



**LA
CARTE**



· COCKTAILS ·

Amande Douce · 15 cl · 9,80 -
*Vodka, Amaretto, poire, pomme, citron
& sirop de vanille*

Bloody Mary · 20 cl · 9,80 -
*Vodka infusée au piment oiseau,
jus de tomate & prémix secret maison**

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

Hugo · 15 cl · 9,80 -
*Saint-Germain, Prosecco, citron vert
& menthe fraîche*

Spritz · 20 cl · 9,80 -
Apérol, Prosecco & rondelle d'orange

Cinna-Pomme · 15 cl · 11,00 -
*Rhum ambré Havana infusé à la cannelle,
cordial de bière au miel de fleurs,
jus de pomme & citron*

Red Garden · 15 cl · 11,00 -
*Gin Bombay Sapphire, crème de mûre, fruits rouges,
pomme, citron & sirop de rose*

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

Oh my gold · 20 cl · 11,00 -
*Rhum Havana 3 ans, Cointreau, fruits exotiques,
jus de pomme, sirop de vanille, citron & chantilly*

Cocktail du moment · 11,00 -
Demandez-nous !

**consultez notre carte des allergènes*

· SANS ALCOOL ·

Red smash · 15 cl · 6,80 -
*Fruits rouges, jus de pomme, citron
& sirop de rose*

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

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

Blanche Perle et les 7 grains · 4.8° · 33 cl · 6,70

Perle IPA · 6.6° · 33 cl · 7,20

Perlita · 0.2° · bière sans alcool · 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 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 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 ·

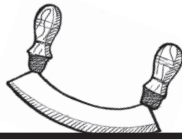
- 4,00 -

· SOFTS MAISON ·

Thé glacé maison · 30 cl · 3,90 -

Limonade maison · 20 cl · 3,90 -

Poire, pomme & vanille



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 & 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, gel clémentine poivre Timut & galette de pommes de terre

DE. Lachs-Gravlax, Clementinengel mit Timut-Pfeffer,
Kartoffelpuffer
EN. Salmon gravlax, clementine gel with Timut pepper,
potato pancake

- 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 céleri à la fève tonka, VÉGÉ espuma & feuilleté croustillant noisette

DE. Selleriesuppe mit Tonkabohne, Haselnuss-Blätterteig
EN. Celery cream with tonka bean, hazelnut puff pastry

- 8,50 -

Tartine de confit de courge & chèvre rôti, VÉGÉ crumble noisettes & graines de courge

DE. Toast mit Kürbisconfit & gebratenem Ziegenkäse,
Haselnuss-Crumble & Kürbiskerne
EN. Toast with pumpkin confit & roasted goat cheese,
Hazelnut Crumble & Pumpkin Seeds

- 7,50 -

Œuf parfait, poêlée de champignons VÉGÉ du moment, espuma beurre-noisette

DE. Perfekt gekochtes Ei, gebratene saisonale Pilze,
Braune Butter-Schaum
EN. Perfectly cooked egg, sautéed seasonal mushrooms,
brown butter 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 -

· VÉGÉTARIENS ·

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

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

DE. Gemüsebratling-Burger mit Cheddar,
vegane Curry-Mayonnaise

EN. Vegetable patty burger with cheddar,
vegan curry mayonnaise

- 15,50 -

*Potimarron rôti, purée de butternut 🌿 VEGAN
& au curry, jus carotte & graines de courge*

DE. Gerösteter Kürbis, Curry-Butternusspüree,
Karottensaft & Kürbiskerne

EN. Roasted pumpkin, butternut squash purée with
curry, carrot juice & pumpkin seeds

- 15,00 -

*Mont D'Or, salade verte 🌿 VÉGÉ
& pommes de terre grenailles*

DE. Mont d'Or, grüner Salat & Grenaillekartoffeln

EN. Mont d'Or, green salad & grenaille potatoes

- 22,00 -

+ *assortiment de 3 charcuteries* : + 4.50 -

DE. Teller Aufschnitt / EN. plate of cold cuts



PLATS

Gerichte / Main dishes

• 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 -

*Lieu jaune rôti sur peau,
céleri en deux textures & sauce pinot noir*

DE. *Gerösteter Seelachs auf der Haut,*

Sellerie in zwei Texturen, Pinot-Noir-Sauce

EN. *Pollock roasted on skin, celery in two textures*

& pinot noir sauce

- 24,00 -

*Pavé de saumon sur choucroute,
semoule croustillante & sauce matelote*

DE. *Lachs auf Sauerkraut, knusprigem Grieß*

& Matelotesauce

en. *Salmon on sauerkraut, semolina & matelote sauce*

- 22,00 -

• LES VIANDES •

Fleisch / Meat

*Burger cheddar, bacon grillé,
ketchup maison, coleslaw & cornichons*

DE. *Cheddar-Burger, gegrillter Speck, haus-*

gemachter Ketchup, Krautsalat & Gurken

EN. *Cheddar burger, grilled bacon, homemade*

ketchup, coleslaw & pickles

- 17,00 -

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 aux fruits de saison
& mousseline de patate douce à l'ail*

DE. *Entenbrust, Gastriquesauce mit Früchten der Saison*

& Süßkartoffelmousseline mit Knoblauch

EN. *Duck breast, seasonal fruit gastrique sauce*

& sweet potato mousseline with garlic

- 21,00 -

Tartare de bœuf "la Hache"

DE. *Rindfleisch Tartar* / EN. *Beef tartar*

180 gr. - "classique"

- 18,00 -

250 gr. - "gourmand"

- 22,50 -



PLATS

Gerichte / Main dishes

· LES PLATS CANAILLES ·

Bistro Gerichte / Bistro dishes

Foie de veau, sauce Porto

DE. Kalbsleber, Portweinsauce

EN. Veal liver, port wine sauce

- 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 -

*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 jaune,
poêlée de champignons & sauce vermouth*

DE. Gelbes Geflügelfilet, gebratene Pilze, Wermutsauce

EN. Supreme of yellow poultry, pan-fried mushrooms

& vermouth sauce

- 21,00 -

*Bœuf Bourguignon,
pommes purée & chips de lard*

DE. Beef Bourguignon, Kartoffelpüree & Speckchips

EN. Beef Bourguignon, mashed potatoes & bacon chips

- 19,00 -



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

Tiramisu New-Yorkais

New yorker Tiramisu

- 8,50 -

Cookie pécan mi-cuit, glace vanille & sauce caramel

DE. *Halbgebackener Pekannusskeks, Vanilleeis
& Karamellsauce*

EN. *Half-baked pecan cookie, vanilla ice cream
& caramel sauce*

- 9,50 -

Pomme façon tatin, quenelle de crème épaisse

DE. *Äpfel nach Tatin-Art, Quenelle aus dicker Sahne*

EN. *Apple Tatin Style, quenelle of cream*

- 9,00 -

Sandwich glacé pistache framboise, biscuit pain de Gênes

DE. *Gefrorenes Pistazien-Himbeer-Sandwich*

EN. *Pistachio & raspberry frozen sandwich*

- 9,00 -

Comme une torche aux marrons

DE. *Wie eine Kastanienfackel*

EN. *Like a chestnut torch*

- 9,00 -

Baba Forêt Noire

DE. *Schwarzwälder Baba*

EN. *Black Forest baba*

- 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** ·

- 9,80 -

Irish coffee

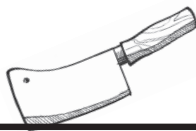
Whisky, café & crème fouettée

Expresso Martini

Liqueur de café Kahlua, vodka, expresso

Nuts Coffee

*Whisky, liqueur de noisette, cold brew coffee maison,
sirop de noisette & crème fouettée*



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 exquisite, extrêmement rafraîchissante
et digeste*

Jasmine Flowers

*Fabriquée 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 & fleur d'immortelle
Poire, thym & géranium Bourbon
Mirabelle & romarin

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

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

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

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

LIQUEURS · 4cl

Italie · *Limoncello Cellini* 7,90 -

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

À base de 130 plantes

EAUX DE VIE AMBRÉES · 4cl

· *Rhums* ·

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

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

Venezuela · *Santa Teresa* 12,50 -

· *Whiskies* ·

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

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

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

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

· *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 -

· 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 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 · BIO

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

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



En accord > Avec le le fish & chips

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

ALSACE · AOC Riesling · Glinzberg · BIO

· *Domaine Roland Schmitt ·*

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



En accord > Avec le pavé de saumon

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

· BLANCS FRUITÉS ·

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

LOIRE · IGP Val de Loire · Lormelet · 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 les cuisses de grenouilles

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 accras de poissons

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

ALSACE · AOC Riesling · Wine Note · NATURE

· *Domaine Gérard Metz ·*

Un riesling sec & fruité aux notes de fruits jaunes.



En accord > Avec le gravlax de saumon

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

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 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 l'œuf parfait

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

SUD-OUEST · AOP Bergerac · Ch. Barouillet · NATURE

Issu d'un assemblage de sauvignon blanc et gris, de sémillon et de chenin, ce vin apportera une alliance étonnante de fraîcheur, de gras & d'arômes floraux.



En accord > Avec le suprême de volaille

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

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 Mont d'Or

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 · Orange · *Les Encuvés* · BIO

· *Domaine Charles Frey* ·

Un vin de macération à la fois frais et équilibré.

Il promet surprise, structure et complexité.



En accord > Avec la grande planchette

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 le bœuf bourguignon

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

ALSACE · AOC Alsace · Cuvée pinot · NATURE

· *Domaine Einhart* ·

*Un Pinot noir de macération élevé sur lies, à la fois frais et
croquant sur des jolies notes de fruits rouges.*



En accord > Avec le foie de veau

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 lieu jaune

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



suite des Rouges 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 -

· 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 -

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 · AOC Côtes du Roussillon · BIO

· *Ivresse des sens* ·

· *Domaine Sol Payré* ·

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



En accord > Avec le burger cheddar

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

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 & 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* · BIO · 


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

- 36,00 -

ALSACE · AOP Sylvaner · *Charles Frey* · NATURE · 

Une belle densité avec beaucoup de gras et de matières.

- 37,00 -

ALSACE · AOP 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 · BIO · 
· *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.


- 53,00 -

· RHÔNE ·


· AOP Costières de Nîmes · *Les Centenaires* · 
· *Domaine La Bergerie* ·

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


- 33,00 -

GARD · VDF · *Solenza* · *Un coin sur terre* · NATURE · 
Ce blanc fruité, équilibré et riche vous étonnera par sa rondeur.

- 39,00 -

· AOC Vacqueyras · *Dom. 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 ·

· 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* · BIO · 

*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 Carette* · 

Un chardonnay équilibré, élégant, avec une finale rafraîchissante.

- 43,00 -

· AOC Viré-Cléssé · *Domaine Trenal* · 

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

- 57,00 -

· AOC Pouilly-Fuissé · *Domaine Carette* · 

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

- 62,00 -

· LANGUEDOC-ROUSSILLON ·

· AOC Faugères · *Léonides* · BIO · 

· *Domaine du Météore* ·

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

- 38,00 -

· AOC Côtes du Roussillon · *Albaé* · BIO · 

· *Domaine Sol Payré* ·

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

- 40,00 -

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

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 -

· 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 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 -

· AOP Chorey-les-Beaune · Racines croisées ·  
· Domaine Henri Pion ·

Une cuvée d'exception qui vous offrira un vin souple et délicat. La structure tannique est légère autour de jolies notes parfumées de fraise et framboise.

- 68,00 -

· 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 -

· AOC 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 ·

· AOC 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 ·

· AOP Bergerac · 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 ·

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

Une bouche fraîche et soyeuse sur des notes de cassis.

- 42,00 -

· AOP Côtes du Roussillon · NATURE · 

· Pointe Rouge · Domaine Reveille ·

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

- 43,00 -

· 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 ·

· AOP · 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



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

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix service compris.