

# LA CARTTE

UNE EXPÉDITION À TRAVERS LES ÉTENDUES CULINAIRES ALSACIENNES ET DU VASTE MONDE



## PRÉAMBULE

## LES BOISSONS

### BIÈRES PRESSION

<b>Bofferding Bio</b> 25cl	3.00€
<b>Battin Blanche</b> 25cl	3.60€
<b>Battin Fruitée</b> 25cl	3.60€
<b>Bière du Moment</b> 25cl	4.00€
<b>O'Haras Stout</b> 25cl	4.00€
<b>Cidre brut Celte</b> 25cl	3.60€

### BIÈRES CRÉATION

<b>Bave de Gobel</b> 25cl	4.00€
Gin, citron, cidre, Battin Blanche	
<b>Sang de Viking</b> 25cl	4.00€
Hydromel, fruits rouge, Battin Blanche	
<b>Larmes de fée</b> 25cl	4.00€
Crème de framboise, Cointreau, Battin Blanche	
<b>Oeuf de Dragon</b> 25cl	4.00€
Crème de mûre, cidre, Bofferding Bio	

### VINS

<b>Vin rouge</b> verre 12,5cl	3.50€
<b>Vin blanc</b> verre 12,5cl	3.00€
<b>Kir vin blanc</b> verre 12,5cl	3.40€
<b>Crémant</b> verre 12,5cl	3.90€
<b>Kir Crémant</b> verre 12,5cl	4.30€

Sélection de vins rouge à  
la bouteille disponible au  
comptoir

### SOFTS

<b>Perrier</b> 33cl	3.00€
<b>Coca-Cola</b> 33cl	3.00€
<b>Orangina</b> 33cl	3.00€
<b>Schweppes</b> 33cl	3.00€
<b>Ice-Tea</b> 25cl	3.00€
<b>Jus de fruits</b> 25cl	3.00€
Pomme, Ananas, Orange, Abricot	
<b>Limonade</b> 33cl	2.80€
<b>Diabolo</b> 33cl	3.00€
<b>Sirop à l'eau</b> 33cl	1.20€
Citron, pêche, grenadine, fraise, menthe	

### SPIRITUEUX

<b>Pastis / Ricard</b> 2,5cl	2.50€
<b>Martini</b> 6cl	5.00€
<b>Get27</b> 6cl	5.00€
<b>Baileys</b> 6cl	5.00€
<b>Rhum</b> 4cl	7.00€
<b>Whisky</b> 4cl	7.00€
<b>Schnaps</b> 4cl	7.00€
<b>Hydromel</b> 8cl	7.00€

### CHAUD

<b>Expresso</b>	1.80€
<b>Americano</b>	1.80€
<b>Café Viennois</b>	3.50€
<b>Thé / Tisane</b>	3.50€
<b>Irish Coffee</b>	9.00€

## PRÉAMBULE SUITE

### LES COCKTAILS

TOUS NOS COCKTAILS SONT À 9€

#### **FREYA**

Vodka, crème de pêche, crème de fraise, jus de cranberry

#### **ODIN**

Vodka, liqueur de coco, sirop de grenadine, jus d'ananas

#### **POTION MAGIC**

Hydromel, gin, sirop de fleurs de sureau, jus de cranberry

#### **KAECILIA**

Jack Daniel's au miel et cannelle, sirop de vanille, jus de pomme

#### **JACK ARLOPE**

Jack Daniel's à la pomme, crème de fraise, Apérol, jus d'orange

#### **DARK BEYLA**

Crème de pêche, vin blanc, jus de cranberry, O'haras Stout



## LIVRE PREMIER

### LES ENTRÉES

#### **GARLIC BREAD**

Pain gratiné au beurre d'ail maison et au fromage

8.00€

#### **SARDINES**

Sardines à la tomate, accompagné de pain et de beurre

8.00€

#### **PANNA COTTA**

Découvrez la panna cotta salée de la Taverne, la recette change régulièrement et vous sera annoncé par le gueur Brian

8.00€

#### **L'OEUF DE LA TAVERNE**

Oeuf cocotte, jambon cru, oignons, champignons, fromage, accompagné d'une salade verte (possible sans jambon)

9.00€

## LIVRE DEUXIÈME

### LES GRATINS

#### 🌱 🏠 **MUNSTER**

Gratin de spaetzles (pates Alsaciennes) en sauce à la crème de Munster et jambon de la forêt noire (possible sans jambon)

16.00€

#### 🌱 🏠 **TRUFFE**

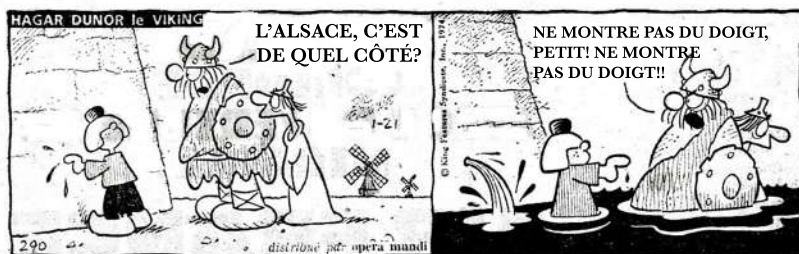
Gratin de spaetzles (pates Alsaciennes) à la crème, coppa, fromage à la truffe noire (possible sans coppa)

18.00€

#### 🏠 **SAUMON**

Gratin de spaetzles (pates Alsaciennes) à la crème, saumon, crevettes et aneth

18.00€



## LIVRE TROISIÈME

### LES PLATS

#### 🌱 🏠 **MUNSTER PANÉ**

1/4 de Munster pané maison accompagné de frites et salade

16.00€

#### 🌱 🏠 **BURGER DU MOMENT**

Burger du moment à découvrir, accompagné de frites, pour plus de détails n'hésitez pas à interpeller le gueur Brian

16.00€

#### 🏠 **ESCALOPE MÉDIÉVALE**

Escalope de poulet gratiné au fromage et jambon de la forêt noire, sauce crème et champignons accompagné de frites

18.00€

#### 🏠 **RAGOÛT DE PETIT JEAN**

Boeuf, tomates, carottes, pommes de terre, céleris, petits pois, gingembre, épices, sauce brune à la bière et tabasco

21.00€

#### **JARRET BRAISÉ**

Jarret de porc frais, braisé, laqué au Jack Daniel's au miel, accompagné de frites

21.00€



## LIVRE QUATRIÈME

### LES DESSERTS

#### **BROWNIE**

Brownie chocolat aux cacahuètes grillés, boule de glace vanille, chantilly

8.00€

#### **CHOCO LIÉGEOIS**

2 Boules de glace Chocolat, chocolat chaud maison, chantilly

8.00€

#### **CAFÉ LIÉGEOIS**

2 Boules de glace Café, grand café, chantilly

8.00€

#### **COUPE DANEMARK**

2 Boules de glace Vanille, sauce chocolat maison, meringue, chantilly

9.00€

#### **LE NUAGE DU NORD**

Dessert maison à base de mascarpone, la recette varie en fonction des saisons et des envies de la cheffe, pour plus d'informations, adressez vous au gueux Brian

9.00€

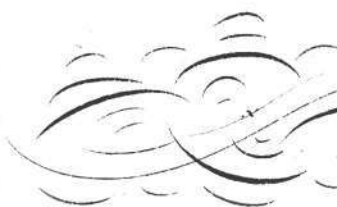
D'autres choix de glaces sont disponibles (2.50€/boule)



*... a spectacle of youth  
... the sea - the sea in  
... with its sides of storm  
... in basin at his corner  
... the above one from the  
... the sea - the sea in*

#### *Epigram.*

*The fee simple and the simple fee,  
And all the fees in tail  
Are not to be compared with the  
Thou best of fees - fe - male!*



*The Old Familiar Strain  
Lay floating loose and thin as mown wind,  
And gorgeous was her head-dress, as the hue  
Of Iris flower, that spreads her velvet petals blue  
Becked, was her neck's circumference with row  
Of Diamonds, strung on the ad of costly band,  
Small peary berries that were wont to grow  
Upon the bushes of Old Fairy Land*

*The graves of a the  
The Crucifix*

*... seed, the Harvest*