

MENU

ATELIER DE
BLANCHISSERIE

la
CORDE
À
LINGE



DEU

BRASSERIE
et
RESTAURANT

ENG



FRISCHE
GETRÄNKE
und
APERITIFS

BOISSONS FRAÎCHES *et* APÉRITIFS

COLD
DRINKS
and
APERITIFS

À TOUTES HEURES

BIÈRES À LA PRESSION

FASSBIER · DRAUGHT BEER

	25cl	40cl
Fischer Tradition bière blonde alsacienne (6,0°)	4,00 €	6,40 €
Météor Pils bière blonde alsacienne Pils (5,0°)	3,80 €	6,00 €
Météor IPA bière blonde alsacienne IPA (6,2°)	4,20 €	6,70 €
Perle Blanche bière artisanale alsacienne (4,8°)	4,30 €	6,90 €
Panaché	3,80 €	6,00 €
Picon bière	4,20 €	6,70 €

BIÈRES À LA BOUTEILLE

FLASCHENBIER · BOTTLED BEER

Desperados (5,9°)	33cl	5,90 €
Paulaner Weissbier (5,5°)	50cl	6,80 €
Licorne Black (6,0°)	33cl	5,90 €
Météor Cerise (5,5°)	33cl	6,90 €
Heineken 0.0 (sans alcool)	33cl	5,90 €

CIDRE D'ALSACE

ELSÄSSER CIDER · ALSATIAN CIDER

le verre	25cl	4,20 €
la bouteille	75cl	12,00 €

VINS D'APÉRITIF

APERITIF WEINE · APERITIF WINES

Crémant d'Alsace AOC blanc ou rosé - domaine Gérard Metz	12cl	5,70 €
Kir royal au Crémant d'Alsace	12cl	6,10 €
Kir au vin blanc d'Alsace crèmes de mûre, de pêche ou de cassis	12cl	4,90 €

APÉRITIFS VIEILLE FRANCE

IM ALTEN STIL · OLD-FASHIONED

Lillet blanc / rouge	6cl	4,80 €
Martini blanc / rouge	4cl	4,30 €
Campari	4cl	4,30 €
Suze	4cl	4,30 €
Pastis 51	2cl	3,30 €

BOISSONS MAISON

HAUSGEMACHTE · HOMEMADE

Les thés glacés pêche / thé glacé du moment	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €
Les sodas - passion & mangue - griotte & orgeat - poire & sureau	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €
L'Apfelschorle Jus de pomme & eau gazeuse... ultra rafraîchissant	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €

Eaux

WÄSSER · WATER

Plate / Pétillante	75cl	3,50 €
Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée, rendue potable par traitement		
Still oder Sprudelnd : Rein, frisch & lokal, mikrogefiltertes & veredeltes Wasser, durch Behandlung trinkbar gemacht		
Still or Sparkling : Pure, fresh & local, microfiltered & refined water, made drinkable through treatment		
Perrier	33cl	3,80 €

SIROPS

SIRUP · SYRUP

menthe / citron / fraise / mûre / grenadine / kiwi orgeat / pêche / violette / pamplemousse rose sureau / passion	25cl 3,00 €	40cl 4,80 €
mint / lemon / strawberry / blackberry / grenadine / kiwi orgeat / peach / violet / elderberry / passionfruit / grapefruit		

JUS DE FRUITS

FRUCHTSAFT · FRUIT JUICE

Fruit frais pressé Orange / Citron		5,00 €
Orange / Ananas / Pomme	25cl	4,00 €
Tomate Sautter - Alsace		

SODAS

Orangina	25cl	4,00 €
Pepsi / Pepsi max	33cl	4,00 €
Miss tonic (tonic made in Alsace)	33cl	4,00 €
Limonade	25cl 3,20 €	40cl 5,10 €
Diabolo	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €



SELON VOTRE COÛT

COCKTAILS CLASSIQUES ou CREATIONS



KLASSISCH ODER SCHAFFUNG · CLASSIC OR CREATION

COCKTAILS CLASSIQUES

KLASSISCH · CLASSIC

Mojito au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
Mojito à la mangue au rhum Havana Club 3 ans	15cl	9,50 €
Gin Tonic au Gin Bombay Sapphire	15cl	9,50 €
Spritz Apérol & Crémant	12cl	9,50 €
Hugo Liqueur St-Germain & Crémant d'Alsace	12cl	9,50 €
Red Apple Vodka, jus de pomme, sirop de mûre & citron pressé	14cl	9,50 €
Maï Taiï Rhums Havana 3 ans & 7 ans, Cointreau, sirop d'orgeat & citron	12cl	9,50 €
Lillet Rouge Limé Lillet rouge, limonade & orange	14cl	8,50 €
Suze Spritz Suze, sirop de pêche & Crémant d'Alsace	14cl	9,50 €

COCKTAILS CREATIONS

SCHAFFUNG · CREATION

Théodore Vodka, Apérol, jus d'ananas, sirop de passion & jus de citron	14cl	9,50 €
Ambrosia Lillet blanc, purée de poire & sirop de sureau	14cl	9,50 €
Bohémia Suze, Martini rouge, crème de cassis & tonic	14cl	9,50 €
Gin'orito Gin Bombay Sapphire, jus de citron, eau gazeuse & menthe fraîche	15cl	9,50 €
Violetta Liqueur Saint-Germain, Crémant d'Alsace, jus d'orange, sirop de violette & eau gazeuse	18cl	9,50 €
Amouretto Amaretto, Cointreau, citron & limonade	15cl	9,50 €
Michel Cidre alsacien, eau-de-vie mirabelle & sirop de mûre	15cl	8,50 €

COCKTAILS SANS-ALCOOL

ALKOHOLFREIE · NON-ALCOHOLIC

15cl 6,50 €

Virgin Mojito

Mango Mojito

Mango Mango

Sunset Tropicque

Jus d'ananas, lait, purée de mangue & sirop d'orgeat

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron & sirop pamplemousse

Mouguy

Pink Apple

Jus d'ananas, citron, sirop de kiwi & tonic

Jus de pomme, citron, limonade & fraise

ROT- und ROSÉ-WEINE

NOS **VINS** FINS

ROUGES & ROSÉS

RED and ROSÉ WINES

prix service compris - 6%

 12cl
  50cl
  75cl

LES ROSÉS DE L'ÉTÉ

DIE ROSÉWEINE DES SOMMERS ◊ THE ROSÉ WINES OF SUMMER

PROVENCE	AOP CÔTES DE PROVENCE <i>"Le Clocher" - Maitres Vignerons de Saint-Tropez</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
PROVENCE	AOP CÔTES DE PROVENCE / Miraval - 2023	~	~	39,00 €

ROUGES DE FRUITS

FRUCHTIGE ROTWEINE ◊ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP PINOT NOIR <i>Domaine Siebert</i>	4,90 €	18,40 €	24,50 €
LANGUEDOC	AOC CORBIÈRES - BIO <i>"Les Pipelettes" - Domaine St-Marie des Crozes</i>	5,40 €	20,30 €	27,00 €
RHÔNE	IGP VAUCLUSE - BIO <i>"L'imprévu" - Domaine de la Ganse</i>	5,50 €	20,60 €	27,50 €
SUD-OUEST	VDF - BIO / Mas Del Périé <i>"Tu Vin Plus aux Soirées" - Fabien Jouves</i>	6,50 €	24,30 €	32,00 €
SUD-OUEST	AOC GAILLAC <i>Château Adélaïde</i>	~	~	33,00 €

COUP DE CŒUR

ROUGES DE CARACTÈRE

ROTWEINE MIT CHARAKTER ◊ RED WINES WITH CHARACTER

BORDEAUX	AOP BORDEAUX / Château Maucaillou <i>"B par Maucaillou"</i>	5,30 €	19,90 €	26,50 €
ROUSSILLON	AOC ROUSSILLON <i>Tradition Mas Lavail</i>	5,60 €	21,00 €	28,00 €
ARGENTINE	MALBEC / Domaine Doña Paula <i>"Los Cardos"</i>	5,80 €	21,80 €	29,00 €
RHÔNE	AOC CÔTES DU RHÔNE <i>"Cuvée les Galets" - les Vignerons d'Estezargues</i>	~	~	29,00 €
ALSACE	AOP PINOT NOIR / élevé en barrique <i>"Haydi" - Domaine Gérard Metz</i>	~	~	42,00 €
BORDEAUX	AOP MONTAGNE SAINT-ÉMILION <i>Château Corbin</i>	~	~	42,00 €

COUP DE CŒUR

VINS DE PROPRIETES

WEIßWEINE

LTD

VINS

BLANCS
DE CÉPAGES

SELECTION DU PATRON

WHITE WINES

INC



12cl



50cl



75cl

BLANCS SECS

TROCKENER WEIßWEIN ♦ DRY WHITE WINE

ALSACE	AOP SYLVANER / <i>Vieilles Vignes - Boeckel</i>	4,70 €	17,60 €	23,50 €
ALSACE	AOP PINOT BLANC / <i>Boeckel</i> COUP DE CŒUR	4,50 €	16,90 €	22,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / <i>Cuvée tradition - Domaine Gérard Metz</i>	4,80 €	18,00 €	24,00 €
ALSACE	AOP ALSACE / <i>Les Encuvés - Charles Frey - BIO</i>	5,90 €	22,10 €	29,50 €
ALSACE	AOP RIESLING / <i>Grand Cru Wiebelsberg - Boeckel - BIO</i>	7,00 €	26,30 €	35,00 €
LANGUEDOC	IGP D'OC • CHARDONNAY / <i>Albrières</i>	4,50 €	16,90 €	22,50 €

BLANCS FRUITÉS

FRUCHTIGE WEIßWEIN ♦ FRUITY WHITE WINE

ALSACE	AOP MUSCAT / <i>Domaine Gérard Metz - BIO</i>	4,90 €	18,30 €	24,50 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Domaine Gérard Metz - BIO</i>	5,20 €	19,50 €	26,00 €
ALSACE	AOP PINOT GRIS / <i>Grand Cru Zotzenberg - Boeckel - BIO</i>	~	~	42,00 €
ALSACE	AOP KLEVENER DE HEILIGENSTEIN / <i>D. Gérard Metz</i>	~	~	38,00 €
ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER <i>Domaine Gérard Metz</i> COUP DE CŒUR	5,20 €	19,50 €	26,00 €

BLANCS MOELLEUX

SÜßEN WEIßWEIN ♦ SWEET WHITE WINE

ALSACE	AOP GEWURZTRAMINER / <i>Vendanges Tardives</i> <i>Domaine Paul Fahrer</i>	10,20 €	38,10 €	51,00 €
--------	--	---------	---------	---------



VINS FESTIFS
FESTLICHE WEINE • FESTIVE WINES



CRÉMANT D'ALSACE

Domaine Gérard Metz

coupe : 12cl 5,70 € / bouteille : 75cl 28,50 €

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

Domaine Gérard Metz

coupe : 12cl 5,70 € / bouteille : 75cl 28,50 €

CHAMPAGNE BRUT

Cattier - Cuvée Icône

bouteille : 75cl 70,00 €



SALADES ET GOURMANDISES



LA PÈLERINE :

15,00€

Salade, rillettes de thon, poivron, haricots verts, tomates rôties, anchois, maïs & œuf parfait

DIE PELERINE : Salat, Thunfischrillettes, Paprika, grüne Bohnen, geröstete Tomaten, Anchovis, Mais & perfekt gekochtes Ei

CAPE : Salad, tuna rillettes, bell pepper, green beans, roasted tomatoes, anchovy, corn & perfectly cooked egg

LA MINI JUPE

16,50€

Salade, tomates, mozzarella di Bufala, copeaux de parmesan & vinaigrette au pesto de basilic

DER MINIROCK : Salat, tomaten, Mozzarella Di Bufala, Parmesan & Pesto-Vinaigrette

MINI-SKIRT : Salad, tomatoes, mozzarella di bufala, shavings of Parmesan & pesto vinaigrette

LE TABLIER

15,50€

Salade, émincé de volaille, Comté, lardons grillés, croûtons

DIE SCHÜRZE : Salat, geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel (Hartkäse aus der Region Franche-Comté), gebratener Speck & geröstete Brotwürfel

APRON : Salad, poultry, Comté cheese, bacon & croutons

LE « MARCEL » VEGETARIEN

14,80€

Salade, légumes de saison en pickles, concombre & toast de poicamole

DAS LEIBCHEN : Salat, saisonales Gemüse in Pickles, Gurke & Erbsen-Guacamole-Toast

STRING VEST : Salad, seasonal pickled vegetables, cucumber & green pea guacamole toast

LE CORSET

16,00€

Salade alsacienne à l'Emmental & au cervelas

KORSETT : Elsässischer Salat mit Emmenthal & Fleischwurst

CORSET : Alsatian salad with grated Emmental cheese & «cervelas» sausage

LA ROBE À FLEUR

15,00€

Salade, chèvre chaud pané aux amandes, concombre, tomates cerises & haricots verts

DAS BLUMENKLEID : Salat, warmer & paniert Ziegenkäse mit gemahlenden Mandeln, Gurken, Kirschtomaten & grüne Bohnen

FLOWERED DRESS : Salad, warm & breaded goat's cheese with crushed almonds, cucumbers, cherry tomatoes & green beans

LA MARINIÈRE

18,50€

Salade, saumon gravlax artisanal, queues de crevettes & rillettes de saumon

DAS MATROSENHEMD : Salat, Lachs-Gravlax, Garnelenschwänze und Lachs-Rillettes

SMOCK : Salad, gravlax salmon, shrimp tails, salmon rillettes

LA CULOTTE À JABOT

18,50€

Salade, foie gras de canard maison, jambon fumé, chutney de chou, poire, poivre & croûtons

SPITZENUNTERHOSE : Salat, Enten Foie Gras, geräucherter Schinken, Kohl-Chutney, Birnen & geröstete Brotwürfel

BRECHES : Salad, duck foie gras, smoked ham, cabbage chutney, pear, pepper & croutons

GASPACHO DE PETIT POIS & MENTHE VEGETARIEN & PAIN GRILLÉ

7,50 €

Erbsen-Minz-Gazpacho & geröstetes Brot / Pea & mint gazpacho with toasted bread

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

9,40 €

Hausgemachte Terrine, getoastete Brot, Gewürzgurken / Homemade country terrine, toasted bread, gherkins

6 ESCARGOTS D'ALSACE (BIRKENWALD) AU BEURRE D'HERBES

11,50 €

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter / Alsatian snails with herb butter

TARTINE DE LÉGUMES DE SAISON EN PICKLES, POICAMOLE & PARMESAN VEGETARIEN

11,00 €

Brot mit Pickles-Gemüse, Erbsen-Guacamole, Parmesan / Bread with pickled vegetables, green pea guacamole, parmesan

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX ARTISANAL, CRÈME DE RAIFORT & PAIN GRILLÉ

14,50 €

Lachsgravlax, Meerrettichcreme & getoastete Brot / Salmon Gravlax, horseradish cream & toast

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU GEWURZTRAMINER VENDANGE TARDIVE, CHUTNEY CHOU, POIRE, POIVRE & PAIN GRILLÉ

17,50 € / demi portion : 9,50 €

Enten Foie Gras, Kohl-Chutney, Birnen, Pfeffer & geröstetes Brot / Duck Foie Gras, cabbage chutney, pear, pepper & toast

PRODUITS DE QUALITE

NOTRE SAVOIR REÛSE CUISINE


OUR TASTY COOKING

UNSERE KÖSTLICHE KÜCHE



Prononcer [chpètze]. Ce sont des pâtes traditionnelles alsaciennes.

**Traditionelle elsässische Nudelgericht.
Spätzle are traditionnal Alsatian pasta.**

TAFFETAS : **VEGE.** 13,80 € /  6,50 €

Poêlée de champignons forestiers à la crème fraîche et persillade

TAFT : Waldpilz-Pfanne mit Rahm und Petersilie


TAFFETA : Panfried forest mushrooms in a creamy sauce with persillade

FLANELLE : **VEGE.** 13,10 € /  6,50 €

Sauce tomate aux herbes fraîches à notre façon, copeaux de parmesan

FLANELL : Tomatensauce mit frischen Kräutern auf unsere Art, Parmesan-Späne

FLANNEL : Tomato sauce with fresh herbs our way, shavings of Parmesan

FEUTRINE : 13,10 € /  6,50 €

Crème fraîche, lardons grillés aux oignons & croûtons

WOLLFILZ : Rahm, gegrillte Speck-Würfel mit Zwiebeln und gerösteten Brotwürfeln

FELT : Cream, grilled bacon with onions & croutons

KELSCH : 13,80 €

Pot de sauce au Munster fondant, petits lardons grillés aux oignons, jambon cuit & jambon fumé

KELSCH : Geschmolzener Münster-Käse (elsässischer Weichkäse), gegrillte Speck-Würfel mit Zwiebeln, gekochter und geräucherter Schinken

KELSCH : Melted Munster cheese pot with bacon, onions, boiled and smoked ham

TARTARE DE BOEUF : 17,50 €

(viande charolaise)

préparé en cuisine & servi avec missele (pommes de terre ail & persil) & salade verte

ROHES RIND TARTARE : In der Küche vorbereitet, serviert mit Knoblauch & Petersilie-Kartoffeln & Salat

RAW BEEF TARTARE : Prepared in the kitchen, served with garlic & parsley potatoes & salad

100% viande de bœuf
servis avec missele et salade verte

HAMBURGERS

100% rindfleisch mit Brot, 100% beef, bread with seeds,
serviert mit Missele und Salat with missele and salad

LE PUR LAINE : 16,80 €

Le véritable cheeseburger au Comté

REINE WOLLE : Der echte Cheeseburger mit Comté Käse

PURE WOOL : The real cheeseburger with Comté cheese

LE BLUE JEAN'S : 16,80 €

Avec une tranche fondante de bleu d'Auvergne

BLUE JEAN'S : Mit Bleu d'Auvergne (Blauschimmelkäse)

BLUE JEAN'S : With Bleu d'Auvergne (blue cheese)

LE HANSI : 16,80 €

Avec une tranche fondante de Munster

HANSI : Mit einer schmelzenden Scheibe Munster

HANSI : With a melting slice of Munster

LE CACHEMIRE : 16,80 €

Avec une tranche fondante de fromage de Chèvre

CACHEMIRE : Mit einer Scheibe Ziegenkäse

CACHEMIRE : With a melting slice of goat cheese

LE RAPHIA **VEGETARIEN :** 16,80 €

Steak de pois chiches aux herbes, pané aux flocons de maïs, Comté

VEGE. : Kichererbsen-Steak mit Kräutern,

paniert mit Maisflocken, Comté

VEGE. : Chickpea steak with herbs, cornflake crust, Comté

SUPPLÉMENT : Tranche de lard grillé 1,80 €

BEILAGE : Gegrillte Speckscheibe

SUPPLEMENT : Grilled fresh bacon slice

POUR LES MARMOTS

FÜR DIE KNIRPSE · FOR THE KIDS

LES FAMEUSES KNACKS* !!! : 6,50 €

Knack-Würstchen / Alsatian sausages

STEACK HACHÉ* : 6,50 €

Hacksteak / Chopped steak

* + garniture au choix - liste page suivante

Beilage - siehe nächste / Seite Garnish - see next page

+ LES PLATS ACCOMPAGNÉS DU PICTOGRAMME

Gerichte mit Piktogramm / Dishes with pictogram




DIE ANDEREN SPEZIALITÄTEN

OTHER SPECIALITIES

LES AUTRES SPECIALITES

À DÉCOUVRIR
SANS TARDER

WARME GERICHTE · PLATS CHAUDS · HOT DISHES

COTON : 16,80 € /  6,80 €

Émincé de volaille, sauce à la crème
& mélange de champignons

BAUMWOLLE : Geschmetzelte Geflügelfleisch,
Rahmsauce mit frischen Pilzen

COTTON : Thin slices of poultry in a creamy
fresh mushroom sauce

TOILE DE JUTE : 22,00 €

Jarret braisé à la bière d'Alsace

JUTE : Schweinshachse, geschmort in Elsässer Bier

JUTE : Knuckle of ham braised in Alsatian beer

SATIN : 16,80 €

Duo de jambons, pommes de terre sautées, tranche de
munster, sauce au fromage blanc & aux herbes, salade
SATIN : Duo aus Schinken, gebratene Kartoffeln, Scheibe
Munsterkäse, Quark-Kräutersauce & Salat

SATIN : Duo of hams, sautéed potatoes, slice of munster
cheese, cottage cheese & herb sauces, salad

PEPELINE : 21,50 €

Filet de saumon, confit d'oignons, citron
& câpres au sirop d'érable

PEPELINE : Lachsfilet, Zwiebelkonfit, Zitrone
& Kapern im Ahornsirup

POPLIN : Salmon fillet, onion confit, lemon & caper

LIN : 19,00 €

Cuisse de canard rôtie, pot de sauce au Pinot Noir

LEINEN : Gebratene Entenkeule, Topf Pinot Noir-Sauce

LINEN : Roasted duck leg, pot of Pinot Noir sauce

DENTELLE : 17,10 €

Échine de cochon confite 12 h & sa sauce barbecue

SPITZE : 12 Stunden confitierte Schweineschulter
mit Barbecuesauce

LACE : 12-hour confit pork shoulder with barbecue sauce

ORGANDI : 23,00 €

- Choucroute de la Corde à Linge -

garnie aux 5 viandes (lard fumé & lard salé, saucisse fumée,
knack, kassler fumé) & pommes vapeur

ORGANDY : Elsässer Choucroute garnie : Sauerkraut mit 5
verschiedenen Schweinefleisch Sorten & Dampfkartoffeln

ORGANDY : Alsatian Choucroute garnie : Sauerkraut
garnished with 5 types of pork meat & steamed potatoes

VELOURS : 23,50 €

Cordon bleu de veau nature au Comté
& au jambon

VELOURS : Kalbs Cordon Bleu Mit Comté Käse
& Schinken

VELOURS : Veal cordon bleu With Comté cheese
& ham

... et en supplément pour les gourmands :

avec crème & champignons forestiers + 1,00 €

... mit Sahne & Waldpilzen

... with cream & wild mushrooms

1 GARNITURE AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

SPÄTZLE TRADITIONNELS

NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE

CHOUCROUTE POÊLÉE

GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT

LÉGUMES DE SAISON

GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

MISSELE

(POMMES DE TERRE À L'AIL & AU PERSIL)

KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE

GARLIC & PARSLEY POTATOES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 3,80€

ZUSÄTZLICH BEILAGE · ADDITIONAL GARNISH

ACCOMPAGNEMENT

LE BOL DE SALADE VERTE

3,20 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT

THE BOWL OF GREEN SALAD

SNACK

CASSE-CROÛTE & ENTREMETS

SNACK

DESSERTS

DESSERTS

PLANCHETTES

BRETTER · BOARDS

Composez votre planchette :

LA PLANCHETTE D'ETIENNE : 8,90 €

3 ingrédients au choix

DAS BRETT VON ETIENNE : 3 Zutaten nach Wahl

ETIENNE'S BOARD : choose 3 ingredients

LA PLANCHETTE D'HENRI : 11,70 €

4 ingrédients au choix

DAS BRETT VON HENRI : 4 Zutaten nach Wahl

HENRI'S BOARD : choose 4 ingredients

LA PLANCHETTE DES COPAINS : 14,90 €

6 ingrédients au choix (à partager ou pas !)

DAS BRETT DIE FREUNDE : 6 Zutaten nach Wahl

FRIENDS BOARD : choose 6 ingredients

INGREDIENTS

ZUTATEN · INGREDIENTS

MUNSTER, COMTÉ, CHÈVRE, ROSETTE,
GENDARME, JAMBON BLANC,
TERRINE CAMPAGNARDE MAISON,
HOUMOUS DE CAROTTE, POICAMOLE,
MISSELE AIL & PERSIL + FROMAGE BLANC,
RILLETTE DE SAUMON, RADIS-BEURRE,
CROUSTILLANTS DE POIS CHICHES

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,
ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, LANDTERRINE,
WEISSER SCHINKEN, LÄCHSRILLETTE,
KNOBLAUCH & PETERSILIE KARTOFFELN
+ HÜTTENKÄSE, KAROTTEN-HUMMUS,
ERBSEN-GUACAMOLE, RADIESCHEN MIT
BUTTER, KICHERERBSEN-CROUSTILLANTS

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, SALAMI,
LANDJAEGER SAUSAGE, WHITE HAM,
COUNTRY TERRINE, SALMON RILLETTE,
GARLIC & PARSLEY POTATOES + COTTAGE
CHEESE, CARROT HUMMUS, GREEN PEA
GUACAMOLE, RADISHES WITH BUTTER,
CRISPY CHICKPEA BITES

SALADE

SALAT · SALAD

LE BOL DE SALADE VERTE : 3,20 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT
THE BOWL OF GREEN SALAD

DESSERTS

SÜSSIGKEITEN · DESSERTS

CRÈME CARAMEL MAISON AU BEURRE SALÉ

HAUSGEMACHTE CREME KAREMELL
MIT GESALZENER BUTTER

HOMEMADE CREME CARAMEL WITH SALTED BUTTER

6,90 €

TIRAMISU À NOTRE FAÇON

TIRAMISU AUF UNSERE ART OUR TIRAMISU

Mascarpone, framboises, biscuits cigarettes Russes

Mascarpone, Himbeeren, feine Biskuit-Röllchen

Mascarpone, raspberries, Russian cigar biscuits

6,90 €

KOUGELHOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER

GEEISTER KOUGELHOPF MIT GEWÜRZTRAMINER-MARC

ICED KOUGELHOPF WITH GEWÜRZTRAMINER MARC

7,30 €

AVEC ALCOOL (2cl) MARC DE GEWURZTRAMINER
MIT ALKOHOLZUSATZ / WITH ALCOHOL SUPPLEMENT

9,80 €

MOUSSE AU CHOCOLAT & DÉS DE POIRE POCHÉE

SCHOKOLADENMOUSSE, BIRNENWÜRFELN
CHOCOLATE MOUSSE, POACHED PEAR CUBES

6,90 €

CRUMBLE DE POMME, FRAMBOISE & BASILIC

APFEL-RHABARBER-CRUMBLE MIT BASILIKUM
APPLE, RASPBERRY AND BASIL CRUMBLE

7,20 €

CRÈME BRULÉE VANILLE MYRTILLE

VANILLE-BLAUBEER-CRÈME BRÛLÉE
VANILLA BLUEBERRY CRÈME BRÛLÉE

7,20 €



+ d'autres nombreux desserts glacés

FONDEZ POUR NOS

DOUCEURS GLACÉES

GEFRORENEN DESSERTS
FROZEN SOFTNESSES

COUPES GLACÉES

EISSCHALE · ICE CREAM

nos glaces sont réalisées par un artisan glacier . vom Glacier . artisanal manufacture

LE PÊCHÉ MIGNON DE ROSE :

8,20 €

Sorbet pomme, glaces cannelle & vanille,
pomme fruit & sauce caramel

DIE SÜSSE SÜNDE VON ROSE : Apfel-Karamell-Becher :

Apfelsorbet, Zimt- & Vanilleeis, frischer Apfel
& Karamellsauce

THE GUILTY PLEASURE OF ROSE : Apple caramel cup :

Apple sorbet, cinnamon & vanilla ice cream,
fresh apple & caramel sauce

LE CAPRICE DE GERMAINE :

8,20 €

Glaces pistache, chocolat & noisette,
sauce chocolat

GERMAINE LÄSST SICH VERWÖHNEN: Pistazien-
Schokoladen- & Haselnusseis, Schokoladensauce

GERMAINE'S PAMPERING : Pistachio, chocolate
& hazelnut ice cream, chocolate sauce

LE DÉLICE DE PIERRETTE :

8,20 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly,
petites meringues

DER GENUSS VON PIERRETTE : Vanille-Eis,

Schokoladensauce, Schlagsahne, kleine Baisers

THE DELIGHT OF PIERRETTE : Vanilla ice cream,

chocolate sauce, whipped cream, small meringues

L'INCONSTANCE DE LEONTINE :

7,50 €

3 boules de glace au choix

DIE UNBESTÄNDIGKEIT VON LEONTINE :

3 Eiskugeln nach Wahl

THE INCONSTANCY OF LEONTINE :

Choose 3 scoops of ice cream

Supplément chantilly :

1,00 €

Schlagsahne / supplement for whipped cream

SPÉCIALITÉS

SPEZIALITÄTEN · SPECIALITIES

COUPE CAFÉ LIÉGEOIS :

8,20 €

Glace vanille, glace café, sauce café
& chantilly

« CAFÉ LIÉGEOIS BECHER » : Vanilleeis, Kaffee-Eis,
Kaffeesauce & Schlagsahne

« COFFEE LIÉGEOIS CUP » : Vanilla ice cream,
coffee ice cream, coffee sauce & whipped cream

Avec alcool :

10,30 €

Bailey's

Mit Alkoholzusatz : Bailey's

With alcohol supplement : Bailey's

COUPE « HOPLA » :

8,60 €

2 boules de sorbet et schnaps (2cl)

SORBET-SCHALE « HOPLA » : 2 Sorbet-Kugeln mit Schnaps

« HOPLA » SORBETS : 2 scoops of sorbet and schnaps

COUPE DES MARMOTS

6,40 €

4,40 € pour les - de 12 ans

2 boules de glace, chantilly, brochette de bonbons

2 Eiskugeln, Schlagsahne, Bonbons am Spießchen

2 scoops of ice cream, whipped cream, sweets

Geschmäcker

PARFUMS

Ice cream flavours

Glaces : chocolat, vanille, yaourt Bulgare,
caramel salé, noisette, cannelle, café, pistache

Sorbets : fraise, citron, framboise, pomme,
pêche, abricot

Eis : Schokolade, Vanille, Bulgarischer Joghurt,
gesalzenes Karamell, Haselnuss, Zimt, Kaffee, Pistachie

Sorbets : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Apfel,
Pflirsich, Aprikose

Ice cream : chocolate, vanilla, Bulgarian yogurt,
salted caramel, hazelnut, cinnamon, coffee, pistachio

Sorbets : strawberry, lemon, raspberry, apple,
peach, apricot

SELON VOTRE GOÛT



BOISSONS CHAUDES OU DIGESTIVES



HEIßER GETRÄNKE ODER MAGEN · HOT DRINKS OR DIGESTIVE

CAFÉS & CHOCOLATS

KAFFEE & SCHOKOLADE · COFFEES & CHOCOLATE

Ristretto	1,90 €
Café expresso / Déca.	2,10 €
Café noisette	2,60 €
Grand café / Café rallongé	2,70 €
Cappuccino / Grand café au lait	3,40 €
Double café	3,80 €
Café viennois	3,90 €
Latte macchiato	4,10 €
+ sirop caramel <i>ou</i> sirop noisette :	+ 0,50 €
Chocolat au lait	3,80 €
+ supplément sirop noisette :	+ 0,50 €
Chocolat viennois	4,80 €

CAFÉ ALSACIEN : 9,50 €

au Marc de Gewurztraminer

IRISH *ou* BAILEYS *ou* RHUM COFFEE : 9,50 €

CHOCO' BAILEYS 20 cl : 9,50 €

DIGESTIFS & ALCOOLS

SPIRITUOSEN · SPIRITS

2cl *ou* 4cl

Eaux de Vie d'Alsace	4,20 €	7,30 €
Marc de Gewurztraminer, Mirabelle		
Poire Williams, Framboise, Quetsch		
Vieille Prune	4,70 €	8,30 €
Whisky, Gin, Vodka	~	5,70 €
Whisky Aberlour 10 ans	~	8,90 €
Armagnac Clé des Ducs ***	4,50 €	7,80 €
Armagnac Clé des Ducs VSOP	5,70 €	10,40 €
Calvados	4,70 €	8,30 €
Cognac VS Hennessy	4,70 €	8,30 €
Cognac XO Hennessy	8,90 €	16,20 €
Rhum Havana 7 ans	4,70 €	8,30 €
Cointreau / Baileys	4,70 €	8,30 €
Amaretto	4,70 €	8,30 €
Get 27	4,70 €	8,30 €



THÉS
TEE · TEA



tous nos Thés proviennent de chez

MARIAGE FRERES

(Maison de thé à Paris depuis 1854)

à **4,00€**

au choix

MARCO POLO

Thé noir, fruité et fleuri

Schwarzer Tee, Obst und Blumen

Black tea, fruit and flowers

EARL GREY IMPÉRIAL

Thé noir, bergamote

Schwarzer Tee, Bergamotte

Black tea, bergamot

FUJI-YAMA

Thé vert, Japon

Grüner Tee, Japan - Green tea, Japan

CASABLANCA

Thé vert, menthe marocaine

Grüner Tee, marokkanische Minze

Green tea, Moroccan mint

SANS THÉINE, DÉCOUVREZ ÉGALEMENT

LES THÉS ROUGES D'AFRIQUE

Afrikanischer roter Tee (Teinfrei)

Red African tea (tannin-free)

MÉTIS

Mélange fruité et fleuri

Fruchtige und blumige Mischung

Fruity and floral blend

BOURBON

Fin et vanillé

Fein und Vanille Geschmack

Delicate and vanilla-flavoured

prix service compris - 6%



BRASSERIE / CAFE / RESTAURANT

LA CORDE À LINGE

· 2 ·

PLACE BENJAMIN ZIX · 67000 STRASBOURG · PETITE FRANCE
TÉL : +33 (0)3 88 22 15 17

LACORDEALINGE.COM



Wifi : LaCorde / **Pass. :** cordealinge2017

Chef de cuisine : Mickaël Oster

Ouvert 7 jours sur 7 de 10h30 à 00h00
Cuisine chaude en continu de 11h45 à 23h00

Täglich geöffnet von 10h30 bis 00h00 - Durchgehend warme Küche von 11h45 bis 23h00
Open 7 days a week from 10.30 am to 12.00 am - Dishes served non-stop from 11.45 am to 11.00 pm

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix service compris - 6%

LA CORDE À LINGE ACCEPTE LES MODES DE RÈGLEMENT SUIVANTS :

espèces sauf billets de 500€ / cartes bancaires / tickets restaurant,
chèques restaurant, chèques déjeuner, chèque de table & chèques vacances.
Nous n'acceptons pas les chèques bancaires, merci de votre compréhension.

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.

REMERCIEMENTS :

Merci à tous ceux qui ont rendu réel ce projet !
Merci à Mémé et Amandine, lavandières de grand-mère en petite-fille.

POUR NOUS LAISSER UN AVIS :



CRÉDITS :

design & déco : Pascal Claude Drach / pascalclaudedrach.com
photo murale : Naohiro Ninomiya / naohiro.fr