

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°)	4,00 €	6,40 €
Météor Hefeweizen bière trouble au malt de froment (5°)	4,20 €	6,70 €
Bière du moment demandez-nous !	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 €
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

Le thé glacé - pêche	25cl 3,40 €	40cl 5,40 €
Les sodas - pomme & mirabelle - passion & mangue	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 / pomme / passion pamplemousse rose	25cl 3,00 €	40cl 4,80 €
--	-------------	-------------

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 €
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 €
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 caramel	15cl	9,50 €
Alsacio Martini rouge, Picon & eau gazeuse	16cl	9,50 €
Gin'orito Gin Bombay Sapphire, jus de citron, eau gazeuse & menthe fraîche	15cl	9,50 €
Violetta Liq. de sureau Fiorente, 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 Mango

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

Mouguy

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

Pink Apple

Jus de pomme, citron, limonade & fraise

DOUCEURS

D'HIVER

WINTERGETRÄNKE
WINTER SWEETS

Jus de pomme chaud	25cl	4,20 €
Cidre chaud	25cl	4,70 €
Choco' Baileys	20cl	9,50 €
Grog ambré au miel	20cl	7,00 €

prix service compris

ROT-
and
ROSÉ-
WEINE

NOS **VINS** FINS

RED
and
ROSÉ
WINES

ROUGES & ROSES

prix service compris



12cl



50cl



75cl

ROSÉ

ROSÉWEINE ♦ ROSÉ WINE

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

ROUGES DE FRUITS

FRUCHTIGE ROTWEINE ♦ FRUITY RED WINES

ALSACE	AOP PINOT NOIR <i>Domaine Gérard Metz</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 / <i>Mas Del Périé</i> <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 / <i>Château Maucaillou</i> <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 / <i>Domaine Doña Paula</i> <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 / <i>élevé en barrique</i> <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

SALATE UND ANDERE STELLEN · SALADS AND OTHER METS

SALADES

SALATE · SALADS

LE TABLIER

15,20 €

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

DIE SCHÜRZE :

Geschnetzelte Geflügelfleisch, Comté-Würfel, gebratener Speck, Salat & geröstete Brotwürfel

APRON :

Diced poultry & Comté cheese, bacon, croutons & lettuce

LE « MARCEL » **VEGETARIEN**

14,80€

Salade, légumes d'automne, toast de confit de panais & poire pochée

DAS LEIBCHEN : Salat, Herbstgemüse, Pastinaken-Confit-Toast & pochierte Birne

STRING VEST : Salad, autumn vegetables, parsnip confit toast & poached pear

LE CORSET

15,80 €

Salade alsacienne à l'Emmental et au cervelas

DAS KORSETT :

Elsässischer Salat mit Emmentaler Käse & Fleischwurst

CORSET :

Alsatian salad with Emmental cheese & sausage

LA MARINIÈRE

18,50 €

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

DAS MATROSENHEMD :

Salat, Lachs-Gravlax, Garnelenschwänze & Lachsrilettes

SMOCK :

Salad, gravlax salmon, shrimp tails & salmon rillettes



SOUPE

SUPPE · SOUP

LE BOL DE SOUPE MAISON TRANCHE DE PAIN GRILLÉE

Die Schale von hausgemachte Suppe mit eine Scheibe Toast

The bowl of homemade soup with a roasted toast

7,00 €

GOURMANDISES

HAUSGEMACHTE DELIKATESSEN
HOMEMADE DELICACIES

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, PAIN GRILLÉ & CORNICHONS

Hausgemachte Landterrine, getoastete Brot & Gewürzgurken

Homemade terrine, toasted bread & gherkins

9,20 €

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

Elsässer Schnecken mit Kräuterbutter
Alsatian snails with herb butter

les 6 : 11,50 €

TARTINE DE LÉGUMES D'AUTOMNE CONFITS, CHAMPIGNONS, POIRES POCHÉES & BLEU D'AUVERGNE **VEGETARIEN**

Kandierter Herbstgemüsetoast, Pilze, pochierte Birnen & Blauschimmelkäse

Bread of candied autumn vegetables, mushrooms, poached pears & blue cheese

11,00 €

SAUMON GRAVLAX ARTISANAL, CRÈME DE RAIFORT & PAIN GRILLÉ

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

14,50 €

FOIE GRAS DE CANARD AU VIN CHAUD, CHUTNEY CERISE, OIGNON ROUGE & PORTO

Enten Foie Gras mit Glühwein, Kirschchutney, rote Zwiebel & Porto

Duck Foie Gras with mulled wine, cherry chutney, red onion & Porto

17,50 € / demi portion : 9,50 €

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 et 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

100% viande de bœuf servis avec missele (pommes de terre ail & persil) & salade verte

decouvrez nos
HAMBURGER
MAISON

100% rindfleisch mit Brot, serviert mit Knoblauch- und Petersilienkartoffeln & Salat
100% beef with seeds bread, served with garlic & parsley potatoes and green 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 haricots rouges, boulgour, Comté & champignons aux épices

VEGE. : Rote Bohnensteak, Bulgur, Comté & Pilze mit Gewürzen

VEGE. : Red bean steak, bulgur, Comté & mushrooms with spices

SUPLÉMENT : Tranches de lard grillé 1,80 €

BEILAGE : Gerösteten Scheiben Speck

SUPPLEMENT : Slices of roasted fresh bacon

----- FÜR DIE KNIRPSE •

◀ **POUR LES MARMOTS** ▶

• FOR YOUNG KIDS -----

LES FAMEUSES KNACKS* !!! : 6,50 €

Knack-Würstchen / Alsatian sausages

LE CLASSIQUE STEACK HACHÉ* : 6,50 €

Hacksteak / Chopped steak

+ **LES PLATS ACCOMPAGNÉS DU PICTOGRAMME**

Gerichte mit Piktogramm / Dishes with pictogram



* + garniture au choix - liste page suivante

Beilage - siehe nächste / Seite Garnish - see next page

DIE ANDEREN SPEZIALITÄTEN

OTHER SPECIALITIES

LES AUTRES SPECIALITES

À DÉCOUVRIR
SANS TARDER

WARMES GERICHTE · PLATS CHAUDS · HOT DISHES

COTON : 16,80 € / 🍷 6,80 €

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

BAUMWOLLE : Geschnetzelte 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 €

Munster frit au cumin, missele (pommes de terre
ail & persil) & salade verte

SATIN : Gebratenes Münster, Knoblauch- und
Petersilienkartoffeln & grüner Salat

SATIN : Fried munster, potatoes with garlic & parsley,
green salad

PEPELINE : 21,50 €

Filet de saumon en croûte de noisettes,
beurre blanc à l'aneth

PEPELINE : Lachsfilet in Haselnusskruste, Dill beurre blanc

PEPELINE : Salmon fillet in hazelnut crust, dill beurre blanc

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 : 16,80 €

Paleron de bœuf au gros sel, crudités & missele
(pommes de terre ail & persil)

SPITZE : Rinderhackfleisch mit grobem Salz, rohem
Gemüse & Knoblauch- und Petersilienkartoffeln

LACE : Beef chuck with coarse salt, raw vegetables,
potatoes with garlic & parsley

ORGANDI : 23,00 €

- Choucroute de la Corde à Linge -

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

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

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

VELOURS :

Cordon bleu de veau

VELOURS : Kalbs Cordon Bleu / **VELOURS :** Veal cordon bleu

au Comté
& au jambon

Mit Comté Käse &
Schinken

With Comté cheese
& ham

23,50 €

au Munster
& jambon Forêt-Noire

Mit Munster Käse &
Schwarzwälder Schinken

With Munster cheese &
Black Forest ham

24,50 €

... et en supplément pour les gourmands :
avec crème & champignons forestiers

... mit Sahne & Waldpilzen

... with cream & wild mushrooms

+ 1,00 €

1 GARNITURE AU CHOIX

1 BEILAGE NACH WAHL · CHOOSE 1 GARNISH

SPÄTZLE TRADITIONNELS

NORMALE SPÄTZLE · TRADITIONAL SPÄTZLE

CHOUCROUTE POÊLÉE

GEBRATENES SAUERKRAUT · ROASTED SAUERKRAUT

MISSELE (P. DE TERRE AIL & PERSIL)

KNOBLAUCH- & PETERSILIENKARTOFFELN
POTATOES WITH GARLIC & PARSLEY

LÉGUMES DE SAISON

GEMÜSE DER SAISON · SEASONAL VEGETABLES

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 : 8,80 €

3 ingrédients au choix

DAS BRETT VON ETIENNE : 3 Zutaten nach Wahl

ETIENNE'S BOARD : choose 3 ingredients

LA PLANCHETTE D'HENRI : 11,50 €

4 ingrédients au choix

DAS BRETT VON HENRI : 4 Zutaten nach Wahl

HENRI'S BOARD : choose 4 ingredients

LA PLANCHETTE DES COPAINS : 14,80 €

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,
RILLETTE DE SAUMON, CONFIT DE PANAIS,
MISSELE & FROMAGE BLANC,
RADIS-BEURRE, CHIPS DE LÉGUMES

MÜNSTERKÄSE, COMTÉKÄSE, ZIEGENKÄSE,
ROSETTE-WURST, LANDJÄGER, WEISSER
SCHINKEN, LANDTERRINE, LACHSRILLETTE,
PETERSILIE KARTOFFELN MIT HÜTTENKÄSE,
PASTINAKEN-CONFIT, RADIESCHEN MIT
BUTTER, GEMÜSECHIPS

MUNSTER, COMTÉ, GOAT CHEESE, SALAMI,
LANDJAEGER SAUSAGE, WHITE HAM,
COUNTRY TERRINE, SALMON RILLETTE,
PARSLEY POTATOES WITH COTTAGE CHEESE,
PARSNIP CONFIT, RADISHES WITH BUTTER,
VEGETABLE CHIPS

SALADE

SALAT · SALAD

LE BOL DE SALADE VERTE : 3,20 €

DIE SCHALE GRÜNEN SALAT
THE BOWL OF GREEN SALAD

prix service compris

DESSERTS

SÜSSIGKEITEN · DESSERTS

CRÈME CARAMEL MAISON AU BEURRE SALÉ

HAUSGEMACHTE CREME KARAMELL
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

7,20 €

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

9,80 €

TARTE DU JOUR MAISON

HAUSGEMACHTER KUCHEN DES TAGES
HOMEMADE PIE OF THE DAY

6,10 €

MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE

WEICHER SCHOKOLADENKUCHEN, VANILLESOSSE
SOFT CHOCOLATE CAKE, CUSTARD

7,20 €

CRÈME BRULÉE À LA NOISETTE

HASELNUSS-CRÈME-BRÛLÉE
HAZELNUT CRÈME BRÛLÉE

7,20 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

GOURMET KAFFEE / TEE · GOURMET COFFEE / TEA

Un espresso accompagné de trois gourmandises

Ein Espresso mit drei Schleckerei

An espresso with three delicacies

7,20 € / 7,70 €

+ 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 €

Coupe Forêt Noire : glace stracciatella, glace chocolat, sorbet cerise & chantilly

DIE SÜSSE SÜNDE VON ROSE : Schwarzwälder Schale : Stracciatella-Eis, Schokoladen-Eis, Kirschsorbet und Schlagsahne

THE GUILTY PLEASURE OF ROSE : Black Forest cup : stracciatella ice cream, chocolate ice cream, cherry sorbet and whipped cream

LE CAPRICE DE GERMAINE : 8,20 €

Glaces noisette, caramel & vanille, chouchous & sauce caramel

GERMAINE LÄSST SICH VERWÖHNEN: Haselnuss-, Karamell- & Vanilleeis, Chouchous & Karamell-Sauce

GERMAINE'S PAMPERING : Hazelnut, caramel & vanilla ice cream, chouchous & caramel 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 POIRE BELLE HÉLÈNE : 8,20 €

Glace vanille, poires pochées, sauce chocolat, chantilly & amandes grillées

« **BIRNE HELENE BECHER** » : Vanilleeis, pochierte Birnen, Schokoladensauce, Schlagsahne & geröstete Mandeln

« **PEAR HELENE CUP** » : Vanilla ice cream, poached pears, chocolate sauce, whipped cream & toasted almonds

Avec alcool : 10,30 €

Poire Williams

Mit Alkoholzusatz : Williams Birne

With alcohol supplement : Williams Pear

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, stracciatella,

Sorbets : fraise, citron, framboise, cerise, poire, abricot

Eis : Schokolade, Vanille, Bulgarischer Joghurt, gesalzener Karamell, Haselnuss, Stracciatella, Sorbets : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Kirsche, Birne, Aprikose

Ice cream : chocolate, vanilla, Bulgarian yogurt, salted caramel, hazelnut, stracciatella, Sorbets : strawberry, lemon, raspberry, cherry, pear, apricot

SELON VOTRE GOÛT



BOISSONS CHAUDES OU DIGESTIVES



HEIßER GETRÄNKE ODER MAGEN · HOT DRINKS OR DIGESTIVE

CAFÉS & CHOCOLATS

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 €

JUS DE POMME CHAUD 25 cl : 4,20 €

CIDRE CHAUD 25 cl : 4,70 €

GROG AMBRÉ AU MIEL 20 cl : 7,00 €

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

CAFÉ ALSACIEN au Marc de Gewurz. : 9,50 €

CHOCO' BAILEYS 20 cl : 9,50 €

CAFÉ *ou* THÉ GOURMAND : 7,20 *ou* 7,70 €

DIGESTIFS & ALCOOLS

SPIRITUOSEN · SPIRITS 2cl *ou* 4cl

Eaux de Vie d'Alsace	4,20 €	7,30 €
Marc de Gewurztraminer, Mirabelle Poire, Framboise, Quetsch, Kirsch		
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 / 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



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.

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.

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