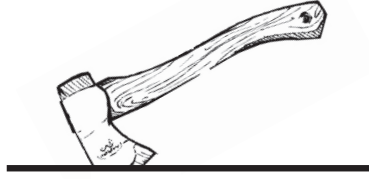




**LA
CARTE**



· 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*

Pear Choco · 15 cl

*Vodka, purée de poire, crème de châtaigne,
jus de pomme & citron*

Oh my gold · 20 cl

*Rhum Havana 3 ans, Cointreau, fruits exotiques,
jus de pomme, sirop de vanille & citron*

Bloody Mary · 20 cl

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

Marseille Mule · 15 cl

*Gin Bombay Sapphire, Ricard plantes fraîches,
concombre, sirop de poivre maison & ginger beer*

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 -

· EAUX ·

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

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

· JUS DE FRUITS & SODAS ·

- 4,00 -

· SOFTS MAISON ·

Thé glacé maison · 30 cl · 3,90 -

Limonade poire - pamplemousse - sureau · 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, Saltz & gegrilltes Brot
EN. Marrowbones, fleur de sel & bread toast

- 10,50 -

Pâté en croûte de volaille aux fruits secs, rémoulade de céleri

DE. Geflügel & Trockenfrüchten Pâté Croûte, Sellerie-Remoulade
EN. Poultry & dried fruits Pâté en Croûte, celery remoulade

- 11,00 -

Gravlax de cabillaud aux herbes & citron, galette de pomme de terre

DE. Kabeljau-Gravlax, Kräutern & Zitrone, Kartoffelpuffer
EN. Cod gravlax with herbs & lemon, potato pancake

- 12,00 -

Planchette autour du cochon : nem / lard grillé / mignon de porc séché

DE. Schwein Variation :
Frühlingsrolle / gegrillter Speck / getrocknete Mignon
EN. Variation around the pig :
fried spring roll / grilled bacon / dried pork loin

- 10,50 -

Velouté de carottes au gingembre, VÉGÉ. émulsion lait de coco & huile de coriandre

DE. Karotten-Ingwer-Suppe, Kokosmilch-Emulsion
EN. Carrot & ginger soup, coconut milk emulsion

- 8,50 -

Œuf parfait façon Meurette

DE. Perfekt gekochtes Ei, wie Meurette
EN. Perfectly cooked egg, like Meurette

- 8,50 -

+ toast de foie gras en supplément : + 3.50 -

Extra Foie Gras Toast : + 3.50 -

À PARTAGER... OU PAS !

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

Accras de morue maison, sauce piment doux

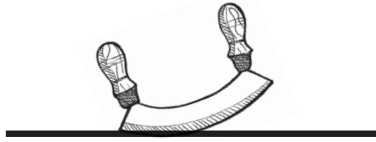
DE. Kabeljau Fritters & süßer Chilisauce
EN. Homemade cod fritters & sweet chilli sauce

- 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 gourmande autour du cochon,
nem / poitrine confite / mignon de porc séché,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne*

DE. Salat ums Schwein, Frühlingsrolle / Confitierter
Schweinebauch / getrocknete Mignon,
Vinaigrette mit altmodischem Senf

EN. Salad around the pig,
fried spring roll / confit pork belly / dried pork loin,
vinaigrette with old-fashioned mustard

- 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 -

*Cabillaud sur peau, purée de panais,
carottes fanes rôties & sauce Pinot Noir*

DE. Kabeljau auf der Haut, Pastinakenpüree,
geröstete Karotten & Pinot-Noir-Sauce

EN. Cod on its skin, parsnip puree,
roasted carrots & Pinot Noir sauce

- 23,00 -

*Saumon laqué sur choucroute,
spaetzle soufflés*

DE. Lackierter Lachs auf Sauerkraut, Puffspaetzle
EN. Lacquered salmon on sauerkraut, puffed spaetzle

- 22,00 -



PLATS

Gerichte / Main dishes

· VÉGÉTARIENS ·

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

*Risotto de Fregola, butternut & chèvre,
noisettes grillées*

DE. Fregola-Risotto, Butternuss & Ziegenkäse, Haselnüsse

EN. Fregola risotto, butternut & goat cheese, hazelnuts

- 15,50 -

*Couscous de légumes d'hiver, fruits secs
& jus aux épices*

DE. Gemüse-Couscous, Trockenfrüchte & Gewürzsaft

EN. Vegetable couscous, dried fruits & spiced juice

- 15,50 -

*Daal de lentilles, carottes coco curry,
noix de cajou & croûtons de pain*

DE. Linsen-Dahl, Kokos-Curry-Karotten,
Cashewnüsse & Brotcroûtons

EN. Lentil dahl, carrots coconut curry,
cashew nuts & bread croutons

- 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, confit d'échalotes au balsamique

DE. Rindfleisch Onglet, Schalottenconfit mit Balsamico

EN. Beef tab, shallot confit with balsamic

- 25,00 -

*Suprême de volaille jaune, poêlée de pleurottes
& sauce poulette*

DE. Geflügel Supreme, Austernpilze & Poulette Sauce

en. Poultry supreme, oyster mushrooms, 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

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

DE. *Beef Bourguignon, Speckchips & Kartoffelpüree*
EN. *Beef Bourguignon, bacon chips & mashed potatoes*

- 20,50 -

Parmentier de boudin noir, crème de parmesan

DE. *Parmentier aus Blutwurst, Parmesancreme*
EN. *Parmentier of black pudding, parmesan cream*

- 17,00 -

*Andouillette de Troyes AAAAA bien grillée,
sauce moutarde*

DE. *Gegrilltes Andouillette aus Troyes, Senfsoße*
EN. *Grilled Andouillette from Troyes, mustard sauce*

- 21,50 -

*Poitrine confite de cochon & saucisses
de chez Janes, fricassée de lentilles*

DE. *Confitierter Schweinebauch & Würstchen
von Janes, Linsenfrikassee*
EN. *Confit pork belly & sausages from Janes,
lentil fricassee*

- 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 -

Cassolette de Mont D'Or, pommes grenailles rôties

DE. *Ofengebacken Mont d'Or mit Grenaillekartoffeln*
EN. *Oven-baked Mont d'Or with grenaille potatoes*

- 22,00 -

+ son assiette de charcuterie : + 4.50 -

DE. *Teller Aufschnitt* / EN. *plate of cold cuts*

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
& Orangenmarmelade*

EN. *Duo of chocolate mousse,
& orange marmalade*

- 9,50 -

Pomme  aon tatin, quenelle de crème épaisse

DE. *Apfel-Tatin-Art, Quenelle aus dicker Sahne*

EN. *Apple tatin style, quenelle of thick cream*

- 9,50 -

Cr meux passion & mousse cheesecake, biscuit coco

DE. *Passionscreme & K sekuchenmousse,
Kokoskeks*

EN. *Passion cream & cheesecake mousse,
coconut biscuit*

- 9,00 -

Crème brul e noisette - Amaretto

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

EN. *Amaretto hazelnut creme brulee*

- 8,00 -

Mille-feuille à la crème de marron & cassis

DE. *Mille-Feuille mit Kastanien- & Johannisbeercreme*

EN. *Mille-feuille with chestnut & blackcurrant cream*

- 9,00 -

*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

EAUX DE VIE AMBRÉES · 4cl

· Armagnac ·

Bas-Armagnac · Chât. de Lacquy · 7 ans 10,00 -

· 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 Teresa 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

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 -

· 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 WeiÙweine

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 aux fruits secs

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

· BLANCS FRUITÉS ·

DE. Fruchtige WeiÙweine

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 la salade gourmande autour du cochon

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 daal de lentilles

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

ALSACE · AOC Riesling · *Glintzberg · Dom. Roland Schmitt*

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



En accord > Avec le saumon laqué

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

• 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 le suprême de volaille

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 le bœuf bourguignon

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 parmentier

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

BEAUJOLAIS · AOP Côteaux Bourguignons

· Les deux complices · Jean-Baptiste Duperra ·

*Fruité et rond, l'alliage du Pinot Noir et du Gamay
lui donne une finesse délicate.*



En accord > Avec la poitrine de cochon confite

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

· 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 les escargots

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

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 risotto de fregola

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 tartare de bœuf

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 l'andouillette

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 -

NOS BOUTEILLES DU MOMENT

Aktuellen Flaschen
Current bottles

Bouteille  : 75 cl -

NOTRE SÉLECTION VINS NATURES

Le vin nature privilégie les méthodes traditionnelles de vinification, telles que l'utilisation de levures indigènes ou l'absence de filtration limitant l'ajout de sulfites. C'est pourquoi les vins naturels ont souvent un goût unique et authentique à travers lesquels on retrouve la passion, l'énergie et l'engagement des vignerons !


· BLANCS NATURES ·

DE. *Naturweine weiß* - EN. *Natural white wines*

GARD · VDF · Solenza · *Un coin sur terre* · 

Ce blanc fruité, équilibré et riche vous étonnera par sa rondeur.

- 39,00 -

ALSACE · AOP Muscat · *Je suis au jardin* · 
· *Domaine Lindenlaub* ·

Une bouche cristalline citron vert, une belle acidité printanière qui apporte beaucoup de fraîcheur.

- 42,00 -

SAUMUR · VDF · *Poil de Lièvre* · Dom. Bobinet · 

Un chenin expressif à la bouche ronde et tendue par une belle minéralité. Un parfait équilibre entre fraîcheur et générosité.

- 48,00 -

· ROUGES NATURES ·

DE. *Naturweine rot* - EN. *Natural red wines*

SUD-OUEST · AOP Bergerac · *Château Barouillet* · 

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

- 34,00 -

ALSACE · AOP Pinot Noir · *Harmony* · 
· *Charles Frey* ·

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

- 39,00 -

ROUSSILLON · AOP Côtes du Roussillon · 
· *Pointe Rouge* · *Domaine Reveille* ·

Une cuvée d'exception qui offre à la fois rondeur et fraîcheur. Cet assemblage de carignan & grenache noir promet des tanins croquants et une belle matière.

- 43,00 -

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 & 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*

· 75cl ·

· 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 -

· AOC Riesling Grand Cru · *Altenberg de Bergbieten* · 🍷🍷
· *Domaine Roland Schmitt* ·

Un vin d'une finesse et d'une droiture remarquable. Mineralité et salinité dominant en bouche, offrent une grande persistance et procurent toute la complexité d'un grand cru.

- 53,00 -

· 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.

- 69,00 -

· 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* · *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 -

NOS BOUTEILLES EN BLANCS

DE. *Weißweine*
EN. *White wines*

· 75cl ·

· BOURGOGNE ·

· AOC Saint-Véran · *Domaine Carette* · 

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

- 43,00 -

· 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 -



prix nets / service compris

NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. Rotweine

EN. Red wines

· 75cl ·

· ALSACE ·

· AOP Alsace · Rouge d'Ottrott · 

· Cuvée Stéphane · Domaine Vonville ·

Ce pinot noir complexe, élevé en barriques de chêne pendant 15 mois, se démarque par des arômes de fruits cuits, poivre, clou de girofle.

- 49,00 -

· 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 · 

· Gd vin de Graves · La Réserve du Ch. Picque Caillou ·

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

- 57,00 -

· 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 -

NOS BOUTEILLES EN ROUGES

DE. Rotweine
EN. Red wines

· 75cl ·

· LOIRE ·

· AOC Menetou-Salon · Côtes de Morogues · 
· Domaine Fournier ·

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

- 43,00 -

· 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 -

· 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 fondu aux arômes de fruits mûrs.

- 56,00 -

· ITALIE ·

· IGT Puglia · Arès · Domaine Masseria Surani · 
Un primitivo de caractère, délicieux et gourmand, aux tanins bien intégrés. La bouche est fraîche et libère des arômes de fruits mûrs intenses.

- 43,00 -

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*

Chef de cuisine :

Narducci Thomas

Crédits :

design, déco & identité

Drach P. Claude