, fraîcheur & salinité.



En accord > Avec le saumon sur choucroute

6,50 - / 23,80 - / 31,30 -

## · BLANCS FRUITÉS ·

DE. *Fruchtige Weißweine* / EN. *Fruity white wines*

LOIRE · IGP Val de Loire · Lafollie · Dom. Bardon ·

Un vin blanc sec au fumé incomparable. Sous sa robe paille d'orge, il dévoile ses arômes de fleurs blanches.



En accord > Avec la panna cotta de chèvre

5,20 - / 19,00 - / 25,10 -

RHÔNE · IGP Ardèche · Cuvée Promenade · BIO

· Domaine Les Amoureuses ·

Un assemblage de sauvignon blanc et roussane qui apporte gourmandise et fraîcheur. La bouche est ronde, sur des arômes intenses de poire et pêche blanche.



En accord > Avec les accras de poisson

5,40 - / 19,70 - / 26,00 -

ALSACE · AOC Riesling · Wine Note · NATURE

· Domaine Gérard Metz ·

Un riesling à la fois souple, sec & fruité sur des notes florales et de fruits à noyaux.



En accord > Avec le suprême de volaille jaune

6,20 - / 22,70 - / 29,90 -

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · BLANCS RICHES & RAFFINÉS ·

DE. *Reiche & raffinierte Weißweine*

EN. *Rich & refined withe wines*

LANGUEDOC · VDF · *Morillon Blanc* ·

· *Domaine Jeff Carrel* ·

*Un 100% chardonnay à la bouche ronde et opulente.  
On y retrouve une belle matière et une acidité qui équilibre  
et rafraîchit l'ensemble.*



En accord › Avec l'œuf parfait

6,30 - / 22,90 - / 30,20 -

SUD-OUEST · VDF · *Bergecrac* · *Barouillet* · NATURE

*Issu d'un assemblage de sauvignon blanc et gris, de sémillon  
et chenin, ce vin vous offrira une bouche riche et dynamique,  
avec une belle tension finale.*



En accord › Avec le filet de bar

6,90 - / 25,00 - / 33,00 -

BOURGOGNE · AOC Mâcon-Milly-Lamartine · BIO

· *Domaine Carrette* ·

*Ce chardonnay vous apportera une alliance étonnante  
de fraîcheur, de gras et d'arômes floraux*



En accord › Avec l'assiette de fromages

7,30 - / 26,50 - / 35,00 -



*suite des Blancs page suivante ›*

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · BLANCS MOELLEUX ·

DE. Süße Weißweine

EN. Sweet white wines

BERGERAC · AOC Côtes de Bergerac · BIO

· Domaine du Haut-Montlong ·

· Les P'tits Sémillons ·

Légèrement sucré avec une note de minéralité.



En accord › Avec le foie gras de canard

5,50 - / 20,10 - / 26,50 -

---

## · ORANGES ·

DE. Orange Weine

EN. Orange wines

ALSACE · VDF · Les Encuvés · Charles Frey · BIO

Un vin de macération à la fois frais et équilibré.

Il promet surprise, structure et complexité.



En accord › Avec le tartare de bœuf

6,50 - / 23,80 - / 31,30 -

---

## · ROSÉ FRUITÉ ·

DE. Fruchtige Roséweine

EN. Fruity rosé wines

PROVENCE · AOP Côteaux d'aix

Cuvée Première · Château Pigoudet

Un rosé frais, léger et aromatique.

5,20 - / 19,00 - / 25,00 -

---

# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · ROUGES FRAIS & LÉGERS ·

DE. *Frische & leichte Rotweine*

EN. *Fresh & light red wines*

ALSACE · AOC Rouge d'Ottrott · BIO

· Domaine Vonville ·

*Élevage en fût de chêne pour un vin fruité & gouleyant,  
aux tanins fins.*



En accord > Avec les escargots

5,90 - / 21,20 - / 27,90 -

GARD · VDF · Frappadingue · NATURE

· Domaine Un Coin sur Terre ·

*Un jus léger de couleur grenadine, avec une bouche tout  
en rondeur, du fruit et du croquant !*



En accord > Avec la grande planchette

6,30 - / 22,90 - / 30,20 -

BOURGOGNE · AOP · Vieilles Vignes

· Les Terres Gentilles ·

*Ce pinot noir du sud du Mâconnais présente des arômes  
légèrement épicés et des saveurs de cerises acidulées.*



En accord > Avec le curry de légumes

7,20 - / 26,10 - / 34,50 -



*suite des Rouges page suivante >*

---

*prix service compris*



# BRÈVES DE COMPTOIR

*vins au verre, au pichet ou en bouteille*

*Weine im Glass, Schoppen oder Flasche*

*Wine list by the glass, jug or bottle*

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · ROUGES TENDRES & GOURMANDS ·

*DE. Zart und lecker Rotweine*

*EN. Tender & delicious red wines*

**BORDEAUX** · AOC Bordeaux · Beau Rivage ·  
· Maison Borie-Manoux ·

*Un nez gourmand aux notes de cassis et de framboises,  
avec une bouche ronde et fruitée.*



En accord › Avec le magret de canard

4,90 - / 17,80 - / 23,50 -

**RHÔNE** · AOP Côtes du Rhône · Les Charmes  
· Château Les Amoureuses ·

*Un vin onctueux et gourmand aux arômes  
de fruits noirs et rouges.*



En accord › Avec la saucisse purée

5,70 - / 20,80 - / 27,50 -

**LOIRE** · IGP Val de Loire · MMM...  
· Domaine Fournier ·

*100% pinot noir, un vin souple aux tanins fins  
avec de délicieux arômes de cerises, de framboises,  
sur de légères notes d'épices.*



En accord › Avec le bœuf bourguignon

6,60 - / 24,00 - / 31,50 -

**GARD** · VDF · Intuition · NATURE  
· Un Coin sur Terre ·

*Cet assemblage de mourvèdre et syrah donne un vin  
croquant aux notes de cassis poivrées.*



En accord › Avec le pâté en croûte

6,90 - / 25,00 - / 33,00 -



# BRÈVES DE COMPTOIR

vins au verre, au pichet ou en bouteille

Weine im Glass, Schoppen oder Flasche

Wine list by the glass, jug or bottle

Verre  : 12 cl - Pichet  : 50 cl - Bouteille  : 75 cl -

---

## · ROUGES PUISSANTS & CONCENTRÉS ·

DE. *Kraftvoll & konzentriert Rotweine*

EN. *Powerful & concentrated red wines*

HÉRAULT · IGP · Combes Calcaire

· *Domaine Moulin de Gassac* ·

*Un vin puissant d'une grande élégance aux arômes de fruits exceptionnels.*



En accord › Avec l'andouillette

6,30 - / 22,90 - / 30,20 -

SUD OUEST · AOP Cahors · Les Escots · NATURE

· *Domaine du Castellas* ·

*Un joli vin de caractère, à la fois fruité, charpenté, sur des notes épicées & boisées.*



En accord › Avec l'os à moelle

6,50 - / 23,50 - / 31,00 -

ROUSSILLON · AOP Côtes du Roussillon · BIO

· *Ivresse des sens* ·

· *Domaine Sol Payré* ·

*Un vin très équilibré, un tanin présent mais fondu avec une belle intégration de l'élevage sous bois.*



En accord › Avec le burger cheddar

6,60 - / 24,20 - / 31,80 -

LANGUEDOC · AOP Minervois · BIO

· *Saint Louis* ·

· *Domaine Villepeyroux-Forest* ·

*Un carignan qui prend sa place au milieu de la syrah et du grenache. Un trio qui offre un véritable concentré de fruits, épices et notes de sous-bois.*



En accord › Avec l'onglet de bœuf

7,30 - / 26,50 - / 35,00 -

---

# BOUTEILLES DU MOMENT

---

## *Carte des vins en bouteille uniquement*

DE. *Weine nur in der Flasche*  
EN. *Wines list only by the bottle*

### • LES BLANCS •

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

🍷🍷 > **secs & minéraux**  
DE. *frische & mineralische*  
EN. *dry & mineral*

🍷🍷 > **fruités**  
DE. *fruchtige*  
EN. *fruity*

🍷🍷 > **riches & raffinés**  
DE. *reiche & raffinierte*  
EN. *rich & refined*

### • LES ROUGES •

DE. *Rotweine*  
EN. *Red wines*

🍷🍷 > **frais & légers**  
DE. *frische & leichte*  
EN. *fresh & light*

🍷🍷 > **tendres & gourmands**  
DE. *zart & lecker*  
EN. *tender & delicious*

🍷🍷 > **puissants & concentrés**  
DE. *kraftvoll & konzentriert*  
EN. *powerful & concentrated*

# NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

— · 75cl · —

## · ALSACE ·

· AOC Pinot Gris · Domaine Wantz · BIO ·  

*Un pinot gris qui assure rondeur et longueur. Une bouche aux arômes complexes de fruits, de sous-bois et légèrement fumés.*

- 36,00 -

· AOP Sylvaner · Charles Frey · NATURE ·  

*Une belle densité avec beaucoup de gras et de matière.*

- 37,00 -

· AOC Muscat · Je suis au jardin · NATURE ·  

· Domaine Lindenlaub ·

*Un muscat pas comme les autres avec une bouche cristalline citron vert, une acidité printanière apportant beaucoup de fraîcheur.*

- 42,00 -

· AOC Riesling Grand Cru · BIODYNAMIQUE ·  

· Altenberg de Bergbieten · Dom. Roland Schmitt ·

*Un vin fin d'une droiture remarquable. Minéralité et salinité dominant en bouche, offrant une grande persistance et procurant toute la complexité d'un grand cru.*

- 54,00 -

## · RHÔNE ·

· AOP Costières de Nîmes · La Bergerie ·  

· Clos Les Centenaires ·

*Un vin tout en fraîcheur avec un joli équilibre entre minéralité et rondeur. Un délice autour de notes d'abricot, pêche & agrumes.*

- 33,00 -

· AOC Vacqueyras · Dom. de la Ganse · BIO ·  

*Un vin frais et élégant, des notes fruitées, grillées & briochées.*

- 47,00 -

· AOP Saint-Péray · La Source · Luyton-Fleury ·  

*Un vin d'une finesse remarquable qui s'étend sur la longueur. Caractère floral & fruité, se termine sur une pointe de minéralité.*

- 79,00 -

## · BEAUJOLAIS ·

· VDF · Mantigny · JF Debourg · NATURE ·  

*Un assemblage de chardonnay et viognier maîtrisé par un savoir-faire.*

*Un vin de caractère marqué par une bouche ample et fruitée sur des notes de poires et d'abricots et une belle persistance aromatique.*

- 42,00 -

# NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*  
EN. *White wines*

· 75cl ·

## · LOIRE ·

· AOP Quincy · Les Sablons · Domaine Fournier · 

*Un vin expressif et gourmand sur les fruits blancs. Puis une belle finale qui porte sur l'exotisme et des notes soyeuses et riches.*

- 43,00 -

AOC Sancerre · Le Tournebride · BIODYNAMIQUE ·   
· Vincent Gaudry ·

*Un vin d'une pureté éclatante qui transfigure le sauvignon.  
Le fruité est précis et la bouche toute en délicatesse et en énergie.*

- 69,00 -

## · BOURGOGNE ·

· AOC Saint-Véran · Domaine Carrette · 

*Un chardonnay équilibré, élégant, avec une finale rafraîchissante.*

- 43,00 -

· AOP Viré-Cléssé · Domaine Trenel · 

*La pleine expression du terroir de Bongran, qui apporte  
au vin complexité et finesse, un équilibre juste  
entre puissance aromatique & fraîcheur.*

- 57,00 -

· AOC Chablis · Dom. Drouhin · BIODYNAMIQUE · 

*Un chardonnay énergique et d'une finesse extraordinaire.  
La bouche est fruitée sur des notes minérales.*

- 60,00 -

· AOC Pouilly-Fuissé · Domaine Carrette · 

*Un grand vin de Bourgogne. Sa finesse et sa complexité  
sauront sublimer votre repas.*

- 62,00 -

## · LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· AOP Faugères · Léonides · BIO · D. du Météore · 

*Une cuvée emblématique de son terroir. La bouche est vive,  
dynamique, sur une finale fruitée aux notes d'ananas frais.*

- 38,00 -

· AOP Côtes du Roussillon · Albaé · BIO · Sol Payré · 

*Un vin fin tout en fraîcheur. Assemblage grenache & macabeu.*

- 40,00 -

· AOP St Chinian · Bois Joli · Ch. Coujan · BIO · 

*Un vin ample, harmonieux, riche et raffiné.*

- 41,00 -

# NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. *Rotweine*

EN. *Red wines*

---

· 75cl ·

---

## · ALSACE ·

· AOP Pinot Noir · *Harmony* · Ch. Frey · NATURE · 🍷🍷

*Un pinot noir à la structure souple aux arômes de fruits rouges.*

- 39,00 -

· AOC Alsace · *Domaine Einhart* · 🍷🍷

*Un vin qui allie à la fois finesse et fraîcheur, sur des notes de fruits rouges croquants, de sous-bois et une légère touche d'épices*

- 41,00 -

## · BOURGOGNE ·

· AOC Mercurey · *Vieilles Vignes* · Dom. Faiveley · 🍷🍷

*Un pinot noir issu de vignes vieilles de plus de trente ans. Son nectar dévoile une intensité aromatique exceptionnelle, reflet fidèle des caractéristiques du terroir de Mercurey.*

- 59,00 -

· AOC Rully · Dom. Drouhin · BIODYNAMIQUE · 🍷🍷

*Un vin élégant qui allie gourmandise et fraîcheur. Les tanins sont souples et fondus, laissant toute la puissance du fruit s'exprimer!*

- 63,00 -

## · RHÔNE ·

· AOC Rasteau · *Domaine Lavau* · 🍷🍷

*Un vin puissant, aux forts accents méditerranéens, tant par son intensité en bouche, que par la générosité de ses arômes de garrigue, fruits mûrs & épices.*

- 46,00 -

· AOP Vacqueyras · *L'Affirmé(e)* · BIO · 🍷🍷

· *Domaine de la Ganse* ·

*Un vin aux accents sudistes marqués, qui s'articulent autour d'arômes de garrigue & d'olive. Les épices arrivent ensuite...*

- 49,00 -

· AOC Crozes-Hermitage · Dom. Vidal Fleury · 🍷🍷

*Un joli vin aux tanins fins, à la fois complexe et élégant. Structuré, souple & velouté. L'attaque est gourmande sur le fruit frais.*

- 56,00 -

# NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. *Rotweine*  
EN. *Red wines*

· 75cl ·

## · LOIRE ·

· AOP Menetou-Salon · C. de Morogues · Fournier · 

*Un vin tenu par une belle tension rafraîchissante mais aussi par une bouche généreuse et fruitée, en toute gourmandise...*

- 43,00 -

## · SUD-OUEST & BORDEAUX ·

· VDF · Bergecrac · Château Barouillet · NATURE · 

*Du fruit à l'état pur, des tanins marqués tout en générosité.*

- 34,00 -

· AOC Montagne Saint-Emilion · 

· Château Grand Moulin Macquin ·

*Un vin de plaisir fruité, préférant la finesse à la puissance.*

- 39,00 - magnum : 75,00 -

· AOC Margaux · Gd vin de Bordeaux · Ch. Laroque · 

*Un vin complexe au boisé subtile et élégant, au fruité gourmand*

- 59,00 -

## · LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· VDF Carignan · Folle Avoine · NATURE · 

*Avis aux amateurs de Carignan ! Un joli vin avec de la personnalité qui vous assurera croquant et fraîcheur.*

*Du fruit frais et une pointe mentholée.*

- 37,00 -

· AOP Faugères · Léonides · BIO · 

· Domaine du Météore ·

*Une bouche fraîche et soyeuse sur des notes de cassis.*

- 42,00 -

· AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres · 

· Scelerata · Domaine Sol Payré · BIO

*L'attaque est franche et ample, sur de jolies notes de fruits mûrs, faisant de cette cuvée un vin équilibré, à la fois puissant et raffiné.*

- 52,00 -

## · CORSE ·

· IGP · Tribbiera · Clos Culombu · BIO · 

*L'assemblage sciaccarellu, niellucciu & syrah offre un caractère gourmand et rafraîchissant. Fluide, puissant et gorgé de soleil.*

- 45,00 -

LA  
**HACHE**  
-  
**BISTRO**  
**STRASBOURGEOIS**

*11 rue de la Douane  
67000 Strasbourg*

**Horaires d'ouvertures :**  
**ouvert tous les jours de 12:00 à 01:30**  
*cuisine servie jusqu'à minuit*  
*réservation par téléphone*  
*au 03 88 32 34 32*

**[www.la-hache.com](http://www.la-hache.com)**



**La Hache accepte les modes de règlement suivants :**  
*espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant,  
chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table &  
chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires,  
merci de votre compréhension.*

**Chef de cuisine :**  
*Narducci Thomas*

**Crédits :**  
*design & déco : Drach P. Claude*  
*[pascalclaudedrach.com](http://pascalclaudedrach.com)*

*Liste des allergènes disponible sur simple demande.*  
*Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.*  
*Nos propositions s'entendent boisson non comprise,*  
*sauf mention particulière.*  
*Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.*  
*Prix service compris.*