



**LA
CARTE**



· COCKTAILS ·

- 9,80 -

Cocktail du moment

Demandez-nous !

Mojito · 15 cl

*Havana 3 ans, menthe, citron vert
& cassonade*

Gin and tonic · 15 cl

*Gin Bombay, tonic, sirop de menthe maison
& concombre*

Ruby Fizz · 15 cl

*Vodka infusée au basilic, purée de grenade,
sirop de basilic maison, citron & eau gazeuse*

Pineapple Bomb · 25 cl

*Havana 3 ans, Cointreau, jus d'ananas,
sirop de menthe maison, menthe fraîche & citron*

Bloody Mary · 20 cl

*Vodka infusée au piment,
jus de tomate & citron*

London Mule · 15 cl

Gin Bombay, ginger beer maison & concombre

Hugo · 15 cl

*Saint-Germain, Prosecco, citron vert
& menthe fraîche*

Spritz · 10 cl

Apérol, Prosecco & rondelle d'orange

Red devil · 20 cl

*Vodka infusée au piment, fruits rouges,
jus de pomme, citron & miel*

· SANS ALCOOL ·

- 6,80 -

Red smash · 20 cl

*Fruits rouges, jus de pomme, citron
& miel*

Ginger Beer Maison · 25 cl

*Recette secrète au citron vert
& gingembre*

prix nets / service compris

BOISSONS FRAÎCHES

· BIÈRES ·

- pression -

H by Perle · 5,0° · 25 cl · 4,00 · 40 cl · 6,40 -

Bière du moment · demandez-nous !

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

- bouteilles -

Brasserie artisanale PERLE

Perle dans les vignes · 7.5° · 33 cl · 7,20

Perle Nature Bio · 5.0° · 33 cl · 6,70

Perle IPA · 6.6° · 33 cl · 7,20

· 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 ou pêche de vigne

Gewurztraminer Vendanges Tardives · 12 cl · 10,50 -

Cuvée Virgil · Domaine Gérard Metz

· BULLES ·

- la coupe · 12cl -

Champagne "R" de Ruinart - Brut · 16,00 -

Pétillant naturel de Muscat · Maison Vonville · 6,20 -

Crémant d'Alsace · Domaine Gérard Metz · 5,90 -

Crémant d'Alsace rosé · Domaine Gérard Metz · 5,90 -

Prosecco · Gran Cuvée Spumante extra dry · 5,50 -

· 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

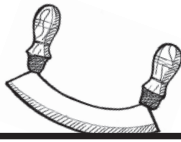
· JUS DE FRUITS & SODAS ·

- 4,00 -

· SOFTS MAISON ·

Thé glacé maison · 30 cl · 3,90 -

Limonade grenade-basilic-citron · 20 cl · 3,90 -



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. Gratinierte Markknochen, Salz & gegrilltes Brot
EN. Marrowbones, fleur de sel & bread toast

- 10,50 -

Pâté en croûte de volaille aux fruits secs, salade de jeunes pousses

DE. Geflügel & getrockneten Früchten Pâté en Croûte, salat
EN. Poultry Pâté en Croûte with dried fruits, salad

- 11,00 -

Tartare de truite, condiment citron confit & lait de coco

DE. Forellentatar, konfitiertes Zitronengewürz
und Kokosmilch
EN. Trout tartare, candied lemon condiment
& coconut milk

- 12,00 -

Salade de céréales aux herbes, VÉGÉ. crèmeux citronné & tuile croustillante

DE. Getreidesalat mit Kräutern, Zitronencreme
& knusprigem Tuile
EN. Cereal salad with herbs, lemon cream
& crispy tuile

- 9,00 -

Œuf parfait, piperade, espuma huile d'olive, romarin & poudre d'olives noires VÉGÉ.

DE. Perfekt gekochtes Ei, Piperade, Olivenölschaum,
Rosmarin & schwarzes Olivenpulver
EN. Perfectly cooked egg, piperade, olive oil foam,
rosemary & black olive powder

- 9,50 -

À PARTAGER... OU PAS !

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

Accras de morue maison, sauce piment doux

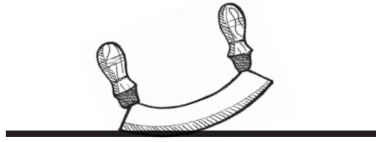
DE. Kabeljau Fritters & süßer Chilisauce
EN. Homemade cod fritters & sweet chilli sauce

- 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 -

*Salade de légumes confits, toast de feta
au miel de thym*

DE. Kandierter Gemüsesalat, Feta-Toa
mit Thymianhonig

EN. Candied vegetable salad, feta toa
with thyme honey

- 16,50 -

• 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 -

*Filet de truite saumonée, fenouil braisé
& sabayon aux agrumes*

DE. Lachsforellenfilet, geschmorter Fenchel
& Zitrusabayon

EN. Fillet of salmon trout, braised fennel
& citrus sabayon

- 24,00 -

*Dorade sébaste à la plancha,
panisse & purée d'artichaut, sauce vierge*

DE. Gegrillte Rotbarsch-Seebrasse, Panisse und
Artischockenpüree, Sauce Vierge

EN. Grilled redfish sea bream, panisse and
artichoke puree, Sauce Vierge

- 25,00 -



PLATS

Gerichte / Main dishes

· VÉGÉTARIENS ·

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

*Cannellonis aux légumes,
crème de parmesan & roquette*

DE. Cannelloni mit Gemüse, Parmesancreme & Rucola

EN. Vegetables cannelloni, parmesan cream & arugula

- 16,00 -

*Fregola sarda au beurre de curcuma,
labneh & légumes confits*

DE. Fregola Sarda mit Kurkumabutter, Labneh
& kandiertem Gemüse

EN. Fregola sarda with turmeric butter, labneh
& candied vegetables

- 15,50 -

*Curry de jeunes légumes, fricassée de céréales
& émulsion au lait de coco*

DE. Gemüsecurry, Getreidefrikassee, Kokosmilch-Emulsion

EN. Vegetable curry, cereal fricassee, coconut milk emulsion

- 15,50 -

· LES VIANDES ·

Fleisch / Meat

Burger cheddar- cream cheese aux herbes fraîches

DE. Cheddar-Burger & Frischkäse mit frischen Kräutern

EN. Burger with cheddar & fresh herbs cream cheese

- 17,50 -

*Onglet de bœuf, beurre aux herbes
& jus de viande réduit*

DE. Rindfleisch Onglet, Kräuterbutter

EN. Beef tab, herbs butter

- 25,00 -

*Suprême de volaille jaune, jeunes légumes
de la ferme Diemer & sauce poulette*

DE. Gelbes Geflügel Supreme, Gemüse & Poulette Sauce

en. Yellow poultry supreme, vegetables & Poulette Sauce

- 23,00 -

Tartare de bœuf "la Hache"

DE. Rindfleisch Tartar / EN. Beef tartar

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

- 18,00 -

- 22,50 -

· LES PLATS CANAILLES ·

Bistro Gerichte / Bistro dishes

*Travers de porc confits,
purée de pomme de terre, jus de viande
au curry & coriandre*

DE. Kandierte Schweinerippchen, Kartoffelpüree,
Fleischjus mit Curry & Koriander

EN. Candied pork ribs, mashed potatoes,
meat jus with curry & coriander

- 20,50 -

Vitello tonnato, croûtons à l'ail

DE. Vitello Tonnato, Knoblauchcroûtons

EN. Vitello tonnato, garlic croutons

- 21,50 -

*Andouillette de Troyes AAAAA bien grillée,
sauce moutarde*

DE. Gegrilltes Andouillette aus Troyes, Senfsoße

EN. Grilled Andouillette from Troyes, mustard sauce

- 21,50 -

*Saucisse de la Maison Janes, jus de viande
& purée de pomme de terre*

DE. Würstchen von Maison Janes,
Soße & Kartoffelpüree

EN. Sausage from Maison Janes,
gravy & mashed potatoes

- 17,50 -

*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 -

DU FROMAGE

Käse / Cheese

Jolie sélection de 3 fromages

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

- 9,50 -

Tous nos plats, entrées & desserts sont "faits maison"

Alle unsere Gerichte, Vorspeisen & Desserts sind "hausgemacht"

All our dishes, starters and desserts are "homemade"



*les plats "faits maison" sont élaborés
sur place à partir de produits bruts*

LES DESSERTS

Nachspeisen / desserts

Tiramisu New-Yorkais

New yorker Tiramisu

- 8,50 -

Duo de mousses au chocolat, gru  de cacao & marmelade d'orange

DE. Duo aus Schokoladenmousse, Kakaonibs
& Orangenmarmelade

EN. Duo of chocolate mousse, cocoa nibs
& orange marmalade

- 9,50 -

Pêche Melba de la Hache

DE. Pfirsich-Melba von La Hache

EN. Peach Melba from La Hache

- 9,50 -

Cheesecake cr meux citron, compotée d'agrumes & sablé breton

DE. Zitronenk sekuchen, Zitruskompott
& Shortbread

EN. Lemon cheesecake, citrus compote
& shortbread

- 9,50 -

Crème brul e noisette - Amaretto

DE. Amaretto-Haselnuss-Creme Br l e

EN. Amaretto hazelnut creme brulee

- 8,00 -

Riz au lait cr meux, déclinaison de fruits

DE. Cremiger Milchreis, Fruchtvariationen

EN. Creamy rice pudding, fruit variations

- 8,50 -

*Sorbet vraiment amélioré**

*arrosé à l'alcool de votre choix

DE. Sorbet betr ufelt 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 •

- 9,50 -

Irish coffee

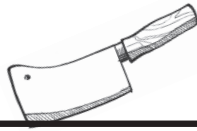
*Whisky, café & crème
fouett e*

Havana coffee

*Cold brew coffee maison,
Rhum & vanille*

Expresso Martini

Liqueur de café Kahlua, vodka, expresso



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 Folies'

*Méli-mélo de feuilles tendres et de perles de thé vert,
thé blanc et thé noir délicatement parfumés 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*

Envie gourmande

*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 -

Sunset in Africa

*Recette exquise unissant le rooibos gorgé de soleil
d'Afrique du Sud à la saveur gourmande de fruits jaunes,
relevée d'une pointe de fruits exotiques et d'agrumes*

• INFUSION •

Menthe fraîche · 4,00 -

prix nets / service compris

LA PART DES ANGES

Spirituosen / Spirits

EAUX DE VIE D'ALSACE · 4cl

· Distillerie Hagemeyer ·

Vieille Prune - Mirabelle - Framboise
Fraise - Poire - Quetsche - Kirch
Marc de Gewurztraminer 8,90 -

EAUX DE VIE BLANCHES · 4cl

· Vodka ·

Russie · *Legend of Kremlin* 9,50 -
France · *Grey Goose Original* 9,90 -

· Grappa ·

Italie · *Grappa · Cellini* 8,90 -

LIQUEURS · 4cl

Italie · *Limoncello Cellini* 7,90 -

France · *Chartreuse verte* 9,90 -
À base de 130 plantes

France · *Chartreuse jaune* 9,90 -
À base de 130 plantes

Mexique · *Patron XO Café* 9,90 -
Liqueur Tequila à l'essence de café

EAUX DE VIE AMBRÉES · 4cl

· Armagnac ·

Bas-Armagnac · *VSOP · Chât. Bordeneuve* 13,30 -

· Cognac ·

Braastad · *VSOP · Bio* 9,90 -

· Calvados ·

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

· Rhums ·

Caraïbes · *Toti · Five Dark* 9,50 -

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

Venezuela · *Santa Theresa* 12,50 -

· Whiskies ·

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

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

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

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

LES BULLES DE LA HACHE

· LES CRÉMANTS D'ALSACE ·

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

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

AOC Crémant d'Alsace · Cuvée Prestige · Muré
Un des plus beaux crémants d'Alsace !
- 38,00 -

· LES CHAMPAGNES ·

- de la Maison Ruinart -

Fondée en 1729, la Maison Ruinart a posé la 1^{ère} 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, appréciés 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 nets / 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 MOELLEUX ·

DE. SüÙe 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 pâté en croûte pistaché aux fruits secs

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

· BLANCS FRUITÉS ·

DE. Fruchtige Weißweine

EN. Fruity white wines

LOIRE · IGP Val de Loire · Lormelet

· Domaine Bardon ·

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



En accord > Avec les escargots

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

RHÔNE · AOC Côtes du Rhône · Vidal Fleury ·

Un nez intense, une bouche fraîche et vive avec une longue persistance aromatique dominée par le fruit frais.



En accord > Avec les fregola sarda

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



prix nets / 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 & leichte Weißweine*

EN. *Dry & light white wines*

ROUSSILLON · AOP Côtes du Roussillon

· *Domaine Sol Payré · L'Ivresse des sens ·*

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



En accord > Avec le Vitello Tonnato

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

ALSACE · AOC Riesling · Wine Note · Domaine G. Metz

Un vin souple et gras, habillé d'une légère minéralité.



En accord > Avec la dorade sébaste

6,10 - / 22,30 - / 29,40 -

• BLANCS RICHES & RAFFINÉS •

DE. *Reiche & raffinierte Weißweine*

EN. *Rich & refined white wines*

ESPAGNE · Monteabellón Verdejo

· *Domaine Monteabellón ·*

*Un vin vif et généreux aux notes de fleurs blanches et de fruits,
avec une persistance aromatique longue et agréable.*



En accord > Avec les cuisses de grenouilles

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

BOURGOGNE · AOP Mâcon-Milly-Lamartine

· *Domaine Carrette ·*

*Ce chardonnay à la robe jaune pâle vous offrira une bouche
légère et dynamique, avec une belle tension finale.*



En accord > Avec la truite saumonée

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

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 TENDRES & GOURMANDS ·

DE. *Zart und lecker Rotweine*

EN. *Tender & delicious red wines*

RHÔNE · Côtes du Rhône · Vidal Fleury

Les fruits compotés dominant et se mêlent avec délice aux expressions épicées et aux touches minérales.



En accord > Avec les cannellonis de légumes

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

ESPAGNE · AO Rioja · Lécea Crianza · Dom. Lécea

Nez intense, on y découvre une bouche soyeuse, avec une belle rondeur sur des tanins fondus.



En accord > Avec le travers de porc

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

BEAUJOLAIS · AOP Morgon · Domaine de Thulon

Ce gamay retranscrit en bouche rondeur, fruits confits et épices. Un vin qui ravira les puristes du Morgon.



En accord > Avec le tartare de bœuf

7,10 - / 25,90 - / 34,20 -

· ROUGES FRAIS & LÉGERS ·

DE. *Frische & leichte Rotweine*

EN. *Fresh & light red wines*

ALSACE · AOC Rouge d'Ottrott · Domaine Vorville

Un vin élégant aux tanins fins.



En accord > Avec l'os à moelle

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

BOURGOGNE · Mâcon-Azé · Veilles 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 suprême de volaille

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

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*

BORDEAUX · AOC Bordeaux · Beau Rivage

· *Maison Borie-Manoux* ·

Beau Rivage nous offre un nez gourmand aux notes de cassis et de framboises, avec une bouche ronde et fruitée.



En accord > Avec le burger

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

LANGUEDOC · AOC Côtes du Roussillon

· *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 la saucisse de la maison Janes

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

HERAULT · AOC Minervois

· *Carignanissime* ·

· *Clos Centeilles* ·

Ce vin issu de vignes centenaires offre un véritable concentré de fruits et d'épices



En accord > Avec l'onglet de bœuf

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

• 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 -

BOUTEILLES DU MOMENT

Carte des vins

DE. *Weine nur in der Flasche*

· LES BLANCS ·

DE. *Weißweine*
EN. *White wines*



> **secs & légers**

DE. *frische & leichte*
EN. *dry & light*



> **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*

· ALSACE ·

· AOC Pinot Gris · *Domaine Wantz* · 

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

- 36,00 -

· LOIRE ·

· AOC Valençay · *Domaine Rochejaspé* · BIO · 

*Gourmand à l'attaque puis élégant sur la finale,
cet assemblage de sauvignon et chardonnay laisse
place aux fruits et à une acidité rafraîchissante.*

- 43,00 -

· AOC Sancerre · *Vincent Gaudry* · 

Une attaque suave ouvre sur un palais ample & vif.

- 65,00 -

· RHÔNE ·

· AOP Grignan les Adhémar · 

· *Les Dames Blanches du Sud* ·

· *Domaine Grangeneuve* ·

*Un vin plein de fraîcheur sur une matière ample
aux saveurs minérales.*

- 33,00 -

· AOC Vacqueyras · *Domaine de la Ganse* · BIO · 

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

- 47,00 -

· AOP Saint-Péray · *La Source* · 

· *Domaine Luyton-Fleury* ·

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

- 79,00 -

NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*
EN. *White wines*

· BOURGOGNE ·

· AOC Saint-Véran · *Domaine Carette* · 

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

- 43,00 -

· AOC Viré-Cléssé · *Dom. Thevenet Quintaine* · 

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

- 55,00 -

· AOC Pouilly-Fuissé · *Domaine Carette* · 

*Un grand vin de Bourgogne, sa finesse et sa complexité
saura sublimer votre repas.*

- 62,00 -

· LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· AOC Corbières · *Château Beauregard Mirouze* · 

*Attaque franche aux notes fruitées,
sa rondeur vous surprendra.*

- 36,00 -

· AOC Côtes du Roussillon · *Albaé* · 
· *Domaine Sol Payré* ·

Assemblage grenache & macabeu, un vin fin tout en fraîcheur.

- 40,00 -

· AOP St Chinian · *Bois Joli* · *Château Coujan* · 

Vin ample, harmonieux, riche et raffiné.

- 41,00 -



NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. Rotweine

EN. Red wines

· 75cl ·

· ALSACE ·

· AOP Pinot Noir · Haydi · 
· Domaine Gérard Metz ·

Un vin élevé en barriques qui assure une bouche intense et ample, aux notes de fruits noirs.


- 42,00 -

· BOURGOGNE ·

· AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits · 
· Les Colombières ·
· Domaine Patrick Hudelot ·

Un pinot noir généreux à la matière souple et voluptueuse, sur des arômes de fruits rouge et des tanins soyeux.


- 62,00 -

· AOP Givry · Clos de la Brûlée · 
· Domaine Bourgeon ·

Une cuvée d'exception qui vous offrira un vin juteux aux tanins élégants et souples, aux jolies notes de fruits rouges kirschés et poivrés.

- 74,00 -


· BORDEAUX ·

· AOC Montagne Saint-Emilion · 
· Château Grand Moulin Macquin ·

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

- 39,00 -

- magnum : 75,00 -

Médoc · AOC Pessac-Léognan · 
· Grand vin de Graves ·
· La Réserve du Château Picque Caillou ·

Une belle complexité et minéralité, finale relativement longue tout en finesse.

- 57,00 -

NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. Rotweine

EN. Red wines

· 75cl ·

· LOIRE ·

· AOP Saumur-Puy-Notre-Dame · 

· Clos Messémé ·

La bouche est souple et gourmande autour de tanins fins, soyeux et fondus. À la fois tannique et minéral avec une belle longueur en bouche.

- 46,00 -

· LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres · 

· Scelerata · Domaine Sol Payré ·

Cette cuvée d'exception vous offrira une attaque franche, ample et savoureuse. Un bel équilibre et une finale très riche.

- 52,00 -

· RHÔNE ·

· AOC Crozes-Hermitage · 

· Domaine des Rémizières ·

Attaque très aromatique, sur des arômes de cerises et framboises. Un vin rond avec des tanins suaves.

- 46,00 -

· AOC Vacqueyras · L'Affirmé(e) · 

· Domaine de la Ganse ·

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

- 49,00 -

· AOC St-Joseph · Domaine Cheze · 

Une attaque franche suivie d'un beau fondus aux arômes de fruits mûrs.

- 56,00 -



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

*et retrouvez-nous sur **facebook**.*

en tapant "la Hache bistro strasbourgeois"

La Hache accepte les modes de règlement suivants :

Espèces, Cartes bancaires à partir de 10 €

*Tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner,
chèques de table et chèques vacances*

*La Hache n'accepte pas les chèques,
merci de votre compréhension*

Chefs de cuisine :

Narducci Thomas

Crédits :

design, déco & identité

Drach P. Claude