

Drinks

Our Favorite Aperitifs

Le kir Crémant d'Alsace (violet, blackcurrant, raspberry, peach) 12cl	6.00 €
Le kir vin blanc d'Alsace (violet, blackcurrant, raspberry, peach) 12cl	4.50 €
Le confessionnal 12cl.....	5.00 €
La flute de Crémant Brut d'Alsace 12cl.....	5.00 €
Le flute de Crémant Rosé 12cl	7.00 €

The Classic Ones

	25cl	33cl	50cl
Draft beer	3.00 €	3.80 €	5.50 €
Seasonal beer – Les Brasseurs in Strasburg	3.50 €	4.40 €	6.50 €
Picon/Cynar beer	3.50 €	4.40 €	6.50 €
Panaché	3.00 €	3.80 €	5.50 €
Monaco	3.20 €	4.10 €	5.90 €
Martini white or red 4cl.....			4.00 €
Spritz Aperol 12cl			6.50 €
Porto white or red 4cl			4.00 €
Ricard 2cl			4.00 €

Waters, Sodas, Fruit Juices...

Water : Carola Bleue - Verte - Rouge 50cl.....	3.00 €
Water : Carola Bleue - Verte 1L.....	5.50 €
Water : Badoit rouge 33cl.....	3.20 €
Limonade Soulzi d'Alsace 25cl.....	3.00 €
Diabolo 25cl.....	3.20 €
Orangina 25cl.....	3.00 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl.....	3.00 €
Fruit juices (tomato, orange, apple, apricot) 25cl	3.00 €
Water syrup 25cl.....	2.00 €
Iced tea 25cl	3.00 €
Syrup supplement 2cl.....	0.20 €

Hot Drinks

Espresso or decaffeinated.....	1.80 €
Large coffee	2.50 €
Double espresso.....	2.80 €
Cappuccino.....	3.00 €
Tea or herbal tea.....	2.80 €
Alsatian coffee or irish coffee	8.00 €

« Santé mais pas des pieds » – Gillier

_____ To Start _____

Meurette eggs in two ways
with Alsatian bacon
9.00€

The 12cl glass of : Brouilly – Dom. Chevalier Metrat 6.50€

Quinoa salad
raw vegetables, blueberries and roasted almonds
7.50€

The 12cl glass of : Riesling Clos des Escargots – René Meyer : 6.50€

Salmon ceviche
chilli, red onions, coriander, parsley, salad and radish
10.50€

The 12cl glass of : VDP de l'Hérault – Savignus Viogner Castan : 4.00€

The mini burger with deer meat from the Vosges
homemade barbecue sauce, lemon cottage cheese and "rattes" potatoes salad
12.00€

The 12cl glass of : Côtes du Forez Les Vieux Ceps – Dom. du Poyet : 4.50€

Beef and pea samoussas with curry
cottage cheese sauce and salad of young shoots
9.00€

The 12cl glass of : Côtes du Rhône – Vieux Clocher : 4.00€

« La seule arme que je tolère c'est le tire-bouchon »
- Jean Carmet

_____ To Continue _____

The exceptional piece of meat

Béarnaise or Beurre Maître d'Hôtel sauce, pan-fried rattes potatoes
and mushroom duxelles

Price according to arrival

The 12cl glass of : Brouilly – Dom. Chevalier Metrat : 6.50€

Vegetarian quinoa and squash pancakes

mushroom espuma and walnut oil vinaigrette

16.50€

The 12cl glass of : Côtes du Forez Les Vieux Ceps – Dom. du Poyet : 4.50€

Deer fillet from the Vosges grilled with quetsches and squash

mashed rattes potatoes with fleur de sel

24.00€

The 12cl glass of : Rasteau – Esprit d'Argile – Dom. de la Collière : 8.00€

The salmon fillet

sauce vierge, mashed rattes potatoes with fleur de sel

23.00€

The 12cl glass of : Malepère – Le Galant – Dom. La Louvière : 5.50€

The poultry suprême of Alsace

cooked at low temperature, risotto with death trumpets and mushroom crispy

22.00€

The 12cl glass of : Côtes du Rhône Vieux Clocher : 4.00€

The porc chop of Alsace

bacon powder, Jerusalem artichoke puree and mushroom duxelles

24.00€

The 12cl glass of : Beaujolais – Brouilly – Domaine Chevalier Metrat : 6.50€

_____ To Conclude _____

The gluten-free chocolate fondant
cooked minute (15 min waiting time), vanilla ice cream
8.00€

The 12cl glass of: Crémant Brut d'Alsace – Cave de Ribeauvillé : 5.00€

The Rum Baba
Pistachio cream, candied quetsches and raspberry sorbet
8,00€

Frozen delicacies
Almond crumble, blueberry compote, pink praline cream,
Tagada Strawberry ice cream and homemade whipped cream
8,00€

The 12cl glass of: Crémant Brut Rosé – Jérôme Meyer : 7.00€

Crème brûlée infused with verbenas
7,50€

The 12cl glass of: Muscat d'Alsace – Jérôme Meyer : 5.50€

Le café or thé gourmand
10,50€

Ice cream: 1 scoop 2,00€ / 2 scoops 4,00€ / 3 scoops 6,00€
Ice cream : vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, pistachio, Tagada strawberry
Sorbets : lemon, Williams pear, passion fruit, raspberry, mango

The Bouchon Lunch Menu

From Monday to Friday, we offer you every
day a Lunch Menu with dishes of your
choice

Main course
12.50€

Starter + Main course or
Main course + Dessert
16.00€

Starter + Main course + Dessert
19.50€

Served only for lunch

Children's Menu

(for children under 12 years old)

12,00€ (excluding drinks)

Sliced poultry, cream sauce
and mushrooms,
rattles potatoes and young salad shoots
Or

Tagliatelle with smoked salmon,
fish sauce
+

2 scoops of ice cream
of your choice

_____ Wine Suggestions _____

12cl 25cl 50cl 75cl

Crémant & Champagne

Crémant Brut d'Alsace – Cave de Ribeauvillé	5.00€	11.00€	22.00€	33.00€
Crémant Brut Rosé – Jérôme Meyer	7.00€	13.00€	26.00€	39.00€

White Wines

Muscat d'Alsace	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
Jérôme Meyer				
Riesling Clos des Escargots	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
René Meyer				
VDP de l'Hérault – Savignus Viognier	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
Domaine Castan				
Languedoc – Malepère - Le Galant	5.50€	11.00€	22.00€	33.00€
Domaine La Louvière				
Loire - Coteaux du Layon – Le Pré au Clerc	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
La Maison Foucher				

Red Wines

Beaujolais – Brouilly	6.50€	13.00€	26.00€	39.00€
Domaine Chevalier Metrat				
Côtes du Forez – Les Vieux Ceps	4.50€	9.00€	18.00€	27.00€
Domaine du Poyet				
Rhône – Rasteau – Esprit d'Argile	8.00€	16.00€	32.00€	48.00€
Domaine de la Collière				
Côtes du Rhône – Vieux Clocher	4.00€	8.00€	16.00€	24.00€
Maison Arnoux				

« Je boirais du lait le jour où les vaches mangeront du raisin » – Jean Gabin

*Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.*

White Wines

Alsace

	75cl
Chasselas Me Revoilà Rhulmann	28.50 €

Burgundy

Bourgogne Aligoté.....	24.00 €
Petit Chablis P. Moreau.....	39.80 €
Chorey-lès-Beaunes Maillard Père & Fils	55.00 €

Bordeaux

Côtes de Blaye Rose Bellevue.....	30.00 €
-----------------------------------	---------

Languedoc

Côtes Catalanes Domaine de l'évêché.....	18.00 €
--	---------

Rhône

Grand Marrenon Classique 2013 Cave de Marrenon	52.00 €
Crozes-Hermitage Pradelle.....	45.00 €

Beaujolais

Saint-Véran Les Ombrelles Loron et Fils.....	40.00 €
Viré-Clessé Grande Réserve Cave de Viré.....	36.00 €
Pouilly-Fuissé Loron & Fils	80.00 €

Loire

Quincy Domaine Siret-Courtaud	40.00 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie Domaine du Fay d'Homme.....	18.00 €
Sancerre Bailly Reverdy	48.00 €

« Il faut s'efforcer d'être jeune comme un Beaujolais

et de vieillir comme un Bourgogne » - Robert Sabatier

*Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.*

Red Wines

Burgundy

« En tout vin tout honneur » - Maximus

75cl

Pinot Noir Lambert de Valentinois	42.00 €
Hautes Côtes de Beaune Domaine Confrérie	40.90 €
Gevrey Chambertin Chapelle & Fils	62.00 €

Bordeaux

Château Frontenac	22.90 €
Côtes de Bourg Château La Haute Libarde	29.90 €
Côtes de Blaye Château Rose Bellevue	26.00 €
Château Margaux Grand Tayac	59.00 €

Languedoc & Southwestern of France

Pic Saint Loup l'Optimiste	48.00 €
Les Rocailles Château Capitoul	36.00 €
Comte d'Oc Domaine Volabiou	22.00 €
Minervois Les Trois Cailloux	32.00 €
Sandokhan Château les Bugadelles	45.00 €
Saint Chinian à l'Origine	26.00 €

Rhône

Côtes du Rhône Vieux Clocher	24.00 €
Vaqueyras Seigneur de Fontimple (Vegan)	38.00 €
Crozes Hermitage Domaine Fayolle Sens	39.00 €

Beaujolais

Moulin A Vent Mommessin	45.00 €
1947 1er Millésime Domaine Thulon	40.00 €
Cerise Sur Le Gâteau Domaine Thulon	40.00 €

Val de Loire

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Morin	32.00 €
Sancerre Domaine de la Perrière	45.00 €

Our entire team is at your disposal to inform you about the vintages of our wines.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation. Net prices.

The Digestives

Amber Rums – 4cl

Ron Diplomatico Exclusiva : Venezuela 12 ans.....	8.50 €
Ron de Jeremy Reserva : Panama 7 ans.....	8.50 €
Rhum Trois Rivières Triple Millesime : AOC Martinique	8.50 €
Pyrat : Caraïbes 15 ans	9.50 €
Kraken : Îles Vierges américaines 12 à 18 mois.....	8.50 €
Plantation Panama : Panama 9 ans	8.50 €
El Presidente Martí : République Dominicaine 15 ans	10.00 €
Don Papa : Philippines 7 ans.....	9.00 €

Whiskys – 4cl

Whisky Meyer's : Alsace 5 ans.....	6.50 €
Nikka the Blended : Japon	8.50 €
The Barrel Nikka : Japon 10 ans.....	8.50 €
Talisker : Îles de Skye Ecosse 10 Ans.....	9.00 €
Lagavulin : Islay Single Malt Ecosse 16 ans	12.00 €
Gentleman Jack : Tennessee Wkiskey USA.....	6.00 €

Cognacs, Armagnacs – 4cl

Cognac Hennessy : Fine de Cognac France	8.00 €
Armagnac Samalens VSOP France	7.00 €

Tequilas & Co... – 4cl

Tequila Jose Cuervo Especial : Mexique	6.00 €
Tequila El Patron Reposado : Mexique.....	13.00 €
Vodka Absolut.....	7.00 €
Gin Bombay Sapphire : Angleterre	6.00 €
Chartreuse Verte : France	6.00 €
Calvados	6.00 €
Get 27	6.50 €

Brandy of Alsace – 4cl

Marc de Gewurtz, Raspberry, Quetsche, Mirabelle, Williams Pear, Old plum.....	6.00 €
---	--------

*« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin
il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier »*

- Oscar Wilde